

LINEE GUIDA TEST AMMISSIONE



Il test di ammissione alla Scuola di Specializzazione in Ispezione degli Alimenti di Origine Animale, dell'Università degli Studi di Sassari è composto da n.70 domande a risposta multipla, con una sola risposta corretta.

Come indicato nel bando, le competenze richieste riguardano la morfologia e la fisiopatologia di organi di interesse ispettivo, gli approvvigionamenti annonari e tecnologie alimentari, diritto e legislazione alimentare, patologie degli animali da reddito con impatto sulla sicurezza e qualità dei prodotti di origine animale, la microbiologia degli alimenti di origine animale, l'ispezione sanitaria delle carni e dei prodotti a base di carne, l'ispezione sanitaria dei prodotti della pesca, l'ispezione sanitaria del latte e dei prodotti a base di latte e l'ispezione sanitaria delle uova e del miele.

Per agevolare lo studio dei potenziali candidati, solo a titolo esplicativo e assolutamente non vincolante, vengono riportati di seguito alcuni spunti sugli argomenti generali che potrebbero essere trattati nel test:

materia	n. domande	argomenti potenzialmente richiesti
Anatomia comparata	da un minimo di n.3 fino ad un massimo di n.5 domande	<ul style="list-style-type: none"> ▪ apparato gastroenterico, mammario, genitale femminile e principali ghiandole dei mammiferi domestici destinati alla produzione di alimenti di origine animale; ▪ morfologia degli organi destinati al consumo umano e possibile differenziazione di specie; <p>ES. <i>Strutturalmente la prostata nel toro è:</i></p> <p>a) solo conglomerata b) solo disseminata c) sia conglomerata che disseminata</p>
Fisiologia	da un minimo di n.3 fino ad un massimo di n.5 domande	<ul style="list-style-type: none"> ▪ meccanismi fisiologici della contrazione muscolare; ▪ fisiologia della lattazione e meccanismo di produzione e funzionamento di alcuni ormoni di interesse ispettivo <p>ES. <i>La correlazione dell'insulina con la lattazione è:</i></p> <p>a) non esiste una correlazione b) positiva c) negativa</p>

<p>Parassitologia</p>	<p>da un minimo di n.5 fino ad un massimo di n.10 domande</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ principali zoonosi di origine parassitaria trasmissibili con gli alimenti di origine animale; ▪ cicli dei parassiti, ospiti intermedi e definitivi e tipologia di lesioni su organi destinati al consumo umano; <p><i>ES. Cysticercus cellulosae è la forma larvale di:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> a) <i>Taenia solium</i> b) <i>Echinococcus granulosus</i> c) <i>Tenia hydatigena</i>
<p>Farmacologia</p>	<p>da un minimo di n.5 fino ad un massimo di n.10 domande</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ principali contaminati potenzialmente riscontrabili su organi e tessuti destinati al consumo umano e alle relative sedi di accumulo; ▪ uso e accumulo di farmaci, antibiotici e residui farmacologicamente attivi su organi, tessuti e matrici alimentari (latte uova, miele, ecc.) destinati al consumo umano; <p><i>ES. Le penicilline sono degli antibiotici che si ritrovano con maggiore frequenza:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> a) <i>nel latte</i> b) <i>nelle uova</i> c) <i>nel tessuto adiposo</i>
<p>Ispezione degli alimenti di origine animale</p>	<p>da un minimo di n.41 fino ad un massimo di n.50 domande</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ contaminazioni microbiche negli alimenti di origine animale, principali malattie trasmesse da alimenti, gestione igienico sanitaria dei processi produttivi; ▪ tecnologia dei principali prodotti di origine animale (preparazioni di carne e prodotti a base di carne, prodotti ittici freschi e trasformati, latte alimentare e prodotti lattiero caseari, ecc.), aspetti tecnologici che incidono sulla sicurezza e conservabilità degli alimenti; ▪ metodologie del sistema HACCP, principi di analisi del rischio, tracciabilità e rintracciabilità degli alimenti; ▪ metodiche di valutazione della freschezza dei prodotti ittici, produzione del miele e dei prodotti dell'alveare, produzione delle uova e degli ovoprodotti e piano nazionale di controllo delle salmonellosi negli avicoli.

ES. *Quale dei seguenti prodotti lattiero-caseari può essere considerato naturalmente privo di lattosio?*

- a) *Yogurt*
- b) *Caciotta*
- c) *Parmigiano Reggiano DOP (stagionatura >12 mesi)*

ES. *Le attività di monitoraggio previste dal principio n. 4 dell'HACCP:*

- a) *sono finalizzate a validare l'efficacia della misura di controllo individuata nel CCP*
- b) *sono finalizzate ad accertare la correttezza dei limiti critici*
- c) *sono finalizzate ad evidenziare il rispetto dei limiti critici di un CCP*

- normativa nazionale e comunitaria di interesse ispettivo, con particolare riferimento ai principali regolamenti comunitari quali:
 - Regolamento (CE) n. 2073/2005 del 15 novembre 2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari;
 - Regolamento (UE) N. 1169/2011 del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori e sugli allergeni;
 - Regolamento (CE) N. 853/2004 del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale;
 - Regolamento (CE) n. 852/2004 del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari;
 - Regolamento (CE) n. 178/2002 del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare;
 - Regolamento (CE) n.1099/2009 del 24 settembre 2009, relativo alla protezione degli animali durante l'abbattimento e alle principali metodiche di stordimento al macello;
 - Regolamento (CE) N. 1/2005 del 22 dicembre 2004 sulla protezione degli animali durante il trasporto;

	<p>ES. <i>Il metodo di elezione per lo stordimento degli animali della specie ovina e caprina è:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <i>Elettronarcosi col metodo testa-testa</i> <i>Stordimento con pistola a proiettile captivo penetrante</i> <i>Percussione alla testa</i> <p>ES. <i>Secondo il Reg. CE 854/2004, le carni infestate da trichine sono dichiarate:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <i>idonee al consumo umano dopo trattamento di congelazione</i> <i>non idonee al consumo umano</i> <i>idonee al consumo umano se non infestate in maniera generalizzata</i>
<p>Anatomia Patologica</p>	<p>da un minimo di n.8 fino ad un massimo di n.15 domande</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ principali lesioni di tessuti e organi destinati al consumo umano, cause ed agli esiti dei principali stati di flogosi di tessuti e organi di interesse ispettivo; ▪ principali classificazioni delle lesioni istopatologiche; ▪ competenze relative alle procedure di individuazione ed isolamento di organi bersaglio (es. linfonodi); <p>ES. <i>Per quale via si viene a determinare la mastite tubercolare?</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <i>transcutanea;</i> <i>linfo-ematogena;</i> <i>galattogena</i>
<p>Zootecnica e produzioni animali</p>	<p>da un minimo di n.5 fino ad un massimo di n.10 domande</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ produzioni zootecniche delle specie allevate per la produzione di alimenti di origine animale, nozioni di base delle modalità di allevamento delle specie di interesse zootecnico, composizione di principali alimenti di origine animale (carne, latte miele, ecc.); <p>ES. <i>La resa al macello dei suini può raggiungere e superare il valore di:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <i>60 %</i> <i>70 %</i> <i>80 %</i>