



## **Selezione ITS Tech&Food Parma 2016**

- *Rif. PA 2016-5643/RER – “Tecnico superiore per le tecnologie di progettazione e produzione alimentare”*
- *Rif. PA 2016-5644/RER – “Tecnico superiore per le tecnologie di commercializzazione e valorizzazione dei prodotti alimentari”*

### **Argomenti suggeriti per la preparazione alla prova tecnica (test multidisciplinare)**

- Economia:**
- Le aziende di produzione e di consumo;
  - Imprese individuali e società;
  - I costi di produzione;
  - IVA, tasse e imposte.
- Diritto:**
- L'ordinamento dell'Unione Europea e le fonti normative;
  - L'ordinamento italiano;
  - La gerarchia delle fonti;
  - Contrattualistica e soluzione delle controversie;
  - I diversi tipi di società.
- Fisica:**
- Unità di misura;
  - I passaggi di stato;
  - L'Energia: meccanica, cinetica, termica, potenziale;
  - Le scale di temperatura.
- Biologia:**
- Le cellule: vegetali e animali;
  - La riproduzione cellulare;
  - Le piante: la loro classificazione e riproduzione;
  - La fermentazione.
- Chimica:**
- Elettroni, protoni, neutroni;
  - Gli atomi e le molecole;
  - Massa atomica;
  - Molarità;
  - Gli acidi e le basi;
  - Il pH;
  - Il glucosio, la glicolisi, il ciclo di Krebs;
  - L'ATP.

**N.B. il processo di selezione per i due corsi in partenza sarà il medesimo e sarà programmato in concomitanza.**

**I suggerimenti di studio di cui sopra, quindi, sono valevoli per entrambi i percorsi formativi.**

