

**PROVA N° 2**

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

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



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



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



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



	<b>20) Che cosa si intende per biodisponibilità di un nutriente?</b>
	<b>a La quantità di nutriente assorbita dall'organismo</b>
	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