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 estratti alla prova orale del 31.3.2026

Gruppo quesiti n.1

1. Il/La Candidato/a descriva le fasi principali della preparazione di un terreno per l'analisi microbiologica degli alimenti. Se ha ricevuto un compito con una scadenza precisa e a metà del lavoro si accorge che, l'autoclave segnala un errore di mancato raggiungimento della temperatura/pressione impostata. Cosa fa?

2. Il/La Candidato/a legga e traduca il seguente brano estratto da: Meat and Muscle Biology™ doi:10.22175/mmb.17604
   Freezing is widely recognized as an effective and convenient method for preserving meat, employed in both households and the meat industry. The quality attributes of frozen meat are primarily influenced by the formation pattern of ice crystals, known as ice crystallization.

3. Il/La candidato/a provveda ad avviare un nuovo documento in Word inserendo una tabella formata da 3 colonne e 2 righe salvando il file sul desktop nominando il file: "tabella di laboratorio".

Gruppo quesiti n.2

1. Il/La Candidato/a descriva il processo di convalida di un ciclo di sterilizzazione in un laboratorio di microbiologia degli alimenti. Se a fine ciclo di sterilizzazione si accorge che il materiale non è stato sterilizzato correttamente. Cosa si comporta?

2. Il/La Candidato/a legga e traduca il seguente brano estratto da: Meat and Muscle Biology™ doi:10.22175/mmb.17604
   Furthermore, there is limited information on how aging, when combined with fast-freezing, may impact the quality attributes of lamb muscle cuts during prolonged frozen storage.

3. Il /La candidato/a provveda ad avviare un nuovo documento in Word inserendo un elenco numerato da 1 a 3 con i seguenti prodotti "terreni, siringhe, colonne" salvando il file sul desktop nominando il file: "elenco di laboratorio".

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