

1. **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
 - d) Tutte le precedenti
2. **A quale tipologia di utente anziano è indicata una dieta ipoproteica?**
 - a) Diabetico
 - b) Iperteso
 - c) Nefropatico
 - d) Tutte le precedenti
3. **Con la DGRV 84/2007 ha stabilito i nuovi standard per i centri servizi. Quali di queste affermazioni è corretta?**
 - a) L'autorizzazione alla realizzazione di strutture a carattere sociale è rilasciata dalla Regione;
 - b) una struttura socio-sanitaria per ottenere l'accreditamento istituzionale deve essere in possesso dell'autorizzazione all'esercizio oltre agli altri requisiti richiesti;
 - c) l'accreditamento istituzionale per essere rilasciato deve ottenere almeno il 50% del punteggio dei requisiti richiesti;
4. **L'associazione di legumi (fagioli, piselli ecc.) con cereali (frumento, riso, orzo ecc.) può sostituire la carne?**
 - a) Sì
 - b) No
 - c) Sì se integrato con del formaggio
5. **Quali tra quelli indicati sono alimenti ricchi in fibra?**
 - a) Carne e pesce
 - b) Burro
 - c) Frutta
 - d) Ortaggi e legumi
6. **Qual è l'alimento può difficile da deglutire per un anziano con disfagia?**
 - a) Cibo liquido
 - b) Cibo solido
 - c) Cibo mescolato con particelle solide e liquide
7. **Qual è l'obiettivo prefissato nel servire piatti speciali per disfagici?**
 - a) Nutrire con cibo di qualità
 - b) Coprire il fabbisogno calorico in modo bilanciato
 - c) Procurare un appagamento sensoriale e psicologico, attraverso il sapore e gli aromi
 - d) Tutte le precedenti
8. **Che cos'è il Prontuario Dietetico?**
 - a) Una raccolta di ricette
 - b) Una raccolta di diete standardizzate
 - c) Un riferimento per la porzionatura delle pietanze

9. Quale alimento può essere utilizzato nella composizione della pietanza per ottenere una corretta consistenza del pasto di un utente anziano disfagico?
- a) Maionese
 - b) Addensante
 - c) Farina di frumento
 - d) Tutte le precedenti
10. Prodotti a rischio glutine nascosto: cosa controllo in etichetta?
- a) Dicitura "senza glutine"
 - b) Ingredienti
 - c) Marchio spiga barrata
 - d) Stabilimento di produzione
11. Il congelamento dell'alimento:
- a) distrugge solo i germi patogeni;
 - b) distrugge tutti i germi;
 - c) non distrugge i germi.
12. La temperatura a cui conservare i cibi cotti da consumare caldi è:
- a) + 65 °C;
 - b) + 95 °C;
 - c) + 37 °C.
13. Nella preparazione degli alimenti:
- a) è necessario usare sempre i guanti protettivi in lattice;
 - b) bisogna usare solo strumenti e accessori in acciaio;
 - c) si possono usare le mani purché siano state prima lavate correttamente.
14. In generale, a quale temperatura vanno mantenuti gli alimenti deteriorabili a base di latte, creme, panna o uova?
- a) Inferiore a 0 °C;
 - b) non superiore a + 4 °C;
 - c) da + 8 °C s + 15°C.
15. La disinfezione
- a) serve per distruggere i germi patogeni;
 - b) serve per combattere mosche, topi, scarafaggi;
 - c) serve per togliere i cattivi odori.
16. Qual è il materiale più igienico sul quale preparare gli alimenti?
- a) il legno;
 - b) la plastica dura;
 - c) l'acciaio inossidabile.

17. Nella pulizia dei pavimenti, se prima di disinfettare non si pulisce bene il pavimento

- a) basta usare più disinfettante per ottenere la garanzia di igiene;
- b) non cambia nulla tanto poi si usa il disinfettante;
- c) il trattamento di disinfezione non avrà efficacia;

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

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

19. 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

20. 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