

**PROVA N° 2**

CONCORSO PUBBLICO, PER TITOLI ED ESAMI, PER L' ASSUNZIONE A TEMPO INDETERMINATO DI UN COLLABORATORE PROFESSIONALE SANITARIO - DIETISTA (CATEGORIA D).

RISPOSTE	1) Il potassio alimentare viene assorbito a livello:
	a del fondo dello stomaco
	b dell'antro gastrico
	c dell'intestino tenue
	d del colon ascendente e trasverso
	2) L'uovo è più digeribile:
	a leggermente bollito
	b sodo
	c fritto
	d crudo
	3) Il ruolo fisiologico del cromo consiste essenzialmente :
	a Nel potenziare l'azione del glucagone
	b Nel potenziare l'attività dell'amilasi pancreatica
	c Nel potenziare l'azione dell'insulina
	d Nell'inibire la produzione di prostaglandine
	4) Quali metodi di valutazione dello stato di nutrizione consentono una diagnosi più precoce?
	a Clinici
	b Biochimici
	c Antropometrici
	d Il rilevamento dei consumi alimentari



	5) La caratteristica saliente del processo di surgelazione è quella di:
	a determinare la formazione di grossi cristalli di ghiaccio
	b determinare la sterilizzazione dell'alimento
	c determinare la formazione di piccoli cristalli di ghiaccio
	d determinare la formazione di microcristalli di ghiaccio
	6) Che cosa si intende per digeribilità?
	a Velocità di assorbimento
	b Rapporto tra quantità assorbita ed eliminata di un nutriente
	c Rapporto tra quantità introdotta ed eliminata di un nutriente
	d Rapporto tra quantità introdotta e assorbita di un nutriente
	7) E' una buona fonte di manganese:
	a la carne
	b il pesce
	c il formaggio
	d la frutta secca
	8) In quale percentuale l' OMS si propone di ridurre il consumo di sale a livello mondiale entro il 2025 ?
	a 15%
	b 25%
	c 20%
	d 30%
	9) Il sistema HACCP è stato introdotto in Italia:
	a con la Legge 833/78
	b con il D.Lgs 155/97
	c con il D.Lgs 180/93
	d con la Legge 502/92
	10) Qual è la caratteristica degli alimenti funzionali?



	a Soddisfare i fabbisogni di particolari categorie d'individui
	b Soddisfare i fabbisogni della prima infanzia
	c Promuovere effetti fisiologici potenzialmente favorevoli per la salute
	d Contenere nutrienti aggiunti per compensare le perdite dovute alla trasformazione
	11) Per il bambino gli amminoacidi essenziali sono:
	a 10
	b 9
	c 13
	d 8
	12) Nella cottura delle verdure in abbondante acqua, quale vitamina subisce maggiori perdite?
	a Tiamina
	b Riboflavina
	c Folati
	d Acido Ascorbico
	13) Qual è la temperatura più sicura per conservare gli alimenti contenenti carne, uova o latte?
	a 10°
	b nessuna risposta esatta
	c 8°
	d 5°
	14) Qual è la frode più frequente nel pane?
	a L'uso di farina non bene abburrattata
	b L'impiego di farine vecchie mescolate a farine fresche
	c L'uso di grassi scadenti o di tipo diverso da quelli dichiarati
	d Lasciare nel pane un eccesso di acqua



	15) Quale delle seguenti funzioni NON è propria della cobalamina?
	a Coagulazione ematica
	b Sintesi del collagene
	c Tutte le risposte
	d Conversione del triptofano in niacina
	16) L'indice HOMA :
	a si ottiene utilizzando la curva glicemica e la curva insulinemica
	b serve per la stima del rischio cardiovascolare associato al sovrappeso
	c viene utilizzato per la diagnosi di insulino-resistenza
	d si è dimostrato poco utile nelle pazienti insulino-resistenti
	17) Quale fra i seguenti alimenti contiene alte dosi di ossalati?
	a Frutta secca
	b Cioccolato
	c Albicocche
	d Spinaci
	18) A quanto corrisponde il fabbisogno energetico medio giornaliero del bambino dai 13 ai 36 mesi?
	a 1100 kcal
	b 950 kcal
	c 590 kcal
	d 1090 kcal
	19) Quale fra i seguenti aminoacidi è chetogenico?
	a Cistina
	b Istidina
	c Leucina
	d Alanina



	20) Che cosa si intende per biodisponibilità di un nutriente?
	a La quantità di nutriente assorbita dall'organismo
	b La porzione del nutriente che favorisce le attività biologiche
	c La percentuale di ogni nutriente ingerito con la dieta
	d La percentuale di un nutriente che viene utilizzata dall'organismo