



PROVA NON ESTRAITA

PROVA SCRITTA N.2

Albi Alfan

1. LO SCOPO DEL "CODEX ALIMENTARIUS" QUAL È?

- A) Regolare la somministrazione di determinate diete in campo ospedaliero, educativo o di qualsiasi mensa.
- B) Salvaguardare la salute del consumatore;
- C) Mostrare le linee guida per la applicazione degli HACCP;

2. GLI ALIMENTI COTTI DA CONSUMARE CALDI, A CHE TEMPERATURA DEVONO ESSERE MANTENUTI E PERCHÉ?

- A) Sopra i 250° C e non oltre i 265° C, per evitare la variazione termica che contribuisce alla proliferazione batterica;
- B) Almeno a 65° C, per fermare proliferazione batterica;
- C) A temperatura costante a 270° C, per fermare proliferazione batterica;

3. QUAL È LA PROCEDURA DI SICUREZZA CORRETTA PER LA PULIZIA DI UN'APPARECCHIATURA ELETTRICA IN CUCINA, AD ESEMPIO UN TRITACARNE

- A) Spegner la macchina, togliere l'alimentazione di corrente con l'interruttore dedicato, smontare tutti i pezzi possibili e distribuire il detergente/disinfettante, risciacquare abbondantemente, asciugare con carta, rimontare;
- B) Spegner la macchina, smontare tutti i pezzi possibili e distribuire il detergente/disinfettante, lasciare in posa per 20 minuti, sciacquare, asciugare con carta, rimontare;
- C) Togliere l'alimentazione di corrente con l'interruttore dedicato, smontare tutti i pezzi possibili e lavare sotto il rubinetto con il sapone dedicato, risciacquare abbondantemente, asciugare con carta, rimontare;

4. LA CELIACHIA È UN'ALLERGIA A COSA?

- A) Lattosio;
- B) Proteine del grano, glutine;
- C) Proteine dell'uovo;

5. LE FONTI PRINCIPALI DI CONTAMINAZIONE DEI MICROORGANISMI DELLE CARNI FRESCHE SONO?

- A) Frigo, tagliere, imballaggio;
- B) Coltelli, operatori, ambiente;
- C) Tagliere, frigo, mani;

6. IL PRINCIPIO DEL SISTEMA HACCP È?

- A) Stabilire una continua sorveglianza al momento dell'elaborazione degli alimenti;
- B) Stabilire i punti critici e registrarli in modo tale che non si ripetano;
- C) Identificare ogni pericolo che deve essere prevenuto, eliminato o ridotto a livelli accettabili;

7. ALCUNI DEGLI ALIMENTI O SOSTANZE CHE POSSONO PROVOCARE ALLERGIA SONO:

- A) Melone;
- B) Soia, uova, mandorle;
- C) Parmigiano;

8. GLI ELEMENTI ALLA BASE DI UN CORRETTO CONTROLLO DEGLI APPROVVIGIONAMENTI SONO:

- A) Valutazioni dei fornitori, dati di acquisto, controlli di accettazione;
- B) Il solo controllo del gradimento dei pasti;
- C) Inventario delle derrate;

9. ALL'INTERNO DELLA TABELLA DIETETICA SI TROVA:

- A) Tipologie di spuntini e merende;
- B) Qualità/quantità degli alimenti a crudo secondo la fascia di età;
- C) I contorni, tipi di pane e olio;

10. QUALI TIPOLOGIE DI CEREALI SONO PREFERIBILI DA UTILIZZARE NEL MENÙ?

- A) Fagioli;
- B) Piselli;
- C) Riso e cereali minori;

11. CON QUALE SECONDO POSSO ABBINARE IL CARBOIDRATO IN BRODO?

- A) Unicamente con la carne bianca;
- B) Unicamente con la carne rossa;
- C) Preferibilmente con la carne o con il pesce più legume/patata;

12. QUALE CONTROLLO BISOGNA EFFETTUARE IMMEDIATAMENTE ALL'ARRIVO DELLE DERRATE ALIMENTARI DI FRIGO/FREEZER?

- A) Controllo visivo e della temperatura;
- B) Controllo della temperatura e delle scadenze;
- C) Controllo della bolla di consegna;

13. NELL'APPLICAZIONE DEL SISTEMA DI AUTOCONTROLLO QUANDO VANNO EFFETTUATE LE ANALISI MICROBIOLOGICHE?

- A) Nel corso delle procedure periodiche di verifica;
- B) Nel corso delle procedure di monitoraggio;
- C) All'arrivo delle materie prime;

14. IL FREDDO E' CONSIDERATO UN'ARMA EFFICACE PER DISTRUGGERE I MICRORGANISMI?

- A) Si, purchè inferiore a -20° ;
- B) No, il freddo blocca lo sviluppo ma non distrugge i microragnismi;
- C) Il freddo distrugge i microrganismi solo a temperature elevate;

15. TRA ALLERGIE E INTOLLERANZE, QUALI SONO SCATENATE ANCHE DA PICCOLE QUANTITA' DI ALIMENTO?

- A) Le intolleranze;
- B) Le allergie;
- C) Entrambe allo stesso modo;

16. NELLA TERMINOLOGIA HACCP PER DIAGRAMMA DI FLUSSO SI INTENDE:

- A) La descrizione dei locali adibiti alla preparazione di prodotti alimentari;
- B) L'illustrazione dell'organigramma aziendale;
- C) La descrizione del processo lavorativo, fase dopo fase;

17. QUALI SONO LE CONDIZIONI DI POSSIBILI PERICOLI NELLA PRODUZIONE SECONDO LE NORME HACCP?

- A) Contaminazione, moltiplicazione microrganismi patogeni, comparsa di corpi chimici, produzione di tossine;
- B) La sola comparsa di microrganismi patogeni;
- C) Contaminazione, trasporto, stoccaggio merci;

18. UNA DIETA PER PAZIENTI ANZIANI NEFROPATICI, QUALI ALIMENTI DEVONO ESSERE RIDOTTI NELLA COMPOSIZIONE DELLA DIETA SPECIALE?

- A) Pasta e riso;
- B) Frutta e verdura;
- C) Latte e derivati;

19. A QUALE TIPOLOGIA DI UTENTE ANZIANO E' INDICATA UNA DIETA IPOPROTEICA?

- A) Diabetico;
- B) Iperteso;
- C) Nefropatico;

20. L'ASSOCIAZIONE DI LEGUMI (FAGIOLI, PISELLI ECC.) CON CEREALI (FRUMENTO, RISO, ORZO ECC.) PUÒ SOSTITUIRE LA CARNE?

- A) Sì;
- B) No se non si è vegani;
- C) Sì se integrato con il formaggio fresco;

21. QUALI TRA QUELLI INDICATI SONO ALIMENTI RICCHI IN FIBRA?

- A) Carne e pesce;
- B) Burro;
- C) Ortaggi e legumi;

22. QUAL E' L'ALIMENTO PIU' DIFFICILE DA DEGLUTIRE PER UN ANZIANO CON DISFAGIA?

- A) Cibo liquido;
- B) Cibo solido;
- C) Cibo mescolato con particelle solide e liquide;

23. CHE COS'E' IL PRONTUARIO DIETETICO?

- A) Una raccolta di ricette tradizionali;
- B) Una raccolta di diete standardizzate;
- C) Un riferimento per la porzionatura e impiattamento delle pietanze;

24. PRODOTTI A RISCHIO GLUTINE NASCOSTO: COSA CONTROLLO IN ETICHETTA?

- A) Dicitura "senza glutine" e le immagini;
- B) Ingredienti;
- C) Marchio spiga barrata, solo se di colore rosso;

25. NELLA PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI:

- A) E' necessario usare sempre i guanti protettivi in lattice di colore nero;
- B) Bisogna usare solo strumenti e accessori in acciaio;
- C) Si possono usare le mani purché siano state prima lavate correttamente;

26. L'ASSUNZIONE NELLE AMMINISTRAZIONI PUBBLICHE AVVIENE OBBLIGATORIAMENTE CON CONTRATTO INDIVIDUALE DI LAVORO?

- A) Si, ma solo per i contratti a tempo indeterminato;
- B) Si, per tutti i contratti a tempo indeterminato e per i contratti a tempo determinato di durata superiore a 12 mesi;
- C) Si.;

27. SECONDO LA NORMATIVA SULLA PRIVACY COSA SI INTENDE PER DATI SENSIBILI?

- A) I dati inerenti la vita privata e la riservatezza delle persone (salute, vita sessuale, l'origine razziale ed etnica, le convinzioni religiose, filosofiche o di altro genere, le opinioni politiche, ecc...);
- B) Solo i dati idonei a rilevare lo stato di salute e la vita sessuale;
- C) Dati giudiziari, riguardanti il casellario giudiziale o l'eventualità di una sentenza penale di condanna;

28. IN PRESENZA DI CELIACHIA È NECESSARIO EVITARE:

- A) Il grano
- B) Le fave

C) Il miglio

29. CIBI CONSIGLIATI PER UNA DIETÀ ASTRINGENTE

A) Riso pesce carne alla griglia

B) I latticini

C) Verdure cotte

30. QUALI DI QUESTI CIBI SONO CONSIGLIATI PER I PAZIENTI DISFAGICI?

A) Pasta e fagioli

B) Minestra cremosa

C) Zuppa di verdure