

**Selezione pubblica per titoli ed esami, con eventuale preselezione, per il reclutamento di n. 1 posto di personale di categoria D – posizione economica 1 – area tecnica, tecnico-scientifica ed elaborazione dati, da assumere con rapporto di lavoro subordinato a tempo determinato, della durata di dodici mesi, per le attività previste presso il Dipartimento di scienze agroalimentari, ambientali e animali (DI4A) dell'Università degli Studi di Udine (2022\_PTA\_TD\_014)**

Ai sensi, per gli effetti e per gli adempimenti previsti dall'art. 19 del D.lgs. 33/2013, n. 33 (*"Riordino della disciplina riguardante il diritto di accesso civico e gli obblighi di pubblicità, trasparenza e diffusione di informazioni da parte delle pubbliche amministrazioni"*) e successive modificazioni e integrazioni, la Commissione, nominata con Provvedimento Dirigenziale n. 2 del 10/01/2023, riunitasi in seduta preliminare in data 16/01/2023, è così composta:

Presidente	Prof.ssa ANESE Monica	Prof.ssa Ordinaria – Dipartimento di scienze agroalimentari, ambientali e animali – Università degli Studi di Udine
Componente	Prof.ssa INNOCENTE Nadia	Prof.ssa Associata – Dipartimento di scienze agroalimentari, ambientali e animali – Università degli Studi di Udine
Componente	Dott.ssa PIANI Barbara	Cat. D – Area tecnica, tecnico-scientifica ed elaborazione dati – Dipartimento di scienze agroalimentari, ambientali e animali – Università degli Studi di Udine
Segretaria	Dott.ssa BIASUCCI Chiara	Cat. C – Area amministrativa – Dipartimento di scienze agroalimentari, ambientali e animali – Università degli Studi di Udine

#### COMUNICA

di aver formulato i seguenti quesiti per la prova orale:

#### QUESITI DELLA BUSTA N. 1

Quesito n. 1: Descriva le possibili applicazioni dell'analisi HPLC agli alimenti.

Quesito n. 2: Dati i valori di concentrazione e assorbanza del foglio nr. 1 del file "prova orale\_quesito informatica", costruisca la retta di taratura.

Quesito n. 3: Formuli un quesito in lingua inglese relativo alla richiesta di un preventivo per l'acquisto di uno spettrofotometro.

#### QUESITI DELLA BUSTA N. 2

Quesito n. 1: Descriva la procedura per la determinazione dei prodotti della reazione di Maillard per via spettrofotometrica.

Quesito n. 2: Dati i valori di concentrazione e assorbanza del foglio nr. 2 del file "prova orale\_quesito informatica", costruisca la retta di taratura.

Quesito n. 3: Formuli un quesito in lingua inglese relativo alla richiesta di un preventivo per l'acquisto di un kit enzimatico per la determinazione degli zuccheri in un alimento.

#### QUESITI DELLA BUSTA N. 3

Quesito n. 1: Descriva la metodologia per la determinazione della frazione lipidica di nocciola.

Quesito n. 2: Dati i valori di assorbanza e tempo del foglio nr. 3 del file "prova orale\_quesito informatica", calcoli media e deviazione standard.

Quesito n. 3: Formuli un quesito in lingua inglese relativo alla richiesta di un preventivo per l'acquisto di un HPLC.

#### **QUESITI DELLA BUSTA N. 4**

Quesito n. 1: Descriva i metodi analitici per la determinazione della frazione proteica di un alimento.

Quesito n. 2: Dati i valori di concentrazione riferiti a 5 diversi campioni del foglio nr. 4 del file "prova orale\_quesito informatica", calcoli media e deviazione standard per ciascun campione.

Quesito n. 3: Formuli un quesito in lingua inglese relativo alla richiesta di un preventivo per l'acquisto dei solventi necessari all'estrazione della frazione lipidica da un alimento.

#### **QUESITI DELLA BUSTA N. 5**

Quesito n. 1: Descriva i metodi analitici per la determinazione del contenuto di acqua di un alimento.

Quesito n. 2: Dati i valori di concentrazione riferiti a 5 diversi campioni del foglio nr. 5 del file "prova orale\_quesito informatica", costruisca l'istogramma inserendo le relative barre d'errore.

Quesito n. 3: Formuli un quesito in lingua inglese relativo alla richiesta di un preventivo per l'acquisto di materiali necessari all'analisi spettrofotometrica.

#### **QUESITI DELLA BUSTA N. 6**

Quesito n. 1: Descriva i metodi analitici per la determinazione degli zuccheri di un alimento.

Quesito n. 2: Dati i valori di concentrazione riferiti a 5 diversi campioni del foglio nr. 6 del file "prova orale\_quesito informatica", costruisca il grafico a dispersione inserendo le barre d'errore.

Quesito n. 3: Formuli un quesito in lingua inglese relativo alla richiesta di un preventivo per l'acquisto di un reometro.

#### **QUESITI DELLA BUSTA N. 7**

Quesito n. 1: Descriva i metodi analitici per la determinazione del colore degli alimenti.

Quesito n. 2: Dati i valori di concentrazione e assorbanza del foglio nr. 7 del file "prova orale\_quesito informatica", individui la funzione matematica che meglio descrive la relazione tra le variabili.

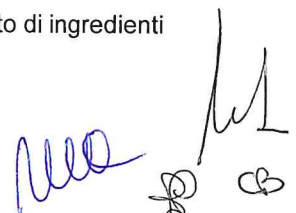
Quesito n. 3: Formuli un quesito in lingua inglese relativo alla richiesta di un preventivo per l'acquisto di etanolo, acido solforico, acido cloridrico, acetone.

#### **QUESITI DELLA BUSTA N. 8**

Quesito n. 1: Descriva i metodi per la determinazione della composizione chimica del latte.

Quesito n. 2: Dati i valori di tempo e pH del foglio nr. 8 del file "prova orale\_quesito informatica", individui la funzione matematica che meglio descrive la relazione tra le variabili.

Quesito n. 3: Formuli un quesito in lingua inglese relativo alla richiesta di un preventivo per l'acquisto di ingredienti per la preparazione di un prodotto da forno.



di aver formulato i seguenti quesiti per la prova pratica:

#### **QUESITI DELLA BUSTA N. 1**

Quesito n. 1: Descriva i criteri di scelta della lunghezza d'onda in un'analisi mediante spettrofotometro UV-VIS.

Quesito n. 2: Per un alimento a sua scelta, descriva la metodologia per la determinazione del colore.

#### **QUESITI DELLA BUSTA N. 2**

Quesito n. 1: Descriva le diverse parti di cui è composto uno spettrofotometro UV-VIS.

Quesito n. 2: Data una crema al cioccolato, descriva la metodologia per la determinazione della consistenza.

#### **QUESITI DELLA BUSTA N. 3**

Quesito n. 1: Descriva le possibili applicazioni di un'analisi reologica nel campo alimentare.

Quesito n. 2: Indichi i criteri che prenderebbe in considerazione per effettuare l'analisi qualitativa mediante spettrofotometria UV-VIS di una matrice alimentare a sua scelta.

#### **QUESITI DELLA BUSTA N. 4**

Quesito n. 1: Descriva le diverse geometrie di misura di un reometro.

Quesito n. 2: Indichi come effettuare un'analisi quantitativa accurata e riproducibile mediante spettrofotometria UV-VIS per un alimento a sua scelta.

#### **QUESITO/I DELLA BUSTA N. 5**

Quesito n. 1: Descriva i metodi per la determinazione del colore degli alimenti.

Quesito n. 2: Dato un campione di pane in cassetta, descriva la metodologia per la determinazione della consistenza.

#### **QUESITI DELLA BUSTA N. 6**

Quesito n. 1: Dato un campione di carne, descriva la metodologia per la determinazione della consistenza.

Quesito n. 2: Indichi vantaggi e svantaggi della tecnica spettrofotometrica UV-VIS.

#### **QUESITI DELLA BUSTA N. 7**

Quesito n. 1: Descriva le fasi di preparazione di un campione di caffè tostato destinato all'analisi colorimetrica.

Quesito n. 2: Indichi quali parametri prenderebbe in considerazione per l'acquisto di uno spettrofotometro UV-VIS adeguato all'analisi degli alimenti.

#### **QUESITI DELLA BUSTA N. 8**



Quesito n. 1: Descriva le fasi di preparazione di un campione di carota destinato all'analisi colorimetrica.

Quesito n. 2: Indichi quali tipologie di cuvette possono essere utilizzate nell'analisi mediante spettrofotometria UV-VIS e i criteri di scelta.

Si comunica altresì che la candidata Giulia Alt, ha estratto la busta n. 1 per la prova orale e la busta n. 5 per la prova pratica.

Si comunica altresì che il candidato Federico Basso, ha estratto la busta n. 5 per la prova orale e la busta n. 6 per la prova pratica.

Si comunica altresì che la candidata Sofia Melchior, ha estratto la busta n. 8 per la prova orale e la busta n. 8 per la prova pratica.

Si comunica altresì che la candidata Martina Moretton, ha estratto la busta n. 4 per la prova orale e la busta n. 1 per la prova pratica.

Si comunica altresì che il candidato Luca Simonetti, ha estratto la busta n. 3 per la prova orale e la busta n. 2 per la prova pratica.

Dei quesiti non estratti è stata data lettura.

Udine, 10/02/2023

La Presidente della Commissione esaminatrice  
Prof.ssa ANESE Monica

