

1. **Le verdure devono essere conservate in frigorifero separatamente dalla carne, dai latticini e dai cibi già cotti. Perché?**
 - a) per evitare di avere il frigorifero troppo pieno e quindi non poterlo lavare bene;
 - b) per evitare di dover aprire troppo spesso lo stesso frigorifero e quindi avere un innalzamento della temperatura;
 - c) per evitare che i germi presenti sulla superficie delle verdure contaminino gli altri alimenti.
2. **Dovendo sezionare un pollo crudo e poi affettare un roast-beef cotto avendo un unico tagliere a disposizione, quando è indispensabile pulire e disinfettare il tagliere?**
 - a) al termine delle due operazioni;
 - b) subito dopo ognuna delle due operazioni;
 - c) non è indispensabile pulire e disinfettare il tagliere quando si tratta sempre di carne.
3. **Se la confezione di un alimento si presenta gonfia**
 - a) faccio bollire il contenuto prima di mangiarlo;
 - b) annuso l'alimento e se non presenta odori strani lo consumo tranquillamente;
 - c) butto via tutto.
4. **Che cosa significa la sigla DPO nella normativa della privacy?**
 - a) E' il Responsabile per la Protezione dei Dati e si occupa di osservare, valutare e organizzare la gestione del trattamento di dati personali (e dunque la loro protezione) all'interno di un'azienda;
 - b) Il titolare del trattamento, predisponendo opportune misure organizzative e tecniche, ha il compito di far rispettare i 'principi fissati dalla normativa del regolamento europeo;
 - c) E' il cosiddetto amministratore di sistema che si occupa del controllo e della verifica degli accessi alla rete digitale di una azienda.
5. **Quale terapia deve seguire un celiaco?**
 - a) Terapia farmacologica;
 - b) Dieta rigorosa senza glutine per tutta la vita;
 - c) Eliminare tutti i cereali dalla dieta;
6. **Che cos'è il Prontuario Dietetico?**
 - a) Una raccolta di ricette;
 - b) Una raccolta di diete standardizzate;
 - c) traduce in termini pratici, riproducibili e standardizzati, il trattamento nutrizionale previsto per ogni singolo ospite;

7. L'assunzione nelle amministrazioni pubbliche avviene obbligatoriamente con contratto individuale di lavoro?

- a) Sì, ma solo per i contratti a tempo indeterminato;
- b) Sì, per tutti i contratti a tempo indeterminato e per i contratti a tempo determinato di durata superiore a 12 mesi;
- c) Sì.

8. Quali delle seguenti affermazioni è esatta?

- a) -l'accreditamento istituzionale è il provvedimento che autorizza i Centri Servizi per Anziani ad erogare le proprie prestazioni;
- b) -L'autorizzazione all'esercizio è il provvedimento di accreditamento dei Centri Servizi per Anziani presso la Regione Veneto;
- c) -L'autorizzazione all'esercizio e l'accreditamento istituzionale sono disciplinati dalla L.R. 22/2002 e ss.mm.ii

9. Se si utilizza un "dado" (preparato per brodo) qual è consigliato?

- a) Con glutammato monosodico
- b) Vegetale senza glutammato
- c) Vegetale con concentrato di carne e glutammato

10. Come sono elencati gli ingredienti sulle etichette?

- a) In ordine alfabetico
- b) In ordine decrescente di peso
- c) In ordine crescente di peso

11. Come è meglio cuocere le verdure per salvaguardarne i nutrienti?

- a) In tegame
- b) A vapore o in poca acqua bollente
- c) Cottura in sottovuoto

12. Indica quale affermazione è vera.

- a) L'ospite diabetico deve consumare colazione, pranzo e cena, ma deve fare attenzione agli spuntini
- b) Se l'ospite è diabetico non va servita la frutta
- c) Se l'ospite è diabetico va evitata la pasta

13. Sono cibi ricchi in grassi saturi

- a) Burro
- b) Olio extravergine di oliva
- c) Olio di semi di mais

14. La temperatura ottimale per l'insorgenza della salmonella è di :

- a) 5°
- b) 37°
- c) 60°

15. Chi deve obbligatoriamente portare un copricapo idoneo a contenere la capigliatura?

- a) solo i cuochi;
- b) solo chi fa le pulizie in cucina;
- c) chiunque lavori in cucina e chi è addetto alla distribuzione dei cibi.