

BUSTA

A

- 
1. Mioglobina e emoglobina: due prototipi per lo studio dell'attività enzimatica, della filogenesi, delle mutazioni sito-specifiche
  2. Tossinfezioni alimentari: eziologia, epidemiologia e prevenzione
  3. Il ciclo del carbonio e la sua alterazione

# BUSTA (B)

---

1. Il concetto di biodiversità e la sua variabilità naturale. La stima della diversità specifica tramite indici e diagrammi
2. Il catabolismo di carboidrati, acidi grassi e aminoacidi: quale il loro contributo alla resa energetica?
3. Igiene degli alimenti e sicurezza

BOSTA ©

---

1. I mitocondri: origine, struttura e funzione
2. La regolazione ormonale del metabolismo
3. Alterazione e conservazione degli alimenti

---

## BUSTA 1

1. **Biologia molecolare: applicazioni diagnostiche**
2. **Le competenze nella professione del biologo**
3. **Gli anticorpi come reagenti**

## BUSTA 2

---

1. Genotipizzazione e tipizzazione sierologica nella identificazione di agenti patogeni
2. Gli indicatori biologici, i biomarkers e gli indici di qualità ambientale.
3. Fluorescenza e chemiluminescenza come base dello sviluppo di numerose tecniche

---

## BUSTA 3

1. biomonitoraggio e biorisanamento, organismi e ambienti utilizzabili
2. PCR e PCR real time
3. Il codice deontologico del biologo

La Commissione stabilisce preliminarmente che le prove, in accordo con le normative sull'esame di abilitazione per Biologo, verteranno su:

- Tecniche spettroscopiche per dosaggio di proteine e clorofille
- Tecniche elettroforetiche di proteine
- Elaborazione risultati di protidogrammi
- Emocromo e formula leucocitaria
- Metodi gravimetrici e separazione pigmenti
- Visione microscopica batteri patogeni