

## PROVA 1

**1) A quale temperatura vanno conservati gli alimenti cotti da consumarsi caldi?**

- a) + 75 °C
- b) + 10 °C
- c) + 60 / +65 °C.

**2) Quale di questi prodotti è considerato un non allergene?**

- a) Uova
- b) Frutta a guscio
- c) Cipolla

**3) Quali alimenti presentano rischio di intossicazione da clostridium botulinum?**

- a) Piselli surgelati
- b) Melanzane sott'olio
- c) Cipolline sott'aceto

**4) Durante il trasporto e in fase di accettazione delle materie prime di quanti gradi è ammesso il rialzo termico degli alimenti surgelati?**

- a) +3
- b) +7
- c) +10

**5) Gli alimenti cotti preparati in anticipo devono essere:**

- a) messi in frigorifero ancora caldi
- b) lasciati raffreddare a temperatura ambiente
- c) raffreddati rapidamente e poi messi subito in frigo

**6) Lo scongelamento degli alimenti deve essere fatto:**

- a) in frigorifero a temperatura controllata
- b) sul tavolo dentro un contenitore
- c) nel lavandino pieno di acqua

**7) L'abbattitore di temperature serve a:**

- a) sanificare un prodotto
- b) mantenere il meno possibile un prodotto ad una temperatura favorevole alla proliferazione batterica
- c) abbattere la presenza di germi patogeni

**8) quali caratteristiche ha un forno trivalente**

- a) può cuocere a vapore, a convezione o misto
- b) è sempre alimentato a gas
- c) cuoce generando microonde

**9) I fattori che favoriscono l'insorgenza delle Malattie trasmesse da alimenti sono:**

- a) contaminazione crociata da alimenti crudi e alimenti cotti
- b) cottura inadeguata
- c) tutte le precedenti

**10) tra la popolazione quali sono le categorie a rischio di manifestazioni più gravi di malattie trasmesse da alimenti?**

- a) bambini e anziani
- b) donne in stato di gravidanza
- c) tutte le precedenti

**11) La conservazioni degli alimenti alle basse temperature consentono di distruggere i batteri presenti negli alimenti?**

- a) sì, purchè la temperatura sia di almeno -25°C
- b) sì purchè l'alimento conservato sia crudo
- c) no, perchè le basse temperature non distruggono I batteri

**12) Per portatore sano si intende una persona che:**

- a) non presenta segni di malattia infettiva, ma può infettare gli altri
- b) non presenta segni di malattie infettive e non può infettare gli altri
- c) e' ammalata, ma non può infettare gli altri

**13) Perchè è importante lavarsi le mani prima di toccare gli alimenti?**

- a) perchè è norma di legge
- b) per ridurre il rischio che microrganismi presenti sulle mani contaminino gli alimenti
- c) per evitare di essere contaminati dai microrganismi presenti negli alimenti

**14) quale obbligo ha un cuoco se affetto da malattia con sintomi gastro intestinali?**

- a) nessun obbligo
- b) informare il medico di famiglia
- c) informare il datore di lavoro

**15) a cosa serve la disinfestazione?**

- a) a distruggere I batteri patogeni
- b) a eliminare animali indesiderati
- c) a eliminare tutti I microrganismi

**16) Se prima di effettuare la disinfezione, non pulisci bene il piano di lavoro:**

- a) basta usare più disinfettante
- b) non cambia nulla tanto si passa il disinfettante
- c) il trattamento di disinfezione non sarà efficace

**17) I locali dove si preparano gli alimenti devono:**

- a) essere ben illuminati areati e puliti
- b) essere dotati di reti antimosche alle finestre e di altri accorgimenti per impedire l'ingresso ali insetti
- c) tutte le precedenti

**18) Quali regole sono previste per la progettazione del layout di una cucina**

- a) regola del tutto avanti
- b) possono essere previsti incroci di percorso
- c) ammessi incroci solo tra alimenti crudi e alimenti cotti

**19) Le uova devono:**

- a) essere sempre lavate
- b) non devono mai essere lavate
- c) devono essere lavate se incrinata o molto insudiciata da feci

**20) nella cucina di una mensa scolastica dove devono essere conservate le uova in guscio?**

- a) in frigorifero
- b) nei cartoni in dispensa
- c) sotto la cenere

**21) se devi dividere in quarti un pollo già cotto, utilizzi per questo:**

- a) lo stesso tagliere sul quale lo avevi preparato da crudo, ma aspetti almeno un'ora
- b) lo stesso tagliere sul quale lo avevi preparato da crudo, ma prima lo sciacqui
- c) in un tagliere dedicato per le sole carni cotte

**22) Il tempo necessario perchè I batteri presenti in un alimento a temperatura ambiente diventino milioni è:**

- a) pochi minuti
- b) poche ore
- c) alcuni giorni

**23) il sistema di tracciabilità dei prodotti alimentari**

- a) deve essere previsto obbligatoriamente
- b) non deve essere previsto per frutta e verdure
- c) è obbligatoria solo per mense scolastiche e ospedaliere

**24) quando è necessario indossare I guanti:**

- a) sempre
- b) mai
- c) solo quando le mani presentano delle ferite

**25) quali accorgimenti si devono adottare durante lo stoccaggio, la preparazione e la cottura degli alimenti/pietanze senza glutine?**

- a) lavarsi le mani e utilizzare indumenti puliti, pulizia degli attrezzi e dei piani di lavoro
- b) separazione in dispensa degli alimenti con glutine dagli alimenti privi di glutine
- c) tutte le precedenti

**26) quali di questi cereali non contiene glutine**

- a) farro
- b) grano saraceno
- c) orzo

**27) quale farina si utilizza nella preparazione della polenta**

- a) farina di semola di grano duro
- b) farina di mais
- c) farina di Manitoba

**28) quali di questi alimenti possono essere serviti in un pasto vegetariano?**

- a) uova e latticini
- b) carni bianche
- c) crostacei

**29) quale olio tra questi ha il punto di fumo più alto**

- a) olio di girasole
- b) olio di mais
- c) olio di arachidi

**30) non è classificato tra le carni bianche**

- a) coniglio
- b) quaglia
- c) tacchino