ASUGI
Azienda Sanitaria Universitaria Giuliano Isontina
REGIONE AUTONOMA FRIULI VENEZIA GIULIA

UFFICIO CONCORSI

Concorso pubblico, per titoli ed esami, per la copertura a tempo indeterminato di n. 1 posto di dirigente veterinario dell'area dell'igiene della produzione, trasformazione, commercializzazione, conservazione e trasporto degli alimenti di origine animale e loro derivati

ESITI DELLA PROCEDURA CONCORSUALE E TRACCE DELLA PROVA SCRITTA E PRATICA

DOMANDE PERVENUTE:	**62 (di cui 29 specializzandi)**
CANDIDATI AMMESSI:	**62**
CANDIDATI PRESENTI ALLA PROVA SCRITTA:	**26**
CANDIDATI AMMESSI ALLA PROVA PRATICA:	**26**
CANDIDATI AMMESSI ALLA PROVA ORALE:	**26**
CANDIDATI IDONEI AL TERMINE DELLE PROVE:	**26**

A conclusione dei lavori svolti in data 14 ottobre 2024 dalla Commissione Valutatrice, si evidenzia di seguito l'esito della procedura concorsuale in oggetto. Si ricorda, come esplicitato nel bando che a parità di punteggio si applicheranno le preferenze previste dall'art. 5 c. 4 del D.P.R. dd. 09.05.1994 n. 487 e s.m. e i., fatta eccezione per la lettera o) che non trova applicazione, in relazione alla seguente ripartizione per genere del personale del profilo professionale a concorso, in servizio presso l'Azienda al 31.12.2023: maschi: 38,89 %; femmine: 61,11 %.

	GRADUATORIA MEDICI SPECIALISTI	Prova scritta	Prova pratica	Prova orale	Titoli	TOTALE
1	CELENTANO ANNAMARIA	30	30	19	5,045	**84,045**
2	ID DOMANDA: 4376834	30	30	19	3,085	**82,085**
3	ID DOMANDA: 4361988	29	27	19	2,862	**77,862**
4	ID DOMANDA: 4377145	26	28	16	7,026	**77,026**
5	ID DOMANDA: 4376869	27	27	19	3,736	**76,736**
6	ID DOMANDA: 4377504	28	25	19	3,971	**75,971**
7	ID DOMANDA: 4376337	28	26	18	3,800	**75,800**
8	ID DOMANDA: 4371057	28	24	18	3,600	73,600
9	ID DOMANDA: 4330040	28	21	17	3,600	69,600
10	ID DOMANDA: 4326461	25	24	17	3,600	69,600
11	ID DOMANDA: 4342381	27	21	17	3,653	68,653
12	ID DOMANDA: 4330438	24	21	16	5,169	**66,169**
13	ID DOMANDA: 4340481	21	23	15	4,712	63,712
14	ID DOMANDA: 4365390	24	21	15	3,521	**63,521**

	GRADUATORIA MEDICI SPECIALIZZANDI	Prova scritta	Prova pratica	Prova orale	Titoli	TOTALE
1	ID DOMANDA: 4369671	30	29	19	0,221	78,221
2	ID DOMANDA: 4343868	30	28	16	0,203	74,203
3	ID DOMANDA: 4335657	30	21	19	2,111	72,111
4	ID DOMANDA: 4334884	27	28	16	0,333	71,333
5	ID DOMANDA: 4349734	27	24	18	0,090	69,090
6	ID DOMANDA: 4323581	27	24	17	0,031	68,031
7	ID DOMANDA: 4358499	28	24	15	0,030	67,030

8	ID DOMANDA: 4369791	25	23	16	0,221	64,221
9	ID DOMANDA: 4369676	24	23	17	0,000	64,000
10	ID DOMANDA: 4350624	26	21	15	0,632	62,632
11	ID DOMANDA: 4348965	23	23	16	0,538	62,538
12	ID DOMANDA: 4376843	23	22	15	0,098	60,098

In applicazione di quanto previsto in materia di trasparenza delle procedure concorsuali di cui all'art. 19, D.lgs 33/2013, si evidenziano, di seguito, i criteri adottati dalla Commissione nella valutazione delle prove, scritta e pratica, e le relative tracce.

Le prove, scritta e pratica, prevedevano un'attribuzione di 30 punti con soglia di superamento ≥ a 21 punti.

Gli elementi considerati fondamentali nella valutazione delle prove scritta e pratica sono stati la conformità dell'elaborato al tema proposto, la completezza e chiarezza della trattazione, l'appropriatezza e correttezza dei termini utilizzati e la sinteticità delle argomentazioni.

Per la prova scritta sono stati individuati i tre sotto riportati argomenti, da trattare in 45 minuti, registrati come 1S, 2S e 3S e proposti poi, in busta sigillata e anonima, al previsto sorteggio.

PROVA 1 S (sorteggiata)	PROVA 2 S	PROVA 3 S
I controlli ufficiali e le azioni conseguenti al sospetto ed all'accertamento di non conformità ai sensi del regolamento UE 625/17	I controlli ufficiali relativi ai molluschi bivalvi vivi: la classificazione ed il monitoraggio delle zone di produzione	La protezione degli animali nell'abbattimento ai fini della macellazione

Per la prova pratica sono stati individuati tre argomenti, da trattare in 20 minuti, registrati come CASO 1, CASO 2, CASO 3 e proposti poi, in busta sigillata e anonima, al previsto sorteggio.

CASO 1 S	CASO 2 S	CASO 3 S (sorteggiata)
Accertamento nel corso di un controllo ufficiale di sporcizia sull'apparecchiatura e su attrezzature che vengono a contatto con alimenti e presenza di personale con vestiario civile non pulito in uno stabilimento di fabbricazione di prodotti a base di latte riconosciuto ai sensi del regolamento CE 853/2004. Azioni conseguenti dell'Autorità competente.	La macellazione d'urgenza al di fuori del macello ai sensi del regolamento CE 853/2004 in un capo bovino con un arto fratturato.	Individuazione di Salmonella typhimurium all'analisi di una carcassa di suino al macello quale criterio di igiene di processo ai sensi del regolamento CE 2073/2005. Azioni conseguenti dell'Autorità competente.

Infine, si rende noto che le prove d'esame si sono concluse con un colloquio individuale aperto al pubblico vertente su domande sorteggiate dai candidati, inerenti la materia del concorso, con l'accertamento della idoneità alla lingua inglese, tramite traduzione di parte di un articolo di una rivista scientifica e con l'idoneità all'informatica tramite una domanda sugli applicativi più comuni. Per la prova orale sono state individuate le seguenti domande:

1. Gli alimenti definiti a rischio ai sensi del regolamento CE 178/2002. (estratta)
2. Le responsabilità dell'Operatore del Settore Alimentare ai sensi del regolamento CE 852/2004 e del regolamento CE 178/2002. (estratta)
3. L'ispezione ante mortem ed i controlli al macello all'arrivo degli animali. (estratta)
4. L'analisi del rischio ai sensi del regolamento CE 178/2002. (estratta)
5. Il ruolo della formazione negli Operatori del settore alimentare. (estratta)
6. La classificazione delle zone di produzione di molluschi bivalvi vivi ai sensi del regolamento UE 627/19. (estratta)
7. Pericolo e rischio: definizioni ed applicazioni. (estratta)
8. Gli obblighi degli Operatori del Settore alimentare in relazione alla rintracciabilità. (estratta)
9. Gli obiettivi del Regolamento CE 178/2002.
10. Il principio di precauzione ai sensi del regolamento CE 178/2002. (estratta)
11. L'audit ed il suo ruolo rispetto all'ispezione. (estratta)
12. Il ruolo della cultura della sicurezza alimentare dell'OSA. (estratta)
13. La rintracciabilità ed il suo ruolo negli alimenti di origine animale. (estratta)

14. Il Punto Critico di Controllo e la sua funzione. (estratta)
15. La valutazione di idoneità al trasporto di un suino al macello. (estratta)
16. La valutazione di freschezza dei prodotti della pesca. (estratta)
17. Il sistema HACCP nella produzione di latte pastorizzato: elementi essenziali. (estratta)
18. La tutela degli interessi del consumatore ai sensi del regolamento CE 178/2002. (estratta)
19. Il ruolo di E. coli quale criterio di sicurezza alimentare nel monitoraggio delle zone di produzione dei molluschi bivalvi vivi. (estratta)
20. Le funzioni dell'operatore del macello nella protezione degli animali durante l'abbattimento ai fini della macellazione. (estratta)
21. La differenza tra registrazione e riconoscimento degli stabilimenti. (estratta)
22. Definizione e funzioni del controllo ufficiale ai sensi del regolamento UE 625/17. (estratta)
23. I criteri generali di rischio in base ai quali si effettua un controllo ufficiale. (estratta)
24. I ruoli differenziati di un centro di spedizione rispetto ad un centro di depurazione di molluschi bivalvi vivi. (estratta)
25. Le informazioni sulla catena alimentare al macello. (estratta)
26. La differenza che intercorre tra "criteri di sicurezza alimentare " e "criteri di igiene di processo" nel regolamento CE 2073/2005. (estratta)
27. L'ispezione post mortem di un suino al macello. (estratta)