

## PROVA SCRITTA TRACCIA N. 3

### DOMANDE A RISPOSTA APERTA

#### DOMANDA N.1

Cosa si intende per prodotto surgelato?

#### DOMANDA N.2

Cosa si intende per prodotto DOP, IGP e STG ?

#### DOMANDA N.3

Cosa favorisce la contaminazione crociata?

### QUESITI A RISPOSTA MULTIPLA

*(una sola risposta è quella corretta)*

#### Quesito n. 1

Quale è la grammatura di pasta o riso o altri cereali asciutti come primo piatto prevista per l'asilo nido e la scuola dell'infanzia secondo le "Linee Guida Regione Veneto" edizione 2017?

- A) 60-80 g
- B) 40-50 g
- C) 50-60 g

#### Quesito n. 2

Cosa si intende per allergia alimentare:

- A) Una malattia ereditaria
- B) Una reazione avversa ad un alimento in cui non interviene il sistema immunitario
- C) Una esagerata reazione dell'organismo ad una specifica sostanza, in cui interviene il sistema immunitario

#### Quesito n. 3

Quale dei seguenti è un esempio di protezione contro la contaminazione crociata:

- A) Controllo dei parametri tempo/temperatura
- B) Allontanamento del personale ammalato dalla catena di produzione
- C) Taglieri separati per prodotti crudi e cotti

#### Quesito n. 4

Dopo la cottura gli alimenti potenzialmente a rischio devono essere raffreddati a 21° C entro 2 ore e poi a 4° C in un massimo di

- A) 1 ora
- B) 2 ore
- C) 4 ore

#### Quesito n. 5

Quando si assaggia il cibo è corretto:

- A) Assaggiare dal cucchiaino con il quale si mescola
- B) Usare lo stesso cucchiaino dopo averlo lavato sotto il rubinetto
- C) Usare un cucchiaino di metallo o plastica ogni volta

**Quesito n. 6**

Quali dei seguenti utensili e attrezzature possono essere una potenziale fonte di contaminazione crociata?

- A) Taglieri e affettatrici
- B) Un termometro usato per misurare la temperatura interna dei cibi
- C) Taglieri e affettatrici e il termometro usato per misurare la temperatura interna dei cibi

**Quesito n. 7**

Quali dei seguenti alimenti è da escludere in una dieta priva di uova e derivati:

- A) Formaggio grana padano
- B) affettato di tacchino
- C) Formaggio grana padano e affettato di tacchino

**Quesito n. 8**

Per disinfettare in modo appropriato una superficie bisogna:

- A) lavare con acqua calda e detersivo, sciacquare con acqua pulita, asciugare all'aria
- B) non è necessario lavare quando si usa un igienizzante a doppia forza,
- C) Lavare con acqua calda e detersivo, sciacquare con acqua pulita, disinfettare, asciugare all'aria

**Quesito n. 9**

Quali sono gli alimenti che possono favorire la trasmissione del batterio *listeria monocytogenes*?

- A) Riso bollito, creme, legumi, salse e zuppe
- B) Carne cruda, vegetali non lavati accuratamente, prosciutto cotto
- C) Latte, formaggi, uova crude

**Quesito n. 10**

Cosa si intende per Igiene degli alimenti ?

- A) L'insieme di provvedimenti atti ad evitare il contatto e la moltiplicazione dei microorganismi sugli alimenti
- B) Avere alimenti di buon aspetto e colore
- C) Avere alimenti di buon sapore

**Quesito n. 11**

Che cos'è la "shelf-life" di un prodotto?

- A) E' il tempo limite di utilizzo di un alimento
- B) E' una nuova tecnica di refrigerazione dei prodotti ortofrutticoli
- C) E' una refrigerazione in atmosfera controllata

**Quesito n. 12**

Quali sono le caratteristiche di un mezzo di trasporto di sostanze alimentari?

- A) Deve essere fornito di un cassone comunicante con il posto di guida
- B) Deve avere un cassone senza rivestimento
- C) Deve avere un vano con rivestimento interno lavabile e separato dal posto guida

**Quesito n. 13**

La disinfestazione è:

- A) L'eliminazione di tutti i germi patogeni
- B) L'eliminazione di tutti i parassiti (topi, mosche, scarafaggi)
- C) La pulizia completa di un locale

**Quesito n. 14**

Quali tra questi alimenti devono essere esclusi in una dieta senza glutine ?

- A) Riso, mais, miglio, manioca, tapioca, amaranto, quinoa, sorgo, teff, grano saraceno
- B) Grano, kamut, orzo, segale, avena, farro, spelta, triticale, bulgur, couc-cous

C) Legumi, formaggi, burro, olive, uova

**Quesito n. 15**

Quando dovrebbero essere disinfettati i taglieri, le affettatrici, i coltelli e gli altri utensili?

- A) All'inizio del turno di lavoro
- B) Dopo ogni uso
- C) Dopo aver affettato vegetali crudi

**Quesito n. 16**

Qual è la grammatura di carne (bianca o rossa, per spezzatino, straccetti e altre preparazioni in umido) prevista per l'asilo nido e la scuola dell'infanzia secondo le "Linee guida Regione Veneto" edizione 2017?

- A) 70-80 g
- B) 50-60 g
- C) 40-50 g

**Quesito n. 17**

La zona di pericolo per gli alimenti è compresa tra:

- A) 2 e 57° C
- B) 4 e 60° C
- C) 7 e 63 ° C

**Quesito n. 18**

Quali sono i trattamenti a caldo degli alimenti ?

- A) Liofilizzazione, essicamento
- B) Pastorizzazione e sterilizzazione
- C) Affumicamento

**Quesito n. 19**

Mangiare e fumare non sono permessi nei luoghi di lavoro perchè:

- A) Non è gradito all'utenza
- B) Briciole e cenere possono cadere nel cibo
- C) Toccare la bocca contamina le mani

**Quesito n. 20**

Cosa succede se si modifica l'estensione di un file?

- A) Il file sarà compromesso e le informazioni che contiene saranno illeggibili
- B) Il programma potrebbe non essere più in grado di aprire il file in modo corretto e non poter leggere le informazioni in esso contenute
- C) non succede nulla perché il computer è in grado in ogni caso di comprendere il tipo di programma con il quale deve essere aperto

**Quesito n. 21**

Choose the correct word to complete the question: \_\_\_\_\_ is your name?

- A) Whose
- B) What
- C) Who's

## GRIGLIA DI CORREZIONE TRACCIA N. 3

### Risposte esatte

1. C
2. C
3. C
4. C
5. C
6. C
7. C
8. C
9. B
10. A
11. A
12. C
13. B
14. B
15. B
16. B
17. B
18. B
19. C
20. B
21. B