CONCORSO PUBBLICO, PER ESAMI, PER N. 1 UNITÀ DI PERSONALE APPARTENENTE ALL'AREA DEI COLLABORATORI, SETTORE TECNICO, SCIENTIFICO, TECNOLOGICO, INFORMATICO E DEI SERVIZI GENERALI, CON CONTRATTO DI LAVORO SUBORDINATO A TEMPO DETERMINATO DELLA DURATA DI DODICI MESI E REGIME DI IMPEGNO A TEMPO PIENO, PER LE ESIGENZE DEL DIPARTIMENTO DI MEDICINA VETERINARIA E PRODUZIONI ANIMALI DELL'UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI NAPOLI FEDERICO II, IN ATTUAZIONE DEL PROGETTO " BRAINER – BIOLOGIC BY-PRODUCTS TRANSFORMATION ANDINSECT FEED FOR ORGANIC EGGS PRODUCTION WITH A CIRCULAR ECONOMY PROCESS (COD.RIF. 2536)

Quesiti non estratti alla prova orale del 31.3.2026

Gruppo quesiti n.3

1. Il/La Candidato/a descriva le buone norme per il bilanciamento e l'uso della centrifuga per l'analisi microbiologica degli alimenti. Come si comporta in caso di segnalazione del fermo macchina?

2. Il/La Candidato/a legga e traduca il seguente brano estratto da: Italian Journal of Food Safety 2026; 15:13506 doi:10.4081/ijfs.2026.13506
According to several studies, domestic refrigerators reach temperatures higher than the storage temperatures indicated on the product label, causing thermal abuse and faster spoilage of perishable foods.

3. Il /La candidato/a provveda ad avviare un nuovo documento in PowerPoint inserendo 5 nuove diapositive vuote e sulla prima diapositiva inserire una casella di testo contenente il seguente testo: "presentazione del laboratorio".

Gruppo quesiti n.4

1. Il/La Candidato/a descriva il processo di corretta separazione e avvio dello smaltimento dei campioni di laboratorio per l'analisi microbiologica degli alimenti. Si rende conto che un suo collega ha smaltito erroneamente un campione di laboratorio. Cosa si comporta in questa situazione?

2. Il/La Candidato/a legga e traduca il seguente brano estratto da: Italian Journal o Food Safety 2026; 15:13506 doi:10.4081/ijfs.2026.13506
The results of this study suggest that it is not fair to consumers to market food products that, although they can be consumed several days after the date indicated on the label, may be in a state of spoilage, with odors and unpleasant flavors, especially when stored at home.

3. Il /La candidato/a provveda ad avviare un nuovo documento in PowerPoint con n. 1 diapositiva sulla quale inserisca una tabella contenente 3 colonne e 2 righe e provveda a salvare la presentazione sul desktop con il nome: "elenco di laboratorio".

Gruppo quesiti n.5

1. Il/La Candidato/a descriva le fasi fondamentali dell'accettazione di un campione. In caso di guasto informatico prolungato cosa si comporta?

2. Il/La Candidato/a legga e traduca il seguente brano estratto da: Italian Journal of Food Safety 2026; 15:14096 doi: 10.4081/ijfs.2025.14096
The analysis shows that these regulations provide a clearer and more structured approach for managing mycotoxin risks, supporting food safety, and protecting public health.

3. Il /La candidato/a provveda ad avviare un nuovo documento in Excel, inserire n° 3 fogli di lavoro rinominandoli: “analisi 1, analisi 2, analisi 3”.

Per ordine del Presidente della Commissione
Il Segretario
f.to dott.ssa Claudia Chiantese