

Traccia C:

1. Etichettatura e fonte normativa.
2. Il candidato illustri brevemente la gestione del pericolo Anisakis nei prodotti della pesca.
3. Differenza fra termine minimo di conservazione (TMC) e data di scadenza.

All. 8 verho 03

Traccia B:

1. Il candidato descriva le frodi alimentari differenziando le frodi sanitarie da quelle commerciali.
2. Quali sono i fattori che influiscono sulla moltiplicazione batterica negli alimenti?
3. Botulismo.

VET

Traccia A:

1. Cosa si intende per H.A.C.C.P.?
2. Contaminazione degli alimenti: pericoli fisici, chimici e biologici.
3. Salmonellosi. Il candidato descriva l'eziologia, la patologia nell'essere umano e le norme ispettive.

Traccia B

Il candidato sviluppi i seguenti argomenti:

1. Assessment e psicodiagnosi.
2. La gestione dei conflitti.
3. Psicologia delle emergenze e psicotraumatologia.

All 9 TRACUP NON
ESTRIM

Verli 03

Traccia A

Il candidato sviluppi i seguenti argomenti:

1. Teorie e tecniche del colloquio e dell'intervista.
2. Il concetto di gruppo e le principali teorie.
3. Problem solving.

Traccia C:

Il candidato sviluppi i seguenti argomenti:

1. I test nella pratica clinica e nella selezione del personale.
2. Nosografia psicopatologica
3. Lo stress lavoro correlato.