

TRACCE PROVA SCRITTA

Prova n. 1

- 1) Descrivere un possibile banco prova per il testing di scambiatori di calore
- 2) Descrivere i più comuni trattamenti termici nell'industria alimentare

Prova n. 2

- 1) Ipotizzare delle possibili soluzioni per l'incremento dello scambio termico in uno scambiatore di calore
- 2) Descrivere possibili soluzioni di trattamento do fluidi alimentari per la conservazione dell'alimento

Prova n. 3

- 1) Descrivere un possibile banco prova per la misura delle proprietà reologiche di fluidi
- 2) Ipotizzare i possibili utilizzi di prove non invasive per la verifica del funzionamento di impianti alimentari

Estratto dal verbale n. 1 redatto dalla Commissione Giudicatrice e agli atti della U.O. Amministrazione Personale tecnico amministrativo ed Organizzazione