



Nuovi saperi per l'Agroalimentare

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

### Selezione ITS Tech&Food Parma 2017

#### **Economia:**

- Le aziende di produzione e di consumo;
- Domanda e offerta;
- I costi di produzione;
- Ruolo dell'imprenditore.

#### **Diritto:**

- L'ordinamento dell'Unione Europea e le fonti normative;
- L'ordinamento italiano;
- La gerarchia delle fonti;
- 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;
- Funzioni stato
- Ciclo dell'azoto
- La fermentazione.

#### **Chimica:**

- Gli atomi e le molecole;
- Gli acidi e le basi;
- Il pH;
- Il glucosio, la glicolisi