



### **SCHEDA B**

<b>Figura Professionale</b>	Laureato in Medicina Veterinaria
<b>Area/Profilo</b>	Microbiologia degli alimenti

Finalità del lavoro
Fornire supporto tecnico e scientifico alle attività del progetto di riferimento

Principali compiti e responsabilità
1. Fornire supporto tecnico e scientifico alla pianificazione, coordinamento, verifica e analisi dei dati di piani di sorveglianza per agenti zoonosici in prodotti alimentari.
2. Stilare documenti di lavoro e rapporti scientifici relativamente alle attività del progetto di riferimento
3. Assistere il responsabile del Reparto di Igiene delle tecnologie alimentari e dell'alimentazione animale nelle attività gestionali e amministrative.
4. Organizzare, raccogliere e valutare le informazioni e i dati scientifici nell'ambito di: <ul style="list-style-type: none"> <li>- criteri microbiologici,</li> <li>- HACCP</li> <li>- metodi di analisi per la ricerca di agenti batterici e di tossine</li> <li>- challenge test e test di shelf life</li> </ul>
5. Supportare le attività di formazione nazionali ed internazionali svolte dal Reparto di Igiene delle tecnologie alimentari e dell'alimentazione animale e LNRLM riguardanti la normativa vigente, metodi di analisi e qualità nei laboratori .
6. Fornire supporto tecnico e scientifico per l'effettuazione delle attività di campo e delle analisi di laboratorio su campioni alimentari e ambientali.

Conoscenze, esperienza e capacità richieste
<p><b>Conoscenza</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Competenze specifiche su: <ol style="list-style-type: none"> <li>a. agenti di zoonosi veicolati da alimenti;</li> <li>b. legislazione europea e nazionale riguardante il settore della sicurezza alimentare;</li> <li>c. tecniche di ispezione degli alimenti;</li> <li>d. ricerca e numerazione di agenti batterici indicatori di igiene e di agenti batterici patogeni</li> <li>e. Identificazione e caratterizzazione di agenti batterici (<i>Listeria monocytogenes</i> e <i>Campylobacter</i> in particolare) mediante tecniche convenzionali e molecolari;</li> <li>f. modelli di microbiologia predittiva</li> <li>g. analisi statistica dei dati.</li> </ol> </li> </ol>

**Sono richieste le seguenti capacità:**

1. Capacità di lavorare in laboratorio secondo criteri di sicurezza e qualità.
2. Capacità organizzative e nella risoluzione di problemi anche complessi.
3. Capacità di scrittura di progetti di ricerca
4. Capacità nel presentare i risultati della propria ricerca in maniera chiara e scientificamente corretta
5. Capacità di scrivere lavori e articoli scientifici su riviste internazionali.
6. Capacità di instaurare rapporti interpersonali professionali, preferibilmente in situazioni multiculturali.

**Sono richieste le seguenti esperienze:**

1. Esperienze di campo relative al prelievi di campioni di alimenti e ambientali.
2. Esperienze all'estero, rilevanti per le discipline in oggetto.
3. Esperienza nella conduzione e gestione di progetti scientifici a livello nazionale ed internazionale.
4. Esperienza di laboratorio (biosicurezza e qualità secondo la norma ISO 17025).

**Argomenti del colloquio**

- Normativa europea e nazionale sui criteri microbiologici
- Principi e applicazione del sistema HACCP
- Zoonosi veicolate da alimenti
- Tecniche di indagine per la ricerca, numerazione e identificazione di agenti patogeni o indicatori di igiene
- Ispezione degli alimenti e principi delle principali tecnologie per la conservazione degli alimenti
- Shelf life, challenge test in prodotti alimentari e microbiologia predittiva