

CONCORSO PUBBLICO, PER TITOLI ED ESAME, DIETISTA - AREA DEI PROFESSIONISTI DELLA SALUTE E DEI FUNZIONARI

PROVA SCRITTA 1

1 In quali tra questi alimenti il contenuto di P (mg) per grammo di proteine è maggiore (fonte: tabelle di composizione degli alimenti , CREA 2019) ?

- 1) maiale
- 2) merluzzo
- 3) coniglio
- 4) calamari

2 Cosa si intende per CCP(critical control point) nel sistema Haccp ?

- 1) per CCP (critical control point) si intende una fase, in cui è possibile ed indispensabile attuare un controllo al fine di eliminare, prevenire o ridurre a limiti accettabili un pericolo.
- 2) per CCP (critical control point) si intende il momento in cui una procedura di preparazione alimentare è terminata e non si sono riscontrati errori o pericoli per il consumo della preparazione
- 3) Per CCP(critical control point) si intendono prassi e condizioni di prevenzione necessarie prima e durante l'attuazione del sistema HACCP e che sono essenziali per la sicurezza alimentare
- 4) Per CCP(critical control point) si intende il momento in cui aumenta esponenzialmente la carica batterica della preparazione alimentare per cui è necessario un controllo

3 In che tratto dell'apparato digerente viene assorbito il magnesio?

- 1) Il magnesio viene assorbito principalmente a livello del digiuno e dell'ileo, ed in bassa percentuale è assorbito anche nel tratto dell'intestino crasso
- 2) Il magnesio viene assorbito principalmente a livello del duodeno, ed in bassa percentuale è assorbito anche nel tratto del digiuno
- 3) Il magnesio viene assorbito principalmente a livello del digiuno e dell'ileo
- 4) Il magnesio viene assorbito principalmente a livello gastrico e in bassa percentuale nel primo tratto nel duodeno

4 Uno sgombrò da 500 g (peso lordo , pesce intero) corrisponde ad una parte edibile di grammi circa:

- 1) 250 g
- 2) 450 g
- 3) 400 g
- 4) 300 g

g. 1

[Handwritten signature]

g. 1

Prova non estratta
19/10/2024
Selvafranca



5 Secondo le Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera pediatrica (Ministero della salute) la ripartizione calorica durante la giornata dei bambini in età compresa tra i 6 mesi e i 3 anni prevede:

- 1) 25% delle Calorie colazione, 5% delle Calorie merenda mattutina, 25% delle Calorie pranzo, 10% delle Calorie merenda pomeridiana, 35% delle Calorie merenda mattutina, 35% delle Calorie colazione, 5% delle Calorie merenda mattutina, 30% delle Calorie merenda pomeridiana, 10% delle Calorie colazione, 10% delle Calorie merenda mattutina, 30% delle Calorie pranzo, 10% delle Calorie merenda pomeridiana, 30% delle Calorie cena
- 2) 20% delle Calorie colazione, 5% delle Calorie merenda mattutina, 35% delle Calorie pranzo, 10% delle Calorie merenda pomeridiana, 30% delle Calorie cena
- 3) 20% delle Calorie colazione, 10% delle Calorie merenda mattutina, 30% delle Calorie pranzo, 10% delle Calorie merenda pomeridiana, 30% delle Calorie cena
- 4) Nessuna delle risposte precedenti

6 Le linee guida NICE nel paziente fragile malnutrito (2017) l'intake calorico pro/kg giornaliero raccomandato è

- 1) 25-35 kcal / kg
- 2) 30 -35 kcal/ kg
- 3) 35-40 kcal/ kg
- 4) È modulato in base al grado di malnutrizione del paziente

7 Quali tra questi nutrienti NON ha un ruolo realmente riconosciuto nel processo di guarigione delle LDP (lesioni da pressione) ?

- 1) Arginina
- 2) Zinco
- 3) Vitamina C
- 4) Vitamina D

8 Quali tra questi alimenti ha un contenuto maggiore in ferro per 100 g di alimento (fonte: tabelle di composizione degli alimenti , CREA 2019) :

- 1) Aringa
- 2) Tuorlo d'uovo
- 3) Spinaci
- 4) Ceci secchi

9 La riduzione dell'assorbimento di vitamina B12 nel diabetico è legata:

- 1) Uso di insulina
- 2) Uso di metformina
- 3) Aumento del consumo di carne
- 4) Dieta chetogenica

10 L'insufficienza pancreatica determina il malassorbimento di quali gruppi di vitamine

- 1) idrosolubili
- 2) liposolubili
- 3) del gruppo B
- 4) non c'è malassorbimento di vitamine

11 Qual è il fabbisogno giornaliero di iodio (LARN 2014)?

- 1) La dose giornaliera di iodio raccomandata a un adulto è pari a 150 microgrammi
- 2) La dose giornaliera di iodio raccomandata a un adulto è pari a 150 grammi
- 3) La dose giornaliera di iodio raccomandata a un adulto è pari a 250 microgrammi
- 4) La dose giornaliera di iodio raccomandata a un adulto è pari a 500 microgrammi

12 Quale tra questi alimenti NON fa parte della lista dei 14 allergeni:

- 1) Soia
- 2) Fave
- 3) Sedano
- 4) Senape

13 La sarcopenia primaria:

- 1) È correlata a una patologia
- 2) È legata all'età
- 3) È correlata all'assunzione di farmaci gastroprotettori
- 4) Nessuna delle precedenti

14 Indicare la sequenza di alimenti con quantitativo crescente di colesterolo in 100 grammi (Da quello che ne contiene di meno a quello che ne contiene di più) : - prosciutto di parma - gamberi - olio extravergine di oliva - uova (fonte: tabelle di composizione degli alimenti , CREA 2019):

- 1) olio EVO, prosciutto di parma, gamberi , uova
- 2) olio EVO, uova , prosciutto di Parma, gamberi
- 3) uova, gamberi , prosciutto di parma, olio EVO
- 4) prosciutto di parma, gamberi , olio EVO , uova

15 In presenza di gestante con TOXO-Test negativo quale tra questi alimenti è meglio sconsigliare?

- 1) Maionese
- 2) Carpaccio di tonno
- 3) Crescenza
- 4) Yogurt

16 Il rischio fisico in sicurezza alimentare è rappresentato quando:

- 1) nell'alimento sono presenti corpi estranei
- 2) l'alimento è conservato ad una temperatura non idonea
- 3) l'alimento presenta odore e sapore acidi
- 4) nell'alimento si evidenziano muffe

17 Secondo gli standard italiani per la cura del diabete mellito (2018) gli apporti di zuccheri semplici della dieta nel diabete tipo 2 dovrebbero essere:

- 1) < 7%
- 2) < 10%
- 3) < 12%
- 4) < 15%

18 Quali sono i principali cardini della terapia dietetica nell'Insufficienza Renale Cronica in terapia conservativa

- 1) Incrementare l'apporto calorico
- 2) Incrementare l'apporto proteico e calorico
- 3) Abbassare la quota proteica giornaliera, ridurre l'apporto di sale, mantenere introiti calorici adeguati
- 4) Ridurre l'apporto energetico e proteico

19 Quali sono le finalità del "Counseling nutrizionale"?

- 1) Ottenere risultati positivi attraverso un approccio prescrittivo
- 2) Ottenere modificazioni dietetiche rendendo consapevole il paziente delle scelte alimentari idonee
- 3) Correggere gli errori alimentari senza dare soluzioni adeguate
- 4) Correggere gli errori alimentari, dare soluzioni per aderire allo schema dietetico prescritto

20 Secondo gli standard italiani per la Cura dell'Obesità (2016-2017) qual è la riduzione consigliata dell'introito calorico in un soggetto con BMI maggiore di 35:

- 1) 300-500 kcal al giorno
- 2) 400-700 kcal al giorno
- 3) 500-800 kcal al giorno
- 4) 500-1000 kcal al giorno

PROVA ESTRATTA 19/02/2024
 Mm. Sdra. Foulle

CONCORSO PUBBLICO, PER TITOLI ED ESAME, DIETISTA - AREA DEI PROFESSIONISTI DELLA SALUTE E DEI FUNZIONARI

PROVA SCRITTA 2

1 Quale Decreto o Legge dello Stato indica gli ambiti di competenza e le attività riservate del Dietista?

- 1) DM 744/94
- 2) DPR 220 /2001
- 3) Legge 24/2017
- 4) DM 700/94

2 Secondo le Linee Guida SINPE per la Nutrizione Artificiale, quale tra queste vie di somministrazione NON è adeguata per una Nutrizione Enterale di durata > di 30 giorni?

- 1) Digiunostomia Endoscopica Percutanea(PEJ)
- 2) Sondino Naso Gastrico (SNG)
- 3) Gastrostomia Endoscopica Percutanea (PEG)
- 4) Nessuna delle precedenti

3 Quali sono gli amminoacidi a catena ramificata :

- 1) leucina , isoleucina , valina
- 2) treonina , triptofano e valina
- 3) treonina , isoleucina e istidina
- 4) leucina , lisina e metionina

4 Quale è il percorso di svezzamento post intervento di Sleeve Gastrectomy?

- 1) Alimentazione liquida, semiliquida, semisolida, solida e di stabilizzazione
- 2) Alimentazione liquida, semisolida, solida e di stabilizzazione
- 3) Alimentazione semiliquida, solida e di stabilizzazione
- 4) Nessuna delle precedenti

5 Quali sono le indicazioni alla prescrizione di una dieta Chetogenica ?

- 1) Epilessia farmaco resistente
- 2) Obesità severa con indicazione alla Chirurgia Bariatrica (fase preoperatoria)
- 3) Obesità grave o complicata
- 4) Tutte le precedenti



6 Quale tra questi riassume quanto previsto dal 4° Principio dell'HACCP?

- 1) Definizione delle procedure di monitoraggio
- 2) Individuazione dei CCP (punti critici di controllo)
- 3) Definizione e pianificazione delle azioni correttive
- 4) Definizione dei Limiti Critici

7 Quale tra questi alimenti NON fa parte della lista dei 14 allergeni?

- 1) Fave
- 2) Sedano
- 3) Latte
- 4) Lupini

8 Per definire un'acqua "oligominerale" quanto deve essere il residuo fisso a 180°?

- 1) Inferiore a 5 mg/L
- 2) Superiore a 500 mg/L
- 3) Inferiore a 500 mg/L
- 4) Inferiore a 50 mg/L

9 Indicare la sequenza di alimenti con quantitativo decrescente di colesterolo in 100 grammi (Da quello che ne contiene di più a quello che ne contiene di meno) : - prosciutto di parma - gamberi - olio extravergine di oliva - uova (fonte: tabelle di composizione degli alimenti , CREA 2019):

- 1) olio EVO, prosciutto di parma, gamberi , uova
- 2) olio EVO, uova , prosciutto di Parma, gamberi
- 3) uova, gamberi , prosciutto di parma, olio EVO
- 4) prosciutto di parma, gamberi , olio EVO , uova

10 Tra le seguenti vitamine, qual è quella più instabile a tutti i trattamenti termici?

- 1) Tiamina
- 2) Riboflavina
- 3) Niacina
- 4) Acido pantoténico

11 Il protocollo ERAS prevede un intervento nutrizionale:

- 1) in fase pre, intra e post operatoria
- 2) solo in fase pre operatoria se il paziente è malnutrito
- 3) solo in fase post operatoria
- 4) in fase pre operatoria per tutti i pazienti

12 Cosa si intende per rischio clinico?

- 1) Probabilità per un paziente di subire un danno per effetto di un trattamento medico o delle cure prestate.
- 2) una sanzione
- 3) un provvedimento disciplinare
- 4) la presenza di microrganismi come batteri, virus, lieviti, muffe e parassiti, che possono essere patogeni o produrre tossine

13 Quali tra questi alimenti è PIU' ricco di fibra totale g/100g alimento (fonte: tabelle di composizione degli alimenti , CREA 2019) :

- 1) Noci secche
- 2) Lamponi freschi
- 3) zucca gialla
- 4) piselli freschi

14 Che cosa sono gli alimenti Aprotetici?

- 1) Alimenti destinati a soggetti intolleranti alle proteine
- 2) Prodotti dietetici caratterizzati da un basso contenuto di proteine, fosforo, potassio e sodio
- 3) Prodotti dietetici destinati a soggetti con IRC in trattamento dialitico
- 4) Prodotti dietetici destinati a soggetti con IRC conservativa caratterizzati da un alto contenuto energetico

15 Un merluzzo da 500 g (peso lordo , pesce intero) corrisponde ad una parte edibile di grammi circa:

- 1) 280 g
- 2) 450 g
- 3) 380 g
- 4) 300 g

16 Secondo il Mini Nutritional Assessment short form (MNA-SF) quale punteggio di screening indica uno stato nutrizionale a rischio di malnutrizione?

- 1) Tra 12-14
- 2) Tra 8-11
- 3) < 4
- 4) Tra 5 - 7

17 I BCAA (branched – chain amino acids) non essendo metabolizzati a livello epatico, sono utilizzati principalmente:

- 1) Dal tessuto muscolare e cardiaco
- 2) Dal tessuto adiposo
- 3) Dal tessuto muscolare scheletrico e adiposo
- 4) Dal tessuto muscolare scheletrico

18 In quali tra questi alimenti il contenuto di P (mg) per grammo di proteine è maggiore (fonte: tabelle di composizione degli alimenti, CREA 2019) ?

- 1) Calamari
- 2) Astice
- 3) Pollo intero
- 4) Maiale

19 La termogenesi alimentare determina:

- 1) l'aumento 18-25% del dispendio energetico basale
- 2) l'aumento 7-15 % del dispendio energetico basale
- 3) l'aumento 10-20% del dispendio energetico basale
- 4) Non incide sull'aumento del dispendio energetico

20 Quali tra questi alimenti è più ricco di Ca mg/ 100g di alimento (fonte: tabelle di composizione degli alimenti, CREA 2019) :

- 1) Scamorza
- 2) Mozzarella
- 3) Provolone
- 4) Fontina

CONCORSO PUBBLICO, PER TITOLI ED ESAME, DIETISTA - AREA DEI PROFESSIONISTI DELLA SALUTE E DEI FUNZIONARI

PROVA SCRITTA 3

1 Quale tra le seguenti risposte indica gli alimenti disposti -in ordine crescente- secondo il loro contenuto proteico in riferimento ad una porzione di 100g (fonte: tabelle di composizione degli alimenti, CREA 2019) :

- 1) Ricotta vaccina, uovo di gallina intero, yogurt bianco da latte intero, albume di uovo di gallina intero
- 2) Yogurt bianco da latte intero, ricotta vaccina, albume di uovo di gallina, uovo di gallina intero
- 3) Uovo di gallina intero, yogurt bianco da latte intero, albume di uovo di gallina, ricotta vaccina
- 4) Albume di uovo di gallina, ricotta vaccina, yogurt bianco da latte intero, uovo di gallina intero

2 In sicurezza alimentare la contaminazione crociata:

- 1) si verifica quando agenti infestanti vengono trasmessi da un alimento a un altro attraverso attrezzature , superfici , mani dell'operatore
- 2) si verifica quando gli agenti infestanti vengono trasmessi all'alimento tramite droplets dell'operatore
- 3) si verifica ogni qualvolta si utilizzano alimenti non sigillati
- 4) tutte le risposte sono corrette

3 Secondo le Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera pediatrica (Ministero della salute) la ripartizione calorica durante la giornata dei bambini in età compresa tra i 6 mesi e i 3 anni prevede:

- 1) 25% delle Calorie colazione, 5% delle Calorie merenda mattutina, 25% delle Calorie pranzo, 10% delle Calorie merenda pomeridiana, 35 % delle Calorie cena
- 2) 20% delle Calorie colazione, 5% delle Calorie merenda mattutina, 35% delle Calorie pranzo, 10% delle Calorie merenda pomeridiana, 30 % delle Calorie cena
- 3) 20% delle Calorie colazione, 10% delle Calorie merenda mattutina, 30% delle Calorie pranzo, 10% delle Calorie merenda pomeridiana, 30 % delle Calorie cena
- 4) Nessuna delle risposte precedenti

4 La sarcopenia primaria:

- 1) È correlata a una patologia
- 2) È legata all'età
- 3) È correlata all'assunzione di farmaci gastroprotettori
- 4) Tutte le precedenti



Prava No 2 ESTRATTA
Solve Foule
19/02/2024

5 Quali tra questi nutrienti ha un ruolo realmente riconosciuto nel processo di guarigione delle LDP (lesioni da pressione) ?

- 1) Arginina
- 2) Zinco
- 3) Vitamina C
- 4) Tutte le precedenti

6 Quali tra questi alimenti è meno ricco di Ca mg/ 100g di alimento (fonte: tabelle di composizione degli alimenti , CREA 2019):

- 1) Scamorza
- 2) Mozzarella
- 3) Provolone
- 4) Fontina

7 Secondo le Linee Guida SINPE per la Nutrizione Artificiale, quale tra queste vie di somministrazione è adeguata per una Nutrizione Enterale di durata > di 30 giorni?

- 1) Sondino Naso Digiunale (SND)
- 2) Sondino Naso Gastrico (SNG)
- 3) Gastrostomia Endoscopica Percutanea (PEG)
- 4) Nessuna delle precedenti

8 Quali sono i parametri che evidenziano un rischio cardiovascolare

- 1) Colesterolemia totale superiore ai limiti di norma
- 2) Colesterolemia HDL superiore ai limiti di norma
- 3) Colesterolemia HDL inferiore ai limiti di norma
- 4) Colesterolemia LDL 70 mg/dl

9 Quali sono le controindicazioni alla prescrizione di una dieta Chetogenica (VLKD)

- 1) Insufficienza epatica o renale
- 2) Diabete di tipo 1
- 3) Angina instabile o IMA recente
- 4) Tutte le precedenti

10 Quale tra questi riassume quanto previsto dal 1° Principio dell'HACCP?

- 1) Individuazione e analisi dei pericoli
- 2) Individuazione dei CCP (punti critici di controllo)
- 3) Definizione delle procedure di registrazione
- 4) Definizione dei Limiti Critici

11 Quali dei seguenti microrganismi patogeni potrebbe riprodursi in frigorifero

- 1) *Staphylococcus*
- 2) *Clostridium Botulinum*
- 3) *Listeria*
- 4) *Salmonella*

12 Quale decreto ministeriale definisce la figura professionale del Dietista?

- 1) 14/9/1991 n. 744
- 2) 14/9/1994 n. 744
- 3) 14/9/1988 n. 744
- 4) 14/9/1994 n. 740

13 Quale tra questi alimenti fa parte della lista dei 14 allergeni?

- 1) Fave
- 2) Sedano
- 3) Kiwi
- 4) Pomodoro

14 Una spigola o branzino da 500 g (peso lordo , pesce intero) corrisponde ad una parte edibile di grammi circa:

- 1) 200 g
- 2) 450 g
- 3) 270 g
- 4) 370 g

15 In quali tra questi alimenti il contenuto di P (mg) per grammo di proteine è maggiore (fonte: tabelle di composizione degli alimenti , CREA 2019) ?

- 1) Stoccafisso
- 2) Bresola
- 3) Calamari
- 4) Anatra

16 Con i processi di congelamento le proteine:

- 1) Possono venire idrolizzate
- 2) Possono subire la denaturazione
- 3) Non vengono minimamente alterate
- 4) Subiscono la reazione di Maillard

17 Gli standard per la cura del diabete – 2018 cosa raccomandano per quanto riguarda la fibra nel soggetto con diabete tipo 2?

- 1) Aumentare l'apporto di fibra vegetale > 20 g die
- 2) Aumentare l'apporto di fibra vegetale > 35g die
- 3) Aumentare l'apporto di fibra vegetale > 30 g die (o 15 g / 1000 kcal die) , soprattutto solubili
- 4) Aumentare l'apporto di fibra vegetale > 40 g die (o 20 g / 1000 kcal die) , soprattutto solubili

18 Quali tra questi alimenti è meno ricco di fibra totale g/100g alimento (fonte: tabelle di composizione degli alimenti , CREA 2019) :

- 1) pasta di semola integrale
- 2) carote
- 3) zucca gialla
- 4) piselli freschi

19 La CBT-OB (terapia cognitivo-comportamentale nel trattamento dell'obesità) si differenzia dal tradizionale approccio dietetico-prescrittivo perchè :

- 1) Non estremizza il concetto di forza di volontà
- 2) Non prevede delle indicazioni dietetiche
- 3) Utilizza il diario alimentare
- 4) Incrementa l'attività fisica

20 L'apporto proteico giornaliero nella terapia dietetica nell'IRC IIb- IV- V stadio deve essere:

- 1) 0.6 g/kg BW/die, di cui 0.4 g/kg/ die ad alto valore biologico
- 2) adeguato secondo le necessità individuali del paziente e secondo i LARN
- 3) 0.8 g/kg BW/die, di cui 2/3 ad alto valore biologico
- 4) 0.7 g/kg BW/die, di cui il 50% ad alto valore biologico

