



Avvertenza: la presente Scheda riassuntiva è redatta ai soli fini di consultazione e non ha valore legale. Requisiti, scadenze e modalità sono disciplinati esclusivamente dal Bando. In caso di difformità, prevale il Bando.

SCHEDA RIASSUNTIVA DEL CONCORSO N. 2026N1

PROFILO	Tecnico di laboratorio di analisi per lo sviluppo di calibrazioni NIR per il controllo di alimenti zootecnici e di prodotti di origine animale.
POSTI	1
SCADENZA	18.02.2026 - ore 14:00
SEDE	Sedi dell'Università degli Studi di Padova
CONTRATTO	Tempo indeterminato e pieno - Area dei Funzionari C.C.N.L. - Comparto istruzione e ricerca
SETTORE	Scientifico-tecnologico
TRATTAMENTO ECONOMICO	<ul style="list-style-type: none"> • Retribuzione annua linda: € 30.657,73 così costituita: <ul style="list-style-type: none"> - Stipendio tabellare - Area dei Funzionari: € 25.505,79 (12 mensilità) + 13^a mensilità, - Indennità annua di Ateneo - Area dei Funzionari: € 3.026,46. <p>A cui possono sommarsi le seguenti voci stipendiali:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Retribuzione variabile per incarichi e responsabilità aggiuntive, • Fondo comune di Ateneo, • Fondo comune di Struttura, • Conto Welfare.
TITOLO DI STUDIO RICHIESTO	Laurea (le classi dei titoli di studio ammesse sono specificate nel Bando di Concorso).
ATTIVITÀ	<p>La posizione da coprire prevede lo svolgimento delle seguenti attività:</p> <ul style="list-style-type: none"> • analisi chimico-bromatologiche, secondo le tecniche analitiche di riferimento, per la caratterizzazione degli alimenti (feed) e dei prodotti (food) della filiera zootecnica; • uso di strumentazione X-Ray Fluorescence spectroscopy (XRF), preparazione del campione e analisi strumentale; • uso di strumentazione Near InfraRed spectroscopy (NIR), preparazione del campione e analisi strumentale; • utilizzo di metodi di preparazione di campioni e calibrazioni di spettrofotometri operanti nel vicino e medio infrarosso NIR, sia per scansioni in riflettanza che in trasmissione; • utilizzo delle strumentazioni NIR per l'analisi e per lo svolgimento di test di accuratezza di lunghezza d'onda e risposta fotometrica e mantenimento delle standardizzazioni fra strumenti NIR presenti in laboratorio; • utilizzo del sistema di taratura della strumentazione analitica in dotazione;

	<ul style="list-style-type: none"> • verifica dell'attendibilità dell'analisi centesimale di campioni di origine zootechnica; • applicazione di protocolli di validazione dei metodi analitici anche attraverso la partecipazione a ring test; • svolgimento di attività di accettazione e compilazione di certificati di analisi attraverso software specifici (LIMS) per laboratorio; • svolgimento in autonomia di manipolazione e preparazione di campioni; • gestione dei rifiuti speciali secondo la normativa vigente.
CONOSCENZE RICHIESTE	<p>Per lo svolgimento di tali attività si richiedono le seguenti capacità professionali, conoscenze e competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> • conoscenza delle tecniche chimiche, bromatologiche, reologiche per la caratterizzazione di materie prime zootechniche, mangimi, alimenti della filiera zootechnica, e conoscenza delle tecniche di analisi sensoriale di alimenti di origine animale; • conoscenza delle tecniche rapide e non distruttive impiegate per l'analisi di materie prime, mangimi e prodotti della filiera zootechnica (NIR, XRF); • conoscenza, anche mediante esperienza, delle tecniche spettroscopiche all'infrarosso appropriate a ciascuna matrice da analizzare e di calibrazione di strumentazioni NIR, mediante l'utilizzo dei più importanti pacchetti chemiometrici di sviluppo di calibrazioni NIR (Win ISI, UCAL) e l'applicazione di metodi di regressione lineare multipla, <i>partial least square</i> (PLS) e <i>local regression</i>; • conoscenza della tecnica <i>X-Ray Fluorescence</i> (XRF); • conoscenza, anche mediante esperienza, della preparazione di campioni (materie prime zootechniche, mangimi e alimenti di origine animale); • conoscenza dei <i>software</i> specifici (LIMS) per il laboratorio e relativo trasferimento dati da remoto; • conoscenza del sistema operativo <i>Windows</i> e del Pacchetto <i>Microsoft Office™</i> (<i>Word™</i>, <i>Excel™</i>, <i>Power Point™</i>); • conoscenza della normativa sulla sicurezza (D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i.), con particolare riferimento alle specifiche esigenze dell'Università e in materia di gestione di rifiuti speciali, con particolare riferimento alle specifiche esigenze dell'Università (D.M. n. 363/1998); • capacità di organizzazione del proprio lavoro nel rispetto delle scadenze fissate; • orientamento all'utenza, sia "interna" che "esterna"; • conoscenza della lingua inglese - livello di riferimento "B2".
PROVE D'ESAME	<p>Il Concorso è per prova scritta e colloquio. Le prove d'esame consistono in:</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • prova scritta con quesiti a risposta multipla, che potrà vertere sui seguenti argomenti: <ul style="list-style-type: none"> - preparazione di campioni e procedure tecniche per le analisi chimiche, bromatologiche per la caratterizzazione di materie prime, mangimi e alimenti della filiera zootecnica; - preparazione e analisi di campioni zootecnici con metodica NIR; - preparazione e analisi di campioni zootecnici con strumentazione XRF; - utilizzo di calibrazioni con tecnologia NIR; - utilizzo di <i>software LIMS</i> e suoi applicativi per la gestione delle informazioni di un laboratorio; - normativa sulla sicurezza (D. Lgs. n. 81/2008 e s.m.i.), con particolare riferimento alle specifiche esigenze dell'Università; - normativa sulla gestione dei rifiuti speciali, con particolare riferimento alle specifiche esigenze dell'Università (D.M. n. 363/1998); • colloquio, che potrà vertere sui seguenti argomenti: <ul style="list-style-type: none"> - preparazione di campioni destinati alle analisi di laboratorio; - procedure tecniche per le analisi chimiche, bromatologiche, NIR, XRF, per la caratterizzazione di materie prime zootecniche, mangimi e alimenti della filiera zootecnica; - utilizzo di <i>software LIMS</i> e suoi applicativi per la gestione delle informazioni di un laboratorio; - tecniche spettroscopiche all'infrarosso appropriate a ciascuna matrice da analizzare e calibrazione di strumentazioni NIR, mediante l'utilizzo dei più importanti pacchetti chemiometrici di sviluppo di calibrazioni NIR (Win ISI, UCAL) e l'applicazione di metodi di regressione lineare multipla, <i>partial least square</i> (PLS) e <i>local regression</i>; - tecnica X-Ray Fluorescence (XRF). <p>Verranno, inoltre, accertate la conoscenza della lingua inglese (livello di riferimento B2) e la conoscenza del sistema operativo <i>Windows</i> e del Pacchetto <i>Microsoft Office™</i> (<i>Word™</i>, <i>Excel™</i>, <i>Power Point™</i>).</p>
CALENDARIO PROVE D'ESAME	A partire dalle ore 14.00 del giorno 20 febbraio 2026 saranno resi noti il calendario e le sedi delle prove d'esame, tramite la pubblicazione di apposito avviso all' Albo ufficiale di Ateneo e nella sezione "Documenti" della seguente pagina del sito web di Ateneo: https://www.unipd.it/selezione-2026N1 .
PRESENTAZIONE DELLA DOMANDA	Per partecipare al Concorso è necessario compilare e presentare la domanda attraverso la procedura online .

CONTATTI	<p>Ufficio Personale Tecnico Amministrativo - ARU</p> <p>Palazzo Storione Riviera Tito Livio n. 6, Padova (PD) - 35123 Tel. 049 827 3763 - 3155 E-mail: reclutamento.pta@unipd.it</p> <p>Orario:</p> <ul style="list-style-type: none">• lunedì-giovedì → 9:00-13:00 e 14:30-16:30• venerdì → 9:00-13:00
----------	--

Nel presente documento le espressioni al maschile (es. "il candidato") sono adottate al solo fine di agevolare la lettura e si intendono riferite indistintamente a tutti i generi.
