



**ISTITUTO ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALE
DELLA LOMBARDIA E DELL' EMILIA ROMAGNA
"BRUNO UBERTINI"**

AVVISO DI SELEZIONE PUBBLICA PER TITOLI E COLLOQUIO PER EVENTUALI ASSUNZIONI A TEMPO DETERMINATO NEL PROFILO DI ASSISTENTE TECNICO ADDETTO AI SERVIZI DI LABORATORIO CAT. C DA ASSEGNARE ALLE SEDI DELLA LOMBARDIA E DELL'EMILIA ROMAGNA.

PROVE ORALI

PROVA	DOMANDA 1	DOMANDA 2
1	Quali sono i principali pericoli chimici per la sicurezza alimentare	Quali DPI (dispositivi di protezione individuale) si utilizzano durante un esame necroscopico
2	Quali sono i principali pericoli di tipo microbiologico per la sicurezza alimentare	Significato di "SISTEMA QUALITÀ"
3	Quali sono i metalli pesanti più pericolosi per la sicurezza del consumatore e quali sono gli alimenti più frequentemente contaminati	Cosa si intende per microorganismi Psicofili
4	Cos'è la Listeria spp	Che cosa è l' Agar-agar e qual è la sua funzione?
5	Cos'è il Campylobacter spp	Cosa sono i DPI (dispositivi di protezione individuale)?
6	Cos'è la Salmonella spp	Metodi di sterilizzazione a calore umido e come vengono utilizzati
7	Descrivi quali sono i principali metodi di analisi applicati in un laboratorio chimico che analizza alimenti	Cosa si intende per microorganismi criofili
8	Descrivi quali sono i principali M metodi di analisi in microbiologia degli alimenti	Significato di "ACCREDITAMENTO"
9	Quali sono gli alimenti a maggior rischio di contaminazione da Clostridium botulinum	Cosa si intende per DPI (dispositivi di protezione individuale)?
10	Cos'è un additivo alimentare	Caratteristiche di composizione del latte
11	Acido ascorbico, cos'è e a cosa serve	Cosa si intende per proficiency test
12	Quali sono le principali caratteristiche strutturali dell'uovo	Cosa si intende per scheda di sicurezza di un reagente

13	Cos'è l'Escherichia coli	Elencare le caratteristiche che deve possedere una cappa di aspirazione per un agente chimico
14	Descrivi la composizione del miele	Elencare le caratteristiche che deve possedere una cappa per un agente biologico
15	Conoscenza di base delle tecniche di ricerca ed isolamento di patogeni in matrici alimentari	Cosa si intende per microorganismi Termofili
16	Cosa sono le micotossine e quali sono gli effetti sull'uomo e sugli animali	Quali specie di animali roditori si utilizzano come animali da laboratorio
17	Cosa si intende per terreno di coltura.	Cosa si intende per validazione di un metodo di analisi
18	tossinfezioni e intossicazioni alimentari: quali sono le più frequenti?	Quali DPI (dispositivi di protezione individuale) si utilizzano nel laboratorio chimico
19	l'anticorpo: cos'è e come è fatto	cos'è un OGM
20	Cosa sono le diossine. Qual è la fonte di diossine più conosciuta	Quali DPI (dispositivi di protezione individuale) si utilizzano nel laboratorio di microbiologia degli alimenti
21	Descrizione della crescita batterica	Cosa sono le frasi di rischio e come vengono utilizzate per etichettare i reagenti?
22	Denaturazione delle proteine, alcuni esempi	principali strumentazioni e apparecchiature utilizzate in laboratori di analisi per la preparazione dei campioni
23	Cosa si intende per analisi qualitativa?	Che cosa è un antibiogramma e a cosa serve?
24	Tecniche di preparazione del campione	Composizione degli alimenti
25	Che cosa è una "colonia batterica"?	Metodi di sterilizzazione a secco e come vengono utilizzati
26	Tecniche di semina in microbiologia	Cosa si intende per "campione ufficiale"
27	Cosa si intende per analisi quantitativa?	Colorazione di Gram differenza tra batteri gram positivi e negativi ed esempi
28	Cosa si intende per sterilizzazione e quali sono le principali tecniche utilizzate?	Perché è fondamentale la suddivisione degli ambienti di lavoro e delle attività svolte in un Laboratorio di Biologia Molecolare per l'esecuzione della analisi PCR?
29	Cosa si intende per PCR	Cosa è un mouse test?
30	Cosa è un terreno differenziale?	Perché è necessario allestire un controllo positivo e un controllo negativo?

31	Cosa è l'attività dell'acqua e la sua importanza in microbiologia?	Qual è la differenza tra un detergente e un disinfettante?
32	Definizione di pH	Cosa è una cappa a flusso laminare?
33	Quali analisi microbiologiche possono essere effettuate su un campione di latte	Quali sono le unità di misura utilizzate in ambito chimico
34	Quali analisi chimiche possono essere effettuate su un campione di muscolo	Quali sono le unità di misura utilizzate in ambito microbiologico
35	Quali analisi chimiche possono essere effettuate su un campione di miele	Cos è un becco di Bunsen e a cosa serve
36	Qual è la differenza tra terreno selettivo e terreno di arricchimento	Cosa si intende per "metodo di prova"
37	Elencare le principali strumentazioni e apparecchiature utilizzate in laboratori di analisi chimiche	Qual è l'Ente italiano di accreditamento dei laboratori?
38	Elencare le principali strumentazioni e apparecchiature utilizzate in laboratori di analisi microbiologiche	Cosa si intende per documento di accompagnamento di un campione
39	Tipologie di matrici per analisi chimiche e principi di preparazione del campione	Cosa si intende per riservatezza dei dati
40	Tipologie di matrici per analisi microbiologiche e principi di preparazione del campione	Descrivere la differenza tra soluzione e sospensione
41	Cosa si intende per analisi di screening?	Descrivere che cos'è una centrifuga e come funziona
42	Cosa si intende con il termine "immunoaffinità"	Cosa si intende per aliquota di un campione
43	Elencare le principali tipologie di vetreria impiegate in un laboratorio di microbiologia	Cosa indicano le classi che identificano la vetreria?
44	Elencare le principali tipologie di vetreria impiegate in un laboratorio di chimica	Cosa si intende per "etichetta nutrizionale"?
45	Cosa si intende per analisi di conferma?	Descrivi le caratteristiche di una micropipetta e il suo funzionamento
46	Descrivi le caratteristiche di una bilancia analitica	Cosa si intende per camera climatica
47	Descrivi le caratteristiche di una bilancia tecnica	Cosa si intende per allergene alimentare
48	Quali analisi chimiche possono essere effettuate su un campione di latte	Cosa si intende per "campione sentinella" o "testimone"?
49	Cosa si intende per "conservanti" utilizzati in un alimento	Cosa si intende per taratura di uno strumento

50	Cosa è la MIC e a cosa serve?	Cosa si intende per “viraggio” e quali sono le applicazioni
51	Descrivi le caratteristiche che deve avere l’acqua distillata	Cosa si intende per “liofilizzazione”
52	Quali analisi chimiche possono essere effettuate su un campione di alimento di origine vegetale	Cosa si intende per “unità campionaria o unità di campionamento”?