



**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 TITOLI E COLLOQUIO PER LA COPERTURA DI UN POSTO A TEMPO DETERMINATO NEL PROFILO PROFESSIONALE DI COLLABORATORE TECNICO PROFESSIONALE - AREA DEI PROFESSIONISTI DELLA SALUTE E DEI FUNZIONARI - CON COMPETENZE IN TECNOLOGIE ALIMENTARI, DA DESTINARE ALLE ATTIVITÀ DI CUI ALL' "ACCORDO CON IL MINISTERO DELLA SALUTE SULL'APPLICAZIONE DELLE MISURE SANITARIE E FITOSANITARIE (SPS) DELL'ORGANIZZAZIONE MONDIALE DEL COMMERCIO (OMC) E SUA APPLICAZIONE NELL'EXPORT DI ALIMENTI" DA ASSEGNARE ALLA SEDE DI BRESCIA DELL'ISTITUTO

DOMANDE

SERIE 1

1. Principali microrganismi patogeni anaerobi correlati alla sicurezza alimentare e tecniche analitiche per rilevarli;
2. *Listeria monocytogenes* nei prodotti pronti al consumo, quadro normativo e tecniche analitiche per rilevare il microrganismo;
3. Esame colturale e utilizzo di tecniche biomolecolari: significato e principali differenze;
4. Tecniche per la ricerca di virus negli alimenti;
5. Tecniche microbiologiche dirette e indirette: alcuni esempi di utilizzo;
6. Tecniche per la ricerca di tossine, ad esempio tossine botuliniche

SERIE 2

1. Tecnologia ad ostacoli nel processo produttivo di un salume stagionato;
2. Inattivazione non termica in un processo di produzione di un formaggio stagionato;
3. Cosa si intende per challenge test e come lo imposterebbe per la valutazione dell'inattivazione batterica;
4. Come imposterebbe un challenge test per valutare la shelflife di un alimento;
5. Ruolo dei batteri lattici nei processi tecnologici;

6. Fattori che influenzano l'efficacia di un trattamento termico di un salume cotto.

SERIE 3

1. Quali sono i requisiti di un laboratorio di biosicurezza di classe 3;

2. Dispositivi di sicurezza collettivi;

3. Dispositivi di sicurezza individuali;

4. Nell'ambito di un challenge test quali sono le principali misure di sicurezza da mettere in atto;

5. Quali sono le tipologie di cappe microbiologiche che si possono utilizzare in base alle classi di rischio dei microrganismi;

6. Classificazione dei patogeni in base alle classi di rischio.