

Proposta domande 1

1. **IN PRESENZA DI CELIACHIA È NECESSARIO EVITARE:**
 - a. Il seitan
 - b. le fave
 - c. il miglio
 - d. Il riso nero
2. **CIBI CONSIGLIATI PER UNA DIETÀ ASTRINGENTE:**
 - a. Riso pesce carne alla griglia
 - b. I latticini
 - c. Verdure cotte
 - d. Alimenti con molta fibra
3. **QUALI DI QUESTI CIBI SONO CONSIGLIATI PER I PAZIENTI DISFAGICI?**
 - a. Pasta e fagioli
 - b. Minestra cremosa
 - c. Zuppa di verdure
 - d. Riso
4. **UN GRAMMO DI LIPIDI FORNISCE CIRCA:**
 - a. 2 Kcal
 - b. 15 Kcal
 - c. 9 Kcal
 - d. 4 Kcal
5. **QUALI DEI SEGUENTI ALIMENTI HA UN CONTENUTO MAGGIORE DI COLESTEROLO LDL?:**
 - a. Gamberi
 - b. Pasta
 - c. Cavoli
 - d. legumi
6. **PRINCIPI NUTRITIVI CHE MAGGIORMENTE VENGONO DISTRUTTI CON LA COTTURA SONO:**
 - a. Le proteine
 - b. Sali minerali
 - c. Vitamine
 - d. Lipidi
7. **QUALI DEI SEGUENTI ALIMENTI HA UN CONTENUTO MAGGIORE ACIDI GRASSI OMEGA-3?:**
 - a. Sardine
 - b. Ricotta
 - c. insalata
 - d. Pollo
8. **UN PAZIENTE CHE ASSUME FARMACI ANTICOAGULANTI CHE VERDURE DOVRÀ EVITARE:**
 - a. Patate
 - b. Fagiolini
 - c. Verza
 - d. Carote
9. **UN GAS UTILIZZATO PER LA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI È:**
 - a. L'ossigeno
 - b. Il sodio
 - c. L'azoto
 - d. L'elio

- 10. COSA S'INTENDE QUANDO SI PARLA DI RISCHIO FISICO DI CONTAMINAZIONE?**
- a. Far entrare in contatto gli alimenti o preparazioni con detersivi e sanificanti
 - b. Far entrare in contatto gli alimenti o preparazioni con microorganismi patogeni
 - c. Far entrare in contatto gli alimenti o preparazioni con corpi estranei (sassi, orecchini, anelli, vetro)
 - d. Tutte e tre le precedenti
- 11. LE MODALITÀ DI CONSERVAZIONE DI UN PRODOTTO SONO:**
- a. Obbligatorie solo per prodotti deperibili
 - b. Obbligatorie solo per prodotti per la prima infanzia
 - c. Obbligatorie per alimenti che richiedono condizioni particolari di conservazione
 - d. Obbligatorie solo per i prodotti surgelati
- 12. COME CI SI DEVE COMPORTARE IN CASO DI RICEVIMENTO DI MERCE SCADUTA:**
- a. Telefonare al fornitore e farsela cambiare
 - b. Segnarla come merce non conforme chiamare il fornitore per farsela sostituire
 - c. Riporla in frigo o negli scaffali del magazzino, chiamare il fornitore
 - d. Avvisare il responsabile della struttura
- 13. QUAL'È LA MANSIONE CORRETTA DEL "PREPOSTO"?**
- a. Soggetto che dirige le attività produttive in senso tecnico e amministrativo pur senza essere titolare di poteri di gestione generali
 - b. Persona che presta il proprio lavoro alle dipendenze con rapporto di lavoro di natura subordinata
 - c. Soggetto titolare del rapporto di lavoro con il dipendente e ha responsabilità dell'impresa in quanto titolare dei poteri decisionali
 - d. Nelle strutture complesse viene delegato a loro il compito di sorvegliare o impartire ordini e direttive ai lavoratori durante il lavoro
- 14. NEL MOMENTO IN CUI SI UTILIZZA UN'ATTREZZATURA DI LAVORO COSA SI INTENDE CON LA DEFINIZIONE DI "LAVORATORE ESPOSTO"?**
- a. Sempre e solo l'operatore incaricato dell'uso dell'attrezzatura.
 - b. Lavoratore che volontariamente si espone ad un rischio.
 - c. Qualsiasi lavoratore che opera nelle vicinanze di un attrezzatura in funzione o nelle vicinanze di una zona pericolosa
 - d. Lavoratore che inconsciamente è esposto ad un rischio
- 15. LA VALUTAZIONE DEI RISCHI PER LA SALUTE NEGLI AMBIENTI DI LAVORO È:**
- a. Obbligatoria per i settori privati di attività
 - b. Obbligatoria per i settori pubblici di attività
 - c. Obbligatoria per i settori di attività pubblici e privati
 - d. Non è obbligatoria ma raccomandata dall'O.M.S.
- 16. CON LA CONSERVAZIONE IN ATMOSFERA MODIFICATA:**
- a. Si riduce solo la concentrazione di anidride carbonica
 - b. Si aumenta la concentrazione di ossigeno
 - c. Si aumenta la concentrazione di elio
 - d. Si riduce la concentrazione di ossigeno
- 17. IL SURGELAMENTO:**
- a. Non rallenta il proliferare dei microrganismi
 - b. Ferma il proliferare dei microrganismi ma non necessariamente li uccide
 - c. È un metodo di conservazione in disuso e sostituito dal congelamento
 - d. Uccide i microrganismi

18. LA COMUNITA' EUROPEA, AL FINE DI GARANTIRE AI CONSUMATORI UNA PIU' ADEGUATA INFORMAZIONE SULL'ETTICHETTATURA DEGLI ALIMENTI, HA EMANATO IL REGOLAMENTO UE 1169/2011. LA NORMA COMUNITARIA, INOLTRE FORNISCE UN ELENCO COMPLETO DELLE SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE E INTOLLERANZE. IL LORO NUMERO E':
- a. 3
 - b. 11
 - c. 13
 - d. 14
19. COSA SONO I MOCA:
- a. Sono i materiali e gli oggetti destinati a non venire a contatto con gli alimenti
 - b. Sono i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti
 - c. Sono dei sistemi di cottura sottovuoto
 - d. Sono oggetti in vetro che non possono venire a contatto con gli alimenti
20. COSA S'INTENDE PER "PUNTO CRITICO" O "CP"?
- a. Un punto dove è possibile rilevare dei rischi
 - b. Un punto dove esistono dei rischi potenziali
 - c. Un punto dove occorre eliminare o ridurre un rischio eventuale
 - d. Tutte e tre le precedenti

Prova di caso

Prefazione:

Un paio di giorni fa ho ricevuto una prenotazione nel mio ristorante per una cena con dieci persone che vorrebbero mangiare i miei ottimi cannelloni ricotta e verdure. Io subito mi metto all'opera per accontentarli:
Per preparare i cannelloni per dieci persone mi mancano la ricotta e le verdure, gli altri ingredienti li ho già in casa.

Quindi chiamo i miei fornitori abituali e ordino ricotta vaccina, alcune verdure fresche e altre congelate.

Caso:

Il giorno dopo arriva il fornitore dei congelati per consegnarmi parte delle verdure, io come prima cosa controllo la temperatura del mezzo che è di **-13°C**, quindi controllo la scadenza e la bolla di accompagnamento e ritiro la merce.

Più tardi consegna anche il fornitore dei formaggi e mi porta la ricotta, il mezzo di trasporto e a **temperatura ambiente**, controllo la scadenza, la bolla e ritiro la merce.

Nel frattempo mi suona il forno e corro in cucina **appoggiando la ricotta sullo scaffale** della dispensa, dopo torno e la metto nella cella dei formaggi, tanto mi servirà domani.

L'indomani per prima cosa preparo la pasta fresca: prendo tutti gli ingredienti che mi occorrono e li appoggio sul banco di lavoro, faccio una fontana con la farina, apro le uova in una ciotola e le aggiungo al centro, aiutandomi con le mani impasto in modo energico e metto tutto a **riposare per trenta minuti sul banco** dove sto lavorando, farò la sfoglia più tardi.

Poi prendo le verdure dalla cassetta **e subito le taglio** a cubetti, le appoggio in cella coperte da pellicola. Scongelo le verdure congelate **sotto l'acqua bollente** e le cuocio in acqua bollente salata, le scolo e le raffreddo in abbattitore.

Dopo salto le verdure con l'aglio tritato e l'olio d'oliva, e **subito aggiungo la ricotta** e gli altri ingredienti della farcia, copro con la pellicola e appoggio il tutto in cella.

Con l'apposita macchina stendo la pasta all'uovo molto sottile. Poi cuocio le sfoglie ottenute in acqua bollente salata e **le lascio raffreddare piano a temperatura ambiente**, le asciugo e le farcisco con il ripieno di ricotta e verdure, infine taglio i cannelloni della misura che desidero.

Metto i cannelloni in una pirofila, li nappo con besciamella, grana grattugiato e burro fuso, **le appoggio sul tavolo in attesa di cuocerle qualche ora dopo.**

Ora non mi resta che aspettare i miei ospiti.

Intanto sanifico il banco di lavoro in questo modo: rimuovo lo sporco visivo, metto il detergente passo una spugna e **subito dopo sanifico distribuendo un disinfettante, rimuovo subito il disinfettante con il mio torcione e asciugo con la carta.**

Alla sera faccio il servizio e i clienti mi fanno un sacco di complimenti per le mie crespelle, addirittura lasciando una mancia.

Il giorno dopo ricevo una telefonata da uno degli ospiti che afferma che tutti quelli che hanno mangiato le mie crespelle si sono sentiti male tanto da dover andare in ospedale. Io sono sicuro che non è stata colpa mia perché i miei prodotti erano tutti freschi e genuini, anzi gli riferisco che seguo tutte le norme di igiene.

Analizza e trova gli errori di all'interno delle procedure del caso, scrivi sotto le eventuali correzioni da inserire:

Correzioni:

1. La temperature di trasporto va da -15°C a -18°C
2. La ricotta va trasportata con mezzo refrigerato.
3. La ricotta va conservata nella cella apposita.
4. L'impasto va riposto in frigo.
5. Le verdure vanno prima lavate.
6. Le verdure congelate vanno scongelate in frigorifero.
7. Prima di aggiungere la ricotta raffreddare le verdure.
8. Le sfoglie vanno raffreddate in acqua fredda o in abbattitore.
9. I cannelloni vanno riposti in abbattitore a raffreddare e conservati in cella fino all'utilizzo.
10. Rimuovo il disinfettante con acqua e asciugo con carta monouso.