

PROVA N. 3

1) A quale intervallo di temperatura avviene la moltiplicazione batterica?

- a) tra 0°C – 10 °C
- b) tra 10 °C – 60 °C
- c) tra 60 °C – 100 °C

2) 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

3) 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

4) 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

5) 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

6) Gli alimenti più frequentemente causa di malattie trasmesse da alimenti sono:

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

7) 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

8) 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

9) La deterzione di una superficie di lavoro viene effettuato con:

- a) acqua e detersivo
- b) con alcool
- c) con candeggina

10) 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

11) Quando è necessario pulire e sanificare le attrezzature e i piani di lavoro?

- a) giornalmente al termine dell'attività lavorativa
- b) tra una lavorazione e l'altra se vengono utilizzati per alimenti diversi (es. Alimenti cotti e alimenti crudi)
- c) tra una lavorazione e l'altra, se vengono utilizzati per alimenti diversi (es. Alimenti cotti e alimenti crudi) e giornalmente al termine dell'attività lavorativa

12) quale è il corretto comportamento in caso di manipolazione di uova?

- a) lavarsi le mani, rompere le uova, eliminare i gusci
- b) rompere le uova, lavarsi le mani, eliminare i gusci
- c) rompere le uova, eliminare i gusci, lavarsi le mani

13) nella terminologia HACCP per diagramma di flusso si intende:

- a) la descrizione dei locali adibiti alla preparazione di prodotti alimentari
- b) descrizione dell'organigramma aziendale
- c) la descrizione del processo di produzione, fase dopo fase

14) Il tempo necessario perché i batteri presenti in un alimento a temperatura ambiente diventino milioni è:

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

15) la divisa da lavoro di un cuoco prevede:

- a) scarpe antiinfortunistica
- b) copricapo, grembiule
- c) tutte le precedenti

16) 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

17) quando è necessario indossare i guanti:

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

18) quali accorgimenti adotterebbe per evitare confusione tra preparazioni di pasti per celiaci e non?

- a) nessun accorgimento
- b) usare dei segni di distinzione
- c) nessuna delle precedenti

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