

Questionario / Fragebogen B (100 punti / Punkte)

1B. 30 Punti/Punkte

IT. La sterilizzazione dei prodotti carnei: elenchi i parametri di processo e descriva la procedura operativa

DE. Sterilisation von Fleischprodukten: bitte listen Sie die Prozessparameter auf und beschreiben Sie das Arbeitsverfahren

2B. 40 Punti/Punkte

IT. Speck: quali sono i tagli di carne per la produzione dello speck? Descriva le fasi della produzione.

DE. Speck: Welche Fleischstücke werden für die Herstellung von Speck verwendet? Beschreiben Sie die Produktionsschritte.

3B. 30 Punti/Punkte

IT. Descriva brevemente le fasi operative per la produzione di un salame e gli elementi di igiene associati a questo prodotto.

DE. Beschreiben Sie kurz die Arbeitsschritte bei der Herstellung einer Salami und die mit diesem Produkt verbundenen Hygienemaßnahmen.

Questionario / Fragebogen C (100 punti / Punkte)

1C. 30 Punti/Punkte

IT. Sterilizzazione di prodotti carnei: descriva come funziona la sterilizzazione e spieghi perché è efficace per stabilizzare i prodotti non acidificati.

DE. Sterilisation von Fleischprodukten: wie funktioniert die Sterilisation? Bitte beschreiben Sie sie und erklären warum ist sie wirksam bei der Stabilisierung von nicht gesäuerten Produkten.

2C. 40 Punti/Punkte

IT. Kaminwurz: descriva la tecnologia di processo e indichi quali attrezzi sono necessari e il loro funzionamento.

DE. Kaminwurz: Beschreiben Sie die Verfahrenstechnik und geben Sie an, welche Werkzeuge benötigt werden und wie sie funktionieren.

3C. 30 Punti/Punkte

IT. Quali procedure vengono impiegate per la pulizia e igienizzazione dei locali e degli strumenti di lavorazione dei prodotti carnei?

DE. Welche Verfahren werden zur Reinigung und Desinfektion der Räumlichkeiten und Instrumente für die Verarbeitung von Fleischerzeugnissen angewandt?