

PROVA N. 2

1) La temperatura del frigo deve essere

- a) +4 °C
- b) +6 °C
- c) rapportata alla temperatura di conservazione dell'alimento più deperibile in stoccaggio

2) Durante la cottura, quale temperatura deve raggiungere un alimento a cuore per garantire la distruzione di microrganismi patogeni eventualmente presenti?

- a) temperatura compresa tra 40 °C e 60°C
- b) temperatura uguale o superiore a 75 °C
- c) temperatura uguale o superiore a 100°C.

3) 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

4) Perché è scorretto scongelare gli alimenti a temperatura ambiente?

- a) l'alimento può subire moltiplicazione e ricontaminazione batterica
- b) l'alimento perde parte dei principi nutritivi
- c) l'alimento impiega troppo tempo a scongelarsi

5) 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

6) 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

7 Gli alimenti più frequentemente causa di malattie trasmesse da alimenti sono:

- a) uova, carne, pesce
- b) verdure
- c) latte e formaggi stagionati

8) 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

9) Quando si lavorano gli alimenti devi:

- a) lavarti e disinfettarti le mani solo all'uscita della toilette
- b) lavarti e disinfettarti le mani solo quando sono sporche
- c) lavarti e disinfettarti le mani prima di iniziare il turno di lavoro, tra una lavorazione e un'altra, ogni volta che ti soffi il naso, dopo l'uso del bagno, ogni volta che ti assenti dal posto di lavoro per qualsiasi motivo.

10) cosa si deve fare se manipoli degli alimenti con un taglio o una ferita a una mano ?

- a) proteggi la ferita con una garza sterile
- b) proteggi la ferita con un cerotto
- c) proteggi la ferita con un cerotto e indossi un guanto

11) gli indumenti personali e quelli da lavoro vanno tenuti in scomparti separati perchè?

- a) per evitare che lo sporco degli abiti da lavoro insudicino gli indumenti personali
- b) per impedire che gli indumenti personali possano contaminare gli abiti da lavoro
- c) solo per una ragione di ordine

12) La sanificazione è un procedimento che serve a:

- a) salvaguardare la salute degli addetti del settore alimentare
- b) a rendere idonei al contatto con gli alimenti piani di lavoro, utensili, recipienti
- c) a toglier dai prodotti alimentari le parti di scarto

13) Per una corretta sanificazione come devono susseguirsi le operazioni?

- a) detersione, risciacquo, disinfezione, risciacquo finale, asciugatura
- b) risciacquo iniziale, disinfezione finale
- c) disinfezione iniziale, risciacquo detersione risciacquo

14) 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

15) la rintracciabilità di un prodotto cosa prevede?

- a) la possibilità di ricercare l'azienda produttrice
- b) la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento o di un suo ingrediente attraverso tutte le fasi della produzione, trasformazione e distribuzione
- c) la possibilità di vedere la data di scadenza del prodotto stesso

16) quando è necessario indossare I guanti:

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

17) cosa è la celiachia?

- a) un'allergia al glutine
- b) un'allergia al grano
- c) un'intolleranza permanente al glutine

18) Quali di queste operazioni sono permesse nella preparazioni di pasti per celiaci?

- a) utilizzare cestelli multicottura per cuocere assieme riso, e pasta senza glutine
- b) usare lo stesso scolapasta precedentemente utilizzato per pasta comune
- c) cuocere in forno contemporaneamente alimenti con e senza glutine

19) quale di questi prodotti è considerato un non allergene?

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

20) Quali alimenti presentano rischio di intossicazione da clostridium botulinum?

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

21) 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

22) 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

23) 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

24) 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

25) 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

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