

Questionario / Fragebogen A (100 punti / Punkte)

1A. 30 punti/Punkte

IT. Sterilizzazione di un ragù di carne: quali temperature e tempi devono essere applicati al cuore del prodotto? Descriva il funzionamento della autoclave.

DE. Sterilisation eines Fleischragù: Welche Temperaturen und Zeiten sollten auf den Kern des Produkts angewendet werden? Beschreiben Sie die Funktionsweise des Autoklaven.

2A. 30 punti/Punkte

IT. Sulla base delle necessità di lavorazione dello speck, come progetterebbe i flussi di lavoro di un piccolo impianto industriale? Schematizzi brevemente le varie componenti.

DE. Wie würden Sie, ausgehend von den Anforderungen der Speckverarbeitung, die Arbeitsabläufe einer kleinen Industrieanlage gestalten? Skizzieren Sie kurz die verschiedenen Komponenten.

3A. 40 punti/Punkte

IT. Descriva il processo produttivo di "Kaminwurz" e gli elementi di igiene del prodotto.

DE. Beschreiben Sie den Herstellungsprozess und die Elemente der Produkthygiene der Kaminwurz