



**ISTITUTO ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALE  
DELLA LOMBARDIA E DELL'EMILIA ROMAGNA**  
**"BRUNO UBERTINI"**  
(ENTE SANITARIO DI DIRITTO PUBBLICO)

Sede Legale: Via Bianchi, 9 – 25124 Brescia - ITALIA  
Tel. +3903022901 – Fax +390302425251 – Email info@izsler.it  
C.F. - P.IVA 00284840170  
N. REA CCIAA di Brescia 88834

**SELEZIONE PUBBLICA PER CURRICULUM E COLLOQUIO PER LA COPERTURA DI  
POSTI A TEMPO DETERMINATO TEMPO PIENO DI ASSISTENTE TECNICO  
ADDETTO AI SERVIZI DI LABORATORIO CAT. C DA ASSEGNARE AL REPARTO  
CHIMICO DEGLI ALIMENTI DI BOLOGNA PER ATTIVITA' NEL SETTORE DI  
CHIMICA DEGLI ALIMENTI**

**ORGANIZZAZIONE DEL COLLOQUIO E FORMULAZIONE DELLE DOMANDE**

La Commissione decide di strutturare la prova nel modo seguente:

A ciascun candidato verranno sottoposti 2 quesiti ad estrazione.

Vengono quindi predisposti 2 gruppi di quesiti.

A ciascun candidato verrà chiesto di estrarre una domanda da ciascun gruppo e di rispondervi.

I quesiti risultano essere del seguente tenore:

**GRUPPO A – TECNICHE ANALITICHE**

1. Descrivere le diverse tecniche di omogeneizzazione dei campioni destinati all'analisi chimica degli alimenti
2. Principio e applicazione della purificazione in fase solida (SPE) nell'analisi chimica degli alimenti
3. Descrivere le principali tecniche analitiche per la determinazione dei Sali minerali negli alimenti
4. Descrivere le principali analisi chimiche che si possono effettuare sui mangimi
5. Principio di funzionamento della cromatografia liquida ad alta pressione (HPLC)
6. Principio di funzionamento della cromatografia gassosa (GC)

**GRUPPO B – LEGISLAZIONE E SICUREZZA DEI LAVORATORI**

1. Etichettatura di sicurezza dei reagenti chimici
2. Identificazione e differenziazione dei dispositivi individuali e collettivi di protezione
3. Gestione in laboratorio delle aliquote dei campioni in base alla normativa vigente sugli alimenti
4. Il candidato descriva il campo di applicazione del regolamento comunitario 1881/2006 che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari
5. Il candidato descriva il campo di applicazione del regolamento 1333/2008 relativo agli additivi alimentari
6. Principio di funzionamento della cappa chimica

