



AMBITI PROFESSIONALI DEI BIOLOGI

INFORMAZIONI GENERALI

A CHI È RIVOLTO IL PROGETTO?	È RIVOLTO A TUTTI I LAUREATI DI TRIENNALE E MAGISTRALE CHE VOGLIONO SVOLGERE L'ESAME DI STATO.
DA CHI È STATO IDEATO IL PROGETTO TUTORSHIP?	È STATO IDEATO DAL DOTT. ROSSETTO, ORA PRESIDENTE DELL'ORDINE DEI BIOLOGI DELLA LOMBARDIA, NEL 2019.
IN COSA CONSISTE IL PROGETTO?	IL PROGETTO CONSISTE IN WEBINAR E WEBLESSON + SIMULAZIONI, PREPARAZIONE E CORREZIONE E DISCUSSIONE DI TRACCE SCRITTE PER PROVE PRATICHE, SCRITTE E ORALI.
IN COSA CONSISTONO LE TRACCE SCRITTE E LE SIMULAZIONI?	ALLA FINE DI OGNI WEBLESSON, VIENE LASCIATA UNA TRACCIA DA SVILUPPARE DA SOLI CON CORREZIONE NELLE SUCCESSIVE WEBLESSON E UNA SIMULAZIONE PER 5 CANDIDATI CHE LA MANDERANNO TRAMITE E-MAIL E RICEVONO UN COMMENTO SCRITTO.
IN COSA SUSSITONO I WEBINAR?	I WEBINAR SONO DELLE "LEZIONI" TENUTE DA BIOLOGI ISCRITTI ALL'ORDINE, DOCENTI UNIVERITARI, SU UN DETERMINATO ARGOMENTO. AL TERMINE È POSSIBILE FARE DOMANDE NEL BOX CHAT ADIBITO. I WEBINAR SONO RIVEDIBILI E PUBBLICATI SUI CANALI UFFICIALI DELL' ORDINE DEI BIOLOGI DELLA LOMBARDIA
IN COSA SUSSITONO LE WEBLESSON?	LE WEBLESSON SONO DELLE "LEZIONI" TENUTE DA BIOLOGI ISCRITTI ALL'ORDINE, DOCENTI UNIVERSITARI, SU UN DETERMINATO ARGOMENTO. AL TERMINE È POSSIBILE FARE DOMANDE IN DIRETTA (ATTRAVERSO LA CHAT OPPURE CON CAM E MICROFONO LIVE) N.B.: non sono né rivedibili né divulgabili ed ha accesso solo chi, al momento dell'iscrizione al progetto, ha flaggato l'opzione per partecipare.
IN COSA CONSISTONO LE SIMULAZIONI?	LE SIMULAZIONI SONO DELLE "INTERROGAZIONI" PER SIMULARE COME POTREBBE ESSERE L'ESAME
POSSO "PRENOTARMI" PER ESSERE INTERROGATO IN UNA SIMULAZIONE?	SI, PUOI PRENOTARE L'INTERROGAZIONE DURANTE LA SIMULAZIONE SCRIVENDO UNA MAIL A progettotutorship@ordinebiologilombardia.it SPECIFICANDO IL GIORNO.
È GIÀ PRESENTE DEL MATERIALE CHE POSSIAMO INIZIARE A VISIONARE?	<u>SI.</u> <u>BIBLIOTECA TUTORSHIP</u>
COME RIMANGO AGGIORNATO SE CI SONO DEI CAMBIAMENTI NEL CALENDARIO?	IL CALENDARIO VERRÀ MODIFICATO E AGGIORNATO SUL SITO. GENERALMENTE LE MODIFICHE VENGONO COMUNICATE ANCHE A VOCE DURANTE LE SIMULAZIONI.
SE HO DEI PROBLEMI A CHI POSSO RIVOLGERMI?	progettotutorship@ordinebiologilombardia.it

AMBIENTE	NUTRIZIONE E IGIENE DEGLI ALIMENTI
<p>2.1 CONTROLLI SU AMBIENTI DI VITA E DI LAVORO</p> <p>2.1.1 Classificazione e tutela degli organismi animali e vegetali e dei microrganismi 2.1.2 Controllo dell'inquinamento 2.1.3 Tutela della salute dell'uomo, della flora e della fauna 2.1.4 Igiene ambientale e industriale 2.1.5 Piani di sviluppo territoriale 2.1.6 Inquinamento acustico 2.1.7 Rilevazioni di vibrazioni 2.1.8 Rilevazioni radiometriche e laserometriche in ambiente di vita e di lavoro</p> <p>2.2 CONTROLLO DELL'ARIA</p> <p>2.2.1 Prelievo e analisi emissioni in atmosfera convogliate e diffuse 2.2.2 Determinazioni microbiologiche 2.2.3 Valutazione rischio ambientale</p> <p>2.3 CONTROLLO DEL SUOLO</p> <p>2.3.1 Valutazione dei residui dei fitofarmaci 2.3.2 Valutazione attività biologica del suolo 2.3.3 Analisi chimico-fisiche e batteriologiche</p> <p>2.4 CONTROLLO ACQUE</p> <p>2.4.1 Analisi chimico-fisiche e batteriologiche</p>	<p>1.1 BILOGIA NUTRIZIONISTA</p> <p>3.1.1 Valutazione dei bisogni nutritivi ed energetici dell'uomo, degli animali e delle piante 3.1.2 Educazione alimentare 3.1.3 Nutrizione nello sport 3.1.4 Determinazione diete speciali per particolari accertate condizioni patologiche 3.1.5 Verifica e controllo qualità nutrizionale dei pasti 3.1.7 Consulenza sui capitoli per i servizi di ristorazione 3.1.8 Prescrizione integratori alimentari 3.1.9 Valutazione dello stato di nutrizione a livello di popolazioni, di specifici gruppi e di singoli</p> <p>3.2 IGIENE E SICUREZZA ALIMENTARE</p> <p>3.2.1 Valutazione della qualità, sicurezza e igiene degli alimenti e la loro idoneità per il consumo 3.2.2 Identificazione degli organismi dannosi alle derrate alimentari e delle tossinfezioni alimentari 3.2.3 Applicazione delle biotecnologie e dell'ingegneria genetica nel settore alimentare 3.2.4 Tecnologia dei processi produttivi e di trasformazione in stabilizzatori 3.2.5 Operazioni antiretrovirali della tecnologia alimentare 3.2.6 Chimica degli alimenti e bromatologia in multidisciplinarietà</p> <p>3.2.7 Consulenza nelle certificazioni regolamentate e volontarie di prodotto, processo e sistema nel settore agroalimentare 3.2.8 Produzioni biologiche certificate 3.2.9 Etichettatura degli alimenti 3.2.10 Perizie e arbitri</p>



