

BANCA DATI DOMANDE PER IL PRIMO TEST DI AUTOVALUTAZIONE

A tuo giudizio, quali sono i fattori che più di altri possono condizionare la scelta localizzativa di un insediamento produttivo agroindustriale? (commenta la risposta)

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Quali metodologie di analisi e di valutazione dei fattori è possibile adottare per la scelta della localizzazione ottimale ?

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Cosa si intende per “ambiente favorevole” alla produzione ?

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Quali sono le principali condizioni che occorre garantire all'interno dell'edificio per favorire il processo produttivo?

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Quali “aspetti” di un edificio produttivo devono essere attentamente analizzati per realizzare una corretta progettazione?

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Quali sono le principali fasi che compongono il processo progettuale di un edificio per l’agroindustria? Prova a darne una descrizione sintetica di ciascuna di essa.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Cosa si intende per “sifonamento” degli scarichi delle acque sporche, e perché è necessario realizzarlo all’interno degli edifici agroindustriali?

---

---

---

---

---



Cosa si intende per processo edilizio nell'industria agroalimentare? (commenta la risposta con la tua interpretazione)

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Quali sono i fattori "locali" del sito che condizionano l'edificio?

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Come la vegetazione può influire sull'edificio e quali sono gli accorgimenti da adottare?

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Quali sono i requisiti che devono possedere le pareti di un edificio per le produzioni alimentari al fine della sicurezza igienica?

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Quali sono i requisiti che devono possedere le aperture (porte e finestre) di un edificio per le produzioni alimentari al fine della sicurezza igienica?

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Quali sono i requisiti che deve possedere il soffitto di un edificio per le produzioni alimentari al fine della sicurezza igienica?

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Quali sono i requisiti che deve possedere il pavimento di un edificio per le produzioni alimentari al fine della sicurezza igienica e dei lavoratori?

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---