

Biologo 1 sessione 2019

Prima prova

Compartimenti liquidi intra – ed extra-cellulari e scambi attraverso la membrana

Fisiologia e patologia del sistema circolatorio.

Organismi bioindicatori e loro utilizzo per la valutazione dello stato ecologico dell'ambiente.

Seconda prova

Qualità delle acque destinate al consumo umano.

L'epidemiologia: dalla ricerca alle scelte di salute pubblica.

Controllo dei punti critici nella filiera agroalimentare.

Prova orale

- 1) Sistema haccp, punti critici ccp 1 e ccp 2, rischio biologico, attività stage tesi, codice deontologico, illeciti disciplinari, legge istitutiva ONB, ECM, sangue e plasma, formazione del coagulo, formula leucocitaria, contaglobuli, piastrine, striscio di sangue, contrazione sincrona del cuore.
- 2) Chiarimenti su definizione di epidemiologia, RR e OR collocazione e funzione negli studi, studi descrittivi, registri di malattia, codice deontologico e illeciti disciplinari, istituzione e organizzazione ONB, ECM, contrazione del cuore e propagazione dell'impulso, sistole e diastole, pressione oncotica e idrostatica, formazione e cause dell'edema, trombosi, formazione del trombo, esperienze professionali
- 3) Definizione di epidemiologia, concetto di numero assoluto e numero relativo, concetto di dato grezzo, dati grezzi e standardizzati, rapporto e tasso, codice deontologico, consiglio disciplina, misure disciplinari, corsi FAD, vasi e capillari, parete arteriosa e venosa, componente elastica, sistole, pressione sangue, sindrome del maratoneta e organuli cellulari soggetti a stress, componenti del sangue.
- 4) Legge 155/97, ccp 1 ccp 2, schede raccolta dati, segreto professionale, ENPAB, organi collegiali, ematocrito, vasi sanguigni, pressione idrostatica, proteine plasmatiche, immunoglobuline.
- 5) Legge 396, certificazione di qualità, codice deontologico, illeciti disciplinari di un nutrizionista, definizione di epidemiologia, definizione di indicatore, percorso degli studi epidemiologici, ematocrito, siero, coagulo, fibrina, policitemia, chi stimola la produzione globuli rossi, pressione atmosferica e modificazioni.
- 6) Autocontrollo igienicosanitario, evoluzione della legislazione, manuale, tipologia, esempi, aspetti rilevanti relativamente ai rischi nella produzione degli alimenti, ordine passaggio al Ministero salute, componenti del sistema circolatorio, anemia, malattie dei globuli rossi, pressione del sangue
- 7) Accreditementi dei laboratori, Accredia, sistema HACCP, controlli in un ristorante, controlli di filiera, segreto professionale, commissione disciplinare, privacy, bioindicatori del suolo, IBE, taxa e livelli differenti di riconoscimento

8) Sicurezza nei luoghi di lavoro, medico competente, responsabile sicurezza, sette principi HACCP, manuale, ccp1 ccp2, rischio chimico, biologico, fisico, trombociti, ruolo delle piastrine, fibrina, sistole e diastole, anticoagulanti.

9) Aterosclerosi, patologie del sangue eritropoietina, cellule del sangue, monitoraggio di un punto critico, rischi nella preparazione di un alimento, preparazione del manuale, certificazione di qualità nei laboratori di prova, codice deontologico, ECM