

Scienze delle produzioni vegetali

1	Il Candidato descriva e analizzi gli aspetti critici di un prodotto e/o processo agroalimentare a sua scelta e illustri la/e tematica/e di ricerca i cui risultati siano in grado di attenuare o eliminare queste criticità.	
2	Il Candidato consideri un argomento scientifico di sua preferenza attinente al settore agroalimentare e formuli una proposta di ricerca seguendo per quanto possibile lo schema indicato:	
	a.	Titolo della ricerca
	b.	Parole chiave
	c.	Base di partenza scientifica
	d.	Obiettivo della ricerca
	e.	Articolazione temporale della ricerca
	f.	Descrizione della ricerca
		1.
		Principali fasi della ricerca
		2 .
		Principali metodologie investigative utilizzate
		3 .
		Elaborazione dei dati
		4 .
		Eventi il cui conseguimento segni il completamento delle fasi
	g.	Principali risultati attesi
3	Il Candidato, dopo aver presentato un quadro sinottico dell'impatto delle nuove tecnologie sulla qualità dei prodotti alimentari, descriva dettagliatamente i parametri di processo più importanti di una tecnologia produttiva a sua scelta.	