



**CONCORSO PUBBLICO PER TITOLI ED ESAMI PER LA COPERTURA DI N. 1 POSTO DI
DIRIGENTE MEDICO DI IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE**
espletato il 22 gennaio 2026

In data 22/01/2026 la Commissione esaminatrice ha stabilito le prove d'esame e i relativi criteri di valutazione di seguito riportati:

La Commissione stabilisce all'unanimità che la **PROVA SCRITTA** consisterà nella trattazione di un argomento inerente alla disciplina oggetto del concorso.

PROVA SCRITTA N. 1. (Prova sorteggiata)

LE COMPETENZE DEL SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI E NUTRIZIONE NELL'AMBITO DELLA SICUREZZA DELL'ACQUA POTABILE.

PROVA SCRITTA N. 2

LE PIU' FREQUENTI MALATTIE A TRASMISSIONE ALIMENTARE.

PROVA SCRITTA N. 3

PRINCIPALI INDICAZIONI PER UNA CORRETTA ALIMENTAZIONE.

Criteri di valutazione della prova scritta:

- livello di preparazione professionale, conoscenza degli argomenti oggetto della prova;
- completezza nell'elaborazione di quanto richiesto dalla prova;
- chiarezza e coerenza espositiva; sinteticità concettuale da conciliarsi con la compiuta trattazione dell'argomento oggetto della prova in rapporto al tempo assegnato.

La prova scritta si svolgerà secondo le modalità stabilite dall'art. 12 del D.P.R. 10/12/97 n. 483.

La Commissione, richiamato l'art. 15 del DPR 10/12/97, n. 483, che disciplina modalità e svolgimento della **PROVA PRATICA**, nonché il punto 7 dal bando, decide che la prova sarà uguale per tutti i candidati al fine di comportare uguale impegno tecnico e verrà sorteggiata su tre prove.

PROVA PRATICA N. 1

RITROVAMENTO DI FRAMMENTI DI VETRO IN UNA CONSERVA DI POMODORO CONFEZIONATA IN BOTTIGLIA: COME INTERVENIRE

PROVA PRATICA N. 2 (Prova sorteggiata)

NOTIFICA DI SALMONELLOSI IN UN BAMBINO: AZIONI DEL SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI E NUTRIZIONE.

PROVA PRATICA N. 3

SEGNALAZIONE DI UN PRIVATO CITTADINO CHE DICHIARA L'EROGAZIONE DI ACQUA MARRONE E CON CATTIVO ODORE DAL RUBINETTO DELLA CUCINA: COME INTERVENIRE?

Criteri di valutazione della prova pratica:

- livello di preparazione professionale e conoscenza pratica della disciplina oggetto del concorso, desumibile dalla prova proposta;
- compiuta trattazione della prova in relazione a quanto richiesto;
- chiarezza espositiva e sinteticità concettuale.

La prova pratica si svolgerà secondo le modalità stabilite dall'art. 15 del D.P.R. 10/12/97 n. 483.

PROVA ORALE:

- 1 Gestione di intossicazione da botulino;
- 2 Principi nutrizionali nella ristorazione scolastica;
- 3 I principi della dieta mediterranea;
- 4 Gestione di un caso di epatite "A".
- 5 Modalità e tecniche dei controlli ufficiali;
- 6 Differenze tra intolleranze alimentari e allergie alimentari;
- 7 Compiti dell'ispettorato micologico.

- Criteri di valutazione della prova orale:

- livello di conoscenza, completezza e pertinenza degli argomenti oggetto della prova;
- chiarezza e sicurezza nell'esposizione;
- sinteticità ed appropriatezza terminologica.

La prova orale si svolgerà secondo le modalità stabilite dall'art. 16 del D.P.R. 10/12/97 n. 483.