

## PROVA 1

1. Da chi viene approvato il menù dei servizi educativi per l'infanzia?
  - a. Dal Pediatra di libera scelta
  - b. Dal Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
  - c. Dalla Medicina del lavoro
  
2. Quali abbinamenti possibili in un menù calibrato nella settimana per la fascia 3-6 anni?
  - a. Passato di verdura e pesce al forno
  - b. Minestrone di verdura con cous cous e lonza di suino agli aromi
  - c. Zuppa di legumi e cotoletta di pollo
  
3. Quante volte al mese è possibile somministrare la carne rossa nei servizi educativi per l'infanzia?
  - a. Tre volte al mese
  - b. Una volta alla settimana
  - c. Una volta al mese
  
4. Quale temperatura si deve mantenere nel freezer per non interrompere la catena del freddo?
  - a. Da  $-18^{\circ}$  a  $-21^{\circ}$
  - b. Da  $-3^{\circ}$  a  $-5^{\circ}$
  - c. Da  $-8$  a  $-10^{\circ}$
  
5. Quale *range* di grammatura relativa alla frutta è prevista per i servizi educativi 3-6 anni?
  - a. 125 – 150 gr
  - b. 100 – 125 gr
  - c. 80 – 100 gr
  
6. A cosa serve il processo di sanificazione?
  - a. A detergere e sanificare in modo da rendere idonea una superficie al contatto con vari elementi
  - b. A pulire una superficie contaminata da germi e batteri
  - c. A disinfettare una superficie con piastrelle
  
7. 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

8. Quali sono i Soci di Asp Opus Civium?
- Unione Terra di Mezzo e Comune di Reggio Emilia
  - Comuni di Castelnovo di Sotto, Cadelbosco di Sopra, Bagnolo in Piano e Unione Terra di Mezzo
  - Comuni di Castelnovo di Sotto, Cadelbosco di Sopra, Bagnolo in Piano
9. Qual è la temperatura di cottura a cuore ottimale per la carne di pollo?
- 65°/70°
  - 70°/75°
  - 75°/80°
10. Dove devono essere esposti gli allergeni?
- Nel piano di autocontrollo dell'Haccp e all'interno di bacheche visibili agli utenti e al personale
  - Nel piano di autocontrollo dell'Haccp e nel Regolamento scolastico
  - Nella documentazione presente all'Ufficio Scuola e negli Uffici ASP
11. Le malattie trasmesse dagli alimenti sono:
- Infezioni alimentari, tossinfezioni alimentari e intossicazioni alimentari
  - Infezioni alimentari, infezioni batteriologiche e da contaminazione ambientale
  - Intossicazioni e infezioni alimentari derivate da allergie
12. Le situazioni di maggior pericolo per la crescita e la moltiplicazione dei microrganismi sono:
- temperatura tra 80° e 100°
  - temperatura tra - 18° e 0°
  - temperatura tra 10° e 60 °
13. Che cosa accompagna una fornitura di merce per la dispesa della cucina dei servizi educativi?
- bolla di consegna
  - fattura di pagamento
  - nessun documento
14. Un operatore di cucina quando deve lavarsi le mani?
- Prima di iniziare il lavoro, tutte le volte che va in bagno e tutte le volte che viene a contatto con fonti di inquinamento (es: operazioni di pulizia, manipolazione alimenti, soffiarsi il naso...)
  - Prima di iniziare il lavoro e tutte le volte che manipola la carne
  - Quando è andato in bagno, prima di minestrare e dopo aver chiuso la cucina
15. Quali tipologie di proteine posso unire in una preparazione?
- Proteine della carne rossa con quelle della carne bianca
  - Proteine dei legumi e della carne bianca
  - Nessuna tipologia

16. Quanti grammi di pasta asciutta è consigliato consumare per un bambino da 3 a 6 anni?

- a. 50 - 60 gr
- b. 70 - 80 gr
- c. 35 - 45 gr

17. Quali metodi di cottura sono preferibili per le verdure?

- a. Cottura a vapore, brasatura, stufatura con coperchio
- b. Cottura a vapore, brasatura, stufatura senza coperchio
- c. Cottura a vapore, brasatura, stufatura, frittura

18. Nel Sistema HACCP cos'è un pericolo biologico?

- a. Un pericolo biologico deriva dalla presenza di microrganismi patogeni negli alimenti in grado di procurare un effetto nocivo sulla salute del consumatore
- b. Un pericolo biologico deriva dalla presenza di elementi chimici negli alimenti in grado di procurare un effetto nocivo sulla salute del consumatore
- c. Un pericolo biologico deriva dalla presenza di sostanze nocive negli alimenti in grado di procurare un effetto pericoloso sulla salute del consumatore

19. Che ruolo ha il pedagogo nei servizi educativi per l'infanzia?

- a. Certifica le diete etico religiose e incontra le famiglie per dialogare sui temi dell'alimentazione
- b. Coordina il servizio educativo, predispone l'organizzazione del servizio e il Piano di formazione
- c. Si occupa della salute fisica ed educativa dei bambini presenti in struttura

20. Cosa vuol dire LARN?

- a. Limite Alimentare Rischi Nutrizione
- b. Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia
- c. Livelli di Alimentazione Regolare e Nutriente

