

TEMA N. 1

(Porre una crocetta sulla lettera relativa alla risposta ritenuta corretta)

1. **Prima di manipolare alimenti, è obbligatorio:**
 - a) Lavarsi le mani
 - b) Indossare sempre i guanti
 - c) Indossare il grembiule pulito
2. **I DPI sono scelti da:**
 - a) Il datore di lavoro
 - b) Il lavoratore
 - c) Il responsabile della sicurezza
3. **In caso di intolleranza al glutine, quali tipi di cereali o pseudocereali possono essere utilizzati per un bambino celiaco?**
 - a) Farro, frumento, riso
 - b) Riso, orzo, mais
 - c) Grano saraceno, miglio, riso
4. **L'ipoclorito di sodio (candeggina) è:**
 - a) Un detergente
 - b) Un disinfettante
 - c) Uno sterilizzante
5. **Per quale motivo si preferisce la cottura a vapore per le verdure, in particolare nella preparazione di pasti per bambini?**
 - a) Permette di ottenere una resa maggiore rispetto alla verdura cruda
 - b) Riduce la dispersione di vitamine idrosolubili e sali minerali rispetto alla bollitura
 - c) Conferisce un sapore più intenso grazie alla concentrazione dei grassi
6. **Quale tra i seguenti menù è più indicato per un bambino di età compresa tra 3 e 6 anni?**
 - a) Pasta al pomodoro, prosciutto crudo, lenticchie
 - b) Risotto ai funghi, prosciutto cotto, cavolfiore
 - c) Gnocchi di patate al pomodoro, prosciutto cotto, carote
7. **Qual è la temperatura interna (al cuore) raccomandata per un arrosto di tacchino, al fine di garantire la sicurezza alimentare e la corretta cottura?**
 - a) 55-60 °C
 - b) 80-85 °C
 - c) 70-72 °C
8. **Quali di questi alimenti rappresentano la base della piramide alimentare e dovrebbero costituire la maggior parte della dieta quotidiana?**
 - a) Burro, dolci, pane bianco
 - b) Pasta integrale, olio d'oliva, miele
 - c) Frutta fresca, verdura e cereali integrali
9. **Quale colore dei panni per le pulizie deve essere utilizzato per la pulizia del WC:**
 - a) Rosso
 - b) Giallo
 - c) Blu
10. **Quale formaggio è generalmente indicato per bambini di 3-6 anni con intolleranza al lattosio?**
 - a) Formaggio fresco spalmabile (es. crescenza)
 - b) Parmigiano Reggiano stagionato 36 mesi
 - c) Gorgonzola

11. Gli allergeni devono essere:

- a) Sempre indicati e gestiti con attenzione
- b) Ignorati se in piccola quantità
- c) Mescolati con gli altri ingredienti per diluirne la presenza

12. Cosa bisogna fare in caso di contatto accidentale con gli occhi di un prodotto di pulizia:

- a) Contattare il medico di base
- b) Seguire le indicazioni riportate sulla scheda tecnica
- c) Seguire le indicazioni riportate sulla scheda di sicurezza

13. Qual è la temperatura ideale per conservare la carne fresca in frigorifero?

- a) tra 0° e 2°C
- b) tra 5° e 8°C
- c) tra -2° e -1°C

14. Il datore di lavoro del dipendente assunto è:

- a) Il Sindaco
- b) Il Segretario Comunale
- c) Il Presidente della Provincia di Trento

15. In caso di malattia un dipendente deve:

- a) Comunicare tempestivamente al datore di lavoro l'assenza senza presentare nessun certificato
- b) Comunicare tempestivamente al datore di lavoro e fornire certificato di malattia del medico curante
- c) Comunicare tempestivamente al datore di lavoro l'assenza e fornire certificato di malattia del medico curante o in caso di malattia inferiore a 2 giorni autocertificazione di malattia

Handwritten signature

Handwritten signature

Handwritten signature

TEMA N. 2

(Porre una crocetta sulla lettera relativa alla risposta ritenuta corretta)

1. Qual è la grammatura indicativa del riso crudo per preparare un risotto destinato a quattro bambini di età compresa tra 3 e 6 anni?
 - a) 260–300 g
 - b) 150–180 g
 - c) 200–240 g
2. Quale colore dei panni per le pulizie deve essere utilizzato per la pulizia del lavandino del bagno:
 - a) Rosso
 - b) Giallo
 - c) Blu
3. Il metodo di cottura può influenzare la formazione di sostanze potenzialmente cancerogene negli alimenti?
 - a) Sì, tecniche che implicano cotture ad alte temperature possono favorire la formazione di composti cancerogeni
 - b) No, la cottura non ha alcun effetto sulla formazione di sostanze cancerogene
 - c) Sì, la bollitura prolungata è la principale causa di formazione di sostanze cancerogene
4. Qual è il simbolo registrato che identifica un prodotto idoneo al consumo da parte di persone celiache?
 - a) Una spiga cerchiata di rosso
 - b) Un mazzo di spighe
 - c) Una spiga barrata
5. Cosa si intende per DPI:
 - a) Dotazioni personali ed individuali
 - b) Dispositivi personali individuali
 - c) Dispositivi di protezione individuale
6. Quale vitamina è essenziale per la formazione delle ossa nei bambini e si trova principalmente nel tuorlo d'uovo e nel latte e suoi derivati?
 - a) Vitamina C
 - b) Vitamina D
 - c) Vitamina A
7. Qual è la principale funzione delle proteine nell'organismo?
 - a) Favorire la crescita e il mantenimento dei tessuti
 - b) Regolare esclusivamente la temperatura corporea
 - c) Fornire fibre alimentari
8. Qual è la temperatura da non superare mai nella conservazione di alimenti congelati?
 - a) -18 °C
 - b) -10 °C
 - c) -5 °C
9. L'indicazione "da consumare preferibilmente entro" indica:
 - a) la data dopo la quale un alimento può essere dannoso per la salute
 - b) La data dopo la quale un alimento può aver perso alcune caratteristiche e proprietà ma non è immediatamente dannoso per la salute
 - c) La data entro la quale un alimento deve essere consumato o in alternativa eliminato
10. La pulizia dei piani di lavoro deve essere effettuata:
 - a) Solo a fine giornata
 - b) Dopo ogni utilizzo
 - c) Ogni settimana

Prof. M. Delgado

W

Go

11. Gli alimenti cotti e quelli crudi devono essere:

- a) Conservati insieme, separati da una pellicola per alimenti
- b) Separati per evitare contaminazioni
- c) Tenuti nello stesso contenitore, purché l'alimento sia lo stesso

12. Perché è importante controllare e registrare le temperature dei frigoriferi?

- a) Per ridurre i consumi di energia elettrica
- b) Per verificare che gli alimenti siano conservati a temperature idonee e limitare la proliferazione dei microrganismi
- c) Per stabilire quanto tempo impiega il frigorifero a raffreddarsi

13. Quale comportamento è conforme al Codice di comportamento dei dipendenti pubblici:

- a) Mantenere la riservatezza sulle informazioni acquisite durante il servizio
- b) Diffondere informazioni riservate
- c) Pubblicare fotografie dei locali di lavoro senza autorizzazione

14. In caso di malattia un dipendente deve:

- a) Comunicare tempestivamente al datore di lavoro l'assenza senza presentare nessun certificato
- b) Comunicare tempestivamente al datore di lavoro e fornire certificato di malattia del medico curante
- c) Comunicare tempestivamente al datore di lavoro l'assenza e fornire certificato di malattia del medico curante o in caso di malattia inferiore a 2 giorni autocertificazione di malattia

15. La responsabilità disciplinare si ha:

- a) Se si violano gli obblighi previsti dal CCPL di lavoro, dalla legge, dal codice di comportamento
- b) Se si realizzano fatti in qualità di reati
- c) Se si arrecano danni a terzi, interni o esterni all'amministrazione

Luigi Meloni

UR

GA