

AMMINISTRAZIONE CENTRALE
AREA RISORSE UMANE
UFFICIO PERSONALE TECNICO AMMINISTRATIVO



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI PADOVA

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. 2026N5

PROFILO	Tecnico a supporto delle attività presso laboratori di servizio per la preparazione e l'analisi chimica di campioni alimentari, ambientali, animali ed elaborazione dati
POSTI	2
SCADENZA	06.03.2026 - ore 14:00
SEDE	Sedi dell'Università degli Studi di Padova
CONTRATTO	Tempo indeterminato e pieno - Area dei Collaboratori C.C.N.L. - Comparto istruzione e ricerca
SETTORE	Tecnico, scientifico, tecnologico, informatico e dei servizi generali
TRATTAMENTO ECONOMICO	<ul style="list-style-type: none"> Retribuzione annua lorda: € 26.408,38 così costituita: <ul style="list-style-type: none"> Stipendio tabellare - Area dei Collaboratori: € 22.358,04 (12 mensilità) + 13^a mensilità, Indennità annua di Ateneo - Area dei Collaboratori: € 2.187,17. <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	Diploma di istruzione secondaria di secondo grado (maggiori informazioni sono specificate nell'art. 3 del Bando)
ATTIVITÀ	<p>Le posizioni da coprire prevedono lo svolgimento delle seguenti attività:</p> <ul style="list-style-type: none"> supporto tecnico a: <ul style="list-style-type: none"> utilizzo delle attrezzature scientifiche presenti nel laboratorio analitico chimico del Dipartimento, inclusa la manutenzione ordinaria, con particolare riferimento al settore analisi spettrometrica e cromatografica; registrazione dei campioni e gestione del magazzino materiali e reagenti; gestione degli impianti di produzione dell'acqua demineralizzata e ultra-pura, inclusa la manutenzione ordinaria; gestione degli impianti dei gas tecnici, inclusa la movimentazione delle bombole (peso possibile fino a 15 kg); calibrazione e validazione dei metodi di analisi; preparazione dei campioni ed esecuzione delle analisi chimiche; analisi statistica dei dati ottenuti e presentazione dei risultati; gestione, etichettatura, confezionamento e conferimento al centro di raccolta degli scarti di laboratorio chimico.
CONOSCENZE RICHIESTE	Per lo svolgimento di tali attività si richiedono le seguenti capacità professionali, conoscenze e competenze :

	<ul style="list-style-type: none"> • conoscenza in merito a chimica generale inorganica, organica e analitica; • conoscenza di base, anche mediante esperienza, di tecniche analitiche quantitative (a titolo esemplificativo ma non esaustivo: determinazione pH, titolazioni), spettrometriche (a titolo esemplificativo ma non esaustivo: UV/Vis, fluorescenza, ICP-OES, XRF), cromatografiche (a titolo esemplificativo ma non esaustivo: GC, HPLC), relativa strumentazione e sua manutenzione ordinaria; • preparazione di campioni provenienti da attività agronomiche, zootecniche e ambientali (prodotti vegetali, animali, acque e suoli) per la caratterizzazione della tabella nutrizionale; • conoscenza dei principi generali della normativa in materia di sicurezza sul lavoro, con particolare riferimento alla sicurezza nei laboratori universitari (Decreto Ministeriale n. 363 del 05/08/1998: Regolamento recante norme per l'individuazione delle particolari esigenze delle università e degli istituti di istruzione universitaria ai fini delle norme contenute nel decreto legislativo 19 settembre 1994, n. 626, e successive modificazioni ed integrazioni. – Testo Unico in materia di sicurezza sul lavoro, Decreto Legislativo 9 aprile 2008, n. 81 e s.m.i., recante "Attuazione dell'art. 1 della Legge 3 agosto 2007, n. 123, in materia di tutela della salute e della sicurezza dei luoghi di lavoro"); • conoscenza, anche mediante esperienza, del funzionamento della strumentazione di laboratorio (a titolo esemplificativo ma non esaustivo: dosatori volumetrici, bilance, pHmetri, spettrofotometri UV-Vis, ICP-OES, XRF, cromatografici HPLC, GC); • conoscenza del funzionamento di: <ul style="list-style-type: none"> - impianti relativi alla produzione di acqua demineralizzata e ultra-pura; - impianti di distribuzione di gas tecnici; • capacità di interazione con l'utenza: personale docente, collaboratori di ricerca, studenti, personale tecnico-amministrativo; • capacità di portare a termine le proprie attività nel rispetto delle scadenze fissate; • capacità di lavorare in team; • conoscenza della lingua inglese (livello di riferimento B1); • competenze informatiche di base (pacchetto Office).
PROVE D'ESAME	<p>Il Concorso è per prova scritta, prova pratica a vista e colloquio. Le prove d'esame consistono in:</p> <ul style="list-style-type: none"> • prova scritta con quesiti a risposta aperta, che potrà vertere sui seguenti argomenti: <ul style="list-style-type: none"> - chimica generale inorganica, organica e analitica; - conoscenza di base di tecniche analitiche quantitative (a titolo esemplificativo ma non esaustivo: determinazione pH, titolazioni), spettrometriche (a titolo esemplificativo ma non

	<p>esaustivo: UV/Vis, ICP-OES, XRF), cromatografiche (a titolo esemplificativo ma non esaustivo: GC, HPLC);</p> <ul style="list-style-type: none"> - normativa in materia di sicurezza sul lavoro, con particolare riferimento alla sicurezza nei laboratori universitari (Decreto Ministeriale n. 363 del 05/08/1998: Regolamento recante norme per l'individuazione delle particolari esigenze delle università e degli istituti di istruzione universitaria ai fini delle norme contenute nel decreto legislativo 19 settembre 1994, n. 626, e successive modificazioni ed integrazioni. – Testo Unico in materia di sicurezza sul lavoro, Decreto Legislativo 9 aprile 2008, n. 81 e s.m.i., recante “Attuazione dell’art. 1 della Legge 3 agosto 2007, n. 123, in materia di tutela della salute e della sicurezza dei luoghi di lavoro”); • prova pratica a vista, che potrà vertere sui seguenti argomenti: <ul style="list-style-type: none"> - preparazione di campioni e procedure tecniche per le analisi chimiche, bromatologiche, spettrometriche, cromatografiche, elettrochimiche e reologiche per la caratterizzazione di matrici provenienti da attività agronomiche, zootecniche e ambientali; - verifica dell'adeguata funzionalità della strumentazione di laboratorio (a titolo esemplificativo ma non esaustivo: dosatori volumetrici, bilance, pHmetri, spettrofotometri UV-Vis, ICP-OES, XRF, cromatografici HPLC, GC); • colloquio, che potrà vertere sui seguenti argomenti: <ul style="list-style-type: none"> - utilizzo e manutenzione ordinaria di strumentazioni cromatografiche (a titolo esemplificativo ma non esaustivo: GC, HPLC), spettrometriche (a titolo esemplificativo ma non esaustivo: UV/Vis, ICP-OES, XRF) impiegate nella valutazione delle matrici provenienti da attività agronomiche, zootecniche e ambientali (prodotti vegetali, animali, acque e suoli); - conoscenza del funzionamento di impianti relativi alla produzione di acqua demineralizzata e ultra-pura; - conoscenza del funzionamento di impianti di distribuzione di gas tecnici; - normativa in materia di sicurezza sul lavoro, con particolare riferimento alla sicurezza nei laboratori universitari (Decreto Ministeriale n. 363 del 05/08/1998: Regolamento recante norme per l'individuazione delle particolari esigenze delle università e degli istituti di istruzione universitaria ai fini delle norme contenute nel decreto legislativo 19 settembre 1994, n. 626, e successive modificazioni ed integrazioni. – Testo Unico in materia di sicurezza sul lavoro, Decreto Legislativo 9 aprile 2008, n. 81 e s.m.i., recante “Attuazione dell’art. 1 della Legge 3 agosto 2007, n. 123, in materia di tutela della salute e della sicurezza dei luoghi di lavoro”).
--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	Verranno, inoltre, accertate la conoscenza della lingua inglese (livello di riferimento <i>B1</i>) e le conoscenze informatiche (pacchetto <i>Office</i>).
CALENDARIO PROVE D'ESAME	A partire dalle ore 14.00 del giorno 6 marzo 2026 saranno resi noti il calendario e le sedi delle prove d'esame, nonché le modalità di svolgimento delle prove stesse, tramite la pubblicazione di apposito avviso all' Albo ufficiale di Ateneo nella sezione documenti della seguente pagina del sito web di Ateneo: https://www.unipd.it/selezione-2026N5 .
PRESENTAZIONE DELLA DOMANDA	Per partecipare al Concorso è necessario compilare e presentare la domanda attraverso la procedura online .
CONTATTI	Ufficio Personale Tecnico Amministrativo - ARU Palazzo Storione Riviera Tito Livio n. 6, Padova (PD) - 35123 Tel. 049 827 3763 - 3155 E-mail: reclutamento.pta@unipd.it Orario: <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.
