MOLINAROLO ROBERTA
12/4/22 ore 9.41

PROVA N. 3

1. Quale data indica il termine minimo di conservazione (TMC) di un prodotto alimentare?

a. Il termine minimo di conservazione indica una data approssimativa in cui è preferibile consumare il prodotto.
b. Il termine minimo di conservazione indica una data oltre la quale il prodotto non è più commestibile.
c. Il termine minimo di conservazione indica una data minima oltre la quale il prodotto può essere utilizzato se conservato ad una temperatura compresa tra +0° +2°.

2. Cosa si intende per "punto controllo critico" o "CCP" nell'ambito del Manuale HACCP?

a. Un punto dove è possibile rilevare dei rischi.
b. Un punto dove non è possibile rilevare rischi.
c. Un punto dove occorre eliminare o ridurre un rischio eventuale.

3. Cosa sono i moca?

a. Sono i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti.
b. Sono tutti i materiali e gli oggetti che non sono destinati a venire a contatto con gli alimenti.
c. Sono dei sistemi di cottura sottovuoto.

4. Per quale motivo principale non bisogna ricongelare il cibo dopo averlo scongelato?

a. Per non disperdere le sostanze nutritive: quando un cibo è scongelato e ricongelato le proprietà nutritive si perdono con l'acqua rilasciata dagli alimenti.
b. Per non alterare le qualità organolettiche di un alimento: quando un cibo è scongelato e ricongelato il sapore e gli aromi di un alimento cambiano notevolmente.
c. Per evitare il moltiplicarsi dei batteri presenti negli alimenti: quando un cibo è scongelato e ricongelato i batteri presenti hanno la possibilità di moltiplicarsi in maniera esponenziale.

11. IL CANDIDATO ESPONGA COME VIENE FATTA LA PREPARAZIONE DEL PASTO PER UN CELIACO, UN ALLERGICO E UN INTOLLERANTE.

PROVA NON ESTRATTA

PROVA N. 2

1. Dove troviamo principalmente il calcio utile nella prevenzione dell'osteoporosi dell'utente anziano?

a. Lo troviamo principalmente nel latte e nei formaggi.

b. Lo troviamo nei cereali e nei legumi.

c. Lo troviamo nelle uova.

2. Cosa contiene il Documento di valutazione dei rischi?

a. Una raccolta delle procedure operative presenti nell'organizzazione di un'azienda.

b. Mappatura dei rischi, individuazione di procedure per attuare misure di prevenzione e protezione da realizzare e soggetti coinvolti.

c. Il piano di emergenza.

3. Nella terminologia H.A.C.C.P per diagramma di flusso si intende?

a. La descrizione del processo lavorativo, fase dopo fase.

b. L'illustrazione dell'organigramma aziendale.

c. L'illustrazione grafica della piantina dei locali di un'azienda.

4. Dove vanno buttate le salviette sporche?

a. Umido.

b. Secco.

c. Carta.

5. La pastorizzazione:

a. Blocca l'azione dei microrganismi.

b. Uccide i microrganismi.

c. Uccide tutti i microrganismi comprese le spore

11. IL CANDIDATO ESPONGA LA MODALITA' DI PREPARAZIONE DI PASTI ESTERNI DOMICILIARI E MODALITA' DI TRASPORTO.

PROVA NON ESTRATTA

PROVA N. 1

1. La rintracciabilità di un prodotto alimentare ci permette:

a. di individuare, nell'ambito della gestione del magazzino alimentari, tutte le informazioni relative alle date di ricevimento della merce, le date di scadenze ed il fornitore dei prodotti.

b. di ricostruire a ritroso l'intero percorso di un prodotto, dal suo stato finale fino alle materie prime di partenza.

c. di rintracciare tutte le informazioni relative alle modalità di trasporto e conservazione del prodotto alimentare, prima della consegna.

2. Come evitare le contaminazioni crociate degli alimenti?

a. Lavorando cibi crudi e cotti esclusivamente con i guanti.

b. Non utilizzando gli stessi utensili per la lavorazione dei cibi crudi e cotti.

c. Utilizzando detergenti specifici.

3. In quale delle pietanze di seguito indicate è consigliato l'utilizzo di uova pastorizzate?

a. Meringa italiana.

b. Pan di spagna.

c. Tiramisù.

4. Cosa è necessario fare per rendere più efficace un disinfettante?

a. Usare di frequente il prodotto.

b. Utilizzarlo con acqua potabile a circa 30°.

c. Applicarlo solo dopo aver ben pulito e sgrassato le superfici.

5. Dove vanno buttate le ossa del pollo?

a. Umido.

b. Secco.

c. Carta.

6. **La temperatura di cottura e considerata sicura quando raggiunge**

11. IL CANDIDATO ESPONGA COME VIENE FATTA LA PREPARAZIONE DEL PASTO PER UN OSPITE DISFAGICO.