

Concorso pubblico, per esami, a n. 1 posto di categoria D – posizione economica D1 – area tecnica, tecnico-scientifica ed elaborazione dati, con rapporto di lavoro subordinato a tempo indeterminato, con regime di impegno a tempo pieno, profilo Tecnico esperto di laboratorio per le esigenze del Dipartimento di Scienze del Suolo, della pianta e degli alimenti dell'Università degli Studi di Bari Aldo Moro, indetto con D.D.G. n. 1274/2022. Il posto è riservato prioritariamente in favore dei componenti delle FF.AA. ai sensi del D.Lgs. 15 marzo 2010, n. 66.

Criteri di valutazione delle prove scritte:

- grado di attinenza dell'elaborato alla traccia proposta;
- grado di conoscenza delle tecniche analitiche;
- capacità di sintesi, chiarezza e pertinenza espositiva.

Criteri di valutazione della prova orale:

- grado di conoscenza delle materie oggetto d'esame,
- chiarezza espositiva,
- proprietà di linguaggio.

Prima prova scritta

Prova n. 1

- Il/la candidato/a descriva la fase di preparazione di un campione di formaggio per l'analisi della componente volatile mediante SPME/GC/MS.
- Il/la candidato/a elenchi le fasi per la determinazione del numero di perossidi in un olio vergine di oliva.
- Il/la candidato/a riporti i parametri strumentali e operativi da settare per l'analisi TPA (Texture Profile Analysis) di una matrice alimentare.
- Il/la candidato/a indichi quali sono gli strumenti di comunicazione del pericolo da cui attingere informazioni utili per la manipolazione in sicurezza di agenti chimici pericolosi.
- Il/la candidato/a illustri le tipologie di cartelli segnaletici previste dalla normativa vigente (D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.) per la sicurezza in un laboratorio chimico-biologico.

Prova n. 2

- Il/la candidato/a descriva la fase di preparazione di un campione di olive per l'estrazione della frazione lipidica mediante tecnica Soxhlet.
- Il/la candidato/a elenchi le fasi per la determinazione della gradazione alcolica del vino secondo la procedura ufficiale di analisi.
- Il/la candidato/a riporti la procedura di calibrazione del pH-metro.
- Il/la candidato/a indichi gli elementi che devono figurare nell'etichetta di una sostanza o di una miscela classificata come pericolosa ai sensi del Reg. CE n. 1272/2008.
- Il/la candidato/a precisi cosa si intende per dispositivi di protezione collettiva (DPC) ed espliciti la loro funzione servendosi di un esempio.

Prova n. 3

- Il/la candidato/a descriva la fase di preparazione di un campione di carne per l'analisi della componente volatile mediante SPME/GC/MS.
- Il/la candidato/a elenchi le fasi di determinazione della acidità di un olio vergine di oliva.
- Il/la candidato/a riporti i parametri strumentali da settare per l'analisi GC/FID.
- Il/la candidato/a illustri la differenza tra l'etichetta e la scheda dati di sicurezza (SDS) e precisi a chi ed a cosa servono.
- Il/la candidato/a spieghi cosa si intende per codice CER, la sua composizione, chi ha la responsabilità della sua attribuzione.

È stata sorteggiata la prova n. 2.

Seconda prova scritta

Prova n. 1

Il/la candidato/a riporti, con un approccio tecnico-pratico la procedura analitica di determinazione delle sostanze azotate totali di un formaggio (metodo Kjeldahl) indicando, inoltre, le procedure per la corretta gestione dei rifiuti.

Prova n. 2

Il/la candidato/a riporti, con un approccio tecnico-pratico, la procedura di determinazione gascromatografica degli steroli in un olio vegetale indicando, inoltre, le procedure per la corretta gestione dei rifiuti.

Prova n. 3

Il/la candidato/a riporti, con un approccio tecnico-pratico, la procedura di separazione della frazione polare (PC) da un grasso alimentare e la quantificazione delle singole classi di costituzione mediante tecnica HPSEC. Si indichino, inoltre, le procedure per la corretta gestione dei rifiuti.

È stata sorteggiata la traccia n. 3.

Il Segretario della Commissione

Dott.ssa Marika PRUDENTINO