

TRACCIA C

1) Nelle indicazioni nazionali in tema di corretta alimentazione per i lattanti il consumo del miele:

A	B	C	D
E' consentito, ma con moderazione, in quanto costituito essenzialmente da saccarosio	È escluso, perché può essere la causa dello sviluppo del botulismo nel lattante.	È consigliato sin dallo svezzamento, al posto dello zucchero, perché è un alimento sano, naturale e digeribile	È consigliato sin dallo svezzamento, ma da somministrare in minima quantità, perché può determinare la formazione precoce di carie

2) LE LINEE DI INDIRIZZO NAZIONALE PER LA RISTORAZIONE OSPEDALIERA, ASSISTENZIALE E SCOLASTICA del 2021, in relazione all'alimentazione per la fascia 0-3 anni, prevedono un ridotto apporto di sale:

A	B	C	D
Pertanto il sale da cucina aggiunto è completamente escluso nell'alimentazione dei bambini nella fascia 0-36 mesi	Pertanto l'utilizzo del sale iodato è possibile dopo i 2 anni di età. In seguito, è comunque opportuno che l'uso sia moderato	Pertanto il sale da cucina, pur consentito sin dalle prime fasi dello svezzamento, deve essere previsto in quantità massima di 5 gr/dì	Pertanto è consentito solo l'uso del sale marino integrale

3) Tra le 14 sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze indicate dall'allegato II del Regolamento 1169/11 della Unione Europea in vigore dal 2014, e che pertanto devono obbligatoriamente essere rese note al consumatore, sono inclusi anche:

A	B	C	D
Grano, segale, orzo, avena, farro, mais, riso, kamut, i loro ceppi derivati e i prodotti derivati	L'intera categoria dei legumi, esclusi i piselli.	Sedano, senape e anidride solforosa	Fragole, mirtilli, aglio, uova (solo tuorlo)

4) L'inizio precoce del divezzamento può determinare conseguenze sullo stato di salute futuro del bambino:

A	B	C	D
a causa dell'immatunità della sistema di dentizione, possono determinarsi un ritardo di crescita o una depressione del sistema immunitario	a causa dell'immatunità della barriera intestinale, potrebbero determinarsi un aumento della permeabilità agli allergeni, un maggior rischio di sensibilizzazione, un'aumentata incidenza di diarrea, malassorbimento	a causa della precoce interruzione dell'assunzione del latte materno, può determinarsi una sensibilizzazione verso i latticini	a causa delle precoce interruzione dell'assunzione di latte materno può determinarsi una carenza di calcio e un rischio di rachitismo

- 5) Tra i principali prerequisiti da considerare nell'ambito di un sistema di autocontrollo per le strutture che producono pasti, secondo le LINEE GUIDA TECNICHE PER L'APPLICAZIONE DELL'AUTOCONTROLLO CON PROCEDURA SEMPLIFICATA DEL SISTEMA HACCP della Regione Emilia Romagna, vi sono: (indicare la risposta NON corretta)

A	B	C	D
Requisiti infrastrutturali, attrezzature, manutenzione	Requisiti delle materie prime e qualifica fornitori	Manipolazione dell'alimento e igiene della lavorazione	Requisiti previsti dal sistema di certificazione obbligatorio secondo le norme UNI_EN_ISO_22000

- 6) Per evitare l'avvelenamento dovuto all'ingestione accidentale di un prodotto di pulizia liquido è opportuno:

A	B	C	D
Travasarlo in un contenitore trasparente che permetta di vedere distintamente il liquido all'interno	Travasarlo in un contenitore trasparente, che permetta di vedere distintamente il liquido all'interno, avendo cura di conservare l'etichetta e le istruzioni di sicurezza	Lasciarlo nel suo contenitore originale	Provvedere subito alla diluizione prevista in etichetta e in seguito conservarlo nel suo contenitore originale

- 7) Per quanto stabilito dal Regolamento (CE) 178/2002, che definisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare, e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare, il sistema di RINTRACCIABILITA':

A	B	C	D
Consiste nella scelta, da parte di un fornitore, di inserire a titolo volontario, un codice di localizzazione di un prodotto alimentare mediante identificazioni registrate	Consiste nella possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione	Ha lo stesso significato del termine TRACCIABILITA', ma si usa quando il fenomeno si ripete più volte all'interno dello stesso processo produttivo	Rappresenta la somma dei vari processi di tracciabilità dell'intera filiera, di tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione gestita da un organismo unitario regionale

- 8) Per l'Amministrazione Comunale che deve valutare l'adeguatezza di prodotti oggetto di fornitura dei servizi di ristorazione per l'infanzia, è importante consultare le schede tecniche di ogni prodotto alimentare per assumere alcune informazioni necessarie ovvero:

A	B	C	D
Indicazione del produttore, data di emissione o di revisione, elenco degli ingredienti, origine della materia prima o della materia prima prevalente, allergeni, shelf-life, grammatura, confezione, e ogni altra informazione obbligatoria prevista, per tipologia di prodotto, dalla normativa vigente e dal capitolato di gara e/o dal contratto di fornitura.	Ogni informazione obbligatoria prevista, per tipologia di prodotto, dalla normativa vigente in materia di sicurezza alimentare e tracciabilità: stabilimento di produzione, identificazione del produttore, identificazione del lotto di produzione, origine della materia prima, data di scadenza.	Ogni informazione richiesta dalla normativa vigente in materia di sana alimentazione: lista ingredienti, tabella nutrizionale, allergeni, metodo di conservazione, data di scadenza, indicazioni di smaltimento dell'imballaggio.	Tutte le informazioni nutrizionali presenti nell'etichetta del prodotto

- 9) Con il termine TMC si intende:

A	B	C	D
Il Termine Massimo di Consumo ovvero la data di scadenza impressa in etichetta su tutti i prodotti alimentari a lunga conservazione, indicata con la dicitura "Da consumarsi entro il ...gg/mm/anno"	Il Termine Minimo di Conservazione (data fino alla quale il prodotto conserva le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione, indicato con la dicitura "Da consumarsi preferibilmente entro..." oppure "Da consumarsi entro la fine di ..."). Per i prodotti alimentari ad elevata deperibilità dal punto di vista microbiologico, ai fini del calcolo della vita residua, il TMC è sostituito dalla data di scadenza (indicata con "Da consumarsi entro il gg/mm/anno")	Il Termine Massimo di Consumo dei prodotti ad elevata deperibilità dal punto di vista microbiologico, indicato in etichetta con la dicitura "Da consumarsi entro la fine di ...", da distinguere rispetto al TCMC, Termine di Consumo Massimo Consigliato dedicato in etichetta con la dicitura "Da consumarsi preferibilmente entro..."	Il Termine Minimo di Conservazione ovvero la "shelf life", quindi la durata della vita del prodotto ad elevata deperibilità, espressa in giorni, mesi o anni, a partire dalla data di consegna

- 10) Un prodotto alimentare fresco viene consegnato nel servizio il 10 giugno 2022. La scheda tecnica del produttore indica una shelf life di 10 giorni. L'etichetta nella confezione riporta la data di produzione 5 giugno 2022 e data di scadenza 15 giugno 2022. La vita residua del prodotto secondo la formula corretta, risulta pari a:

A	B	C	D
50%, calcolata secondo la formula: $[(10-5)/(15-5)]/100$	50%, calcolata secondo la formula: $[(15-10)/(15-5)] \times 100$	60%, calcolata secondo la formula: $[(10+5)/(10+15)]/100$	60% calcolata secondo la formula $[(10+5)/(10+15)] \times 100$

- 11) In merito all'alimentazione del lattante, è corretto affermare che di norma:

A	B	C	D
Compiuto il 6° mese il bambino è pronto per alimentarsi in modo attivo con cibi semisolidi o solidi	Compiuto il 6° mese il bambino può iniziare il divezzamento, ma solo con cibi aproteici e brodi vegetali	Compiuto il 6° mese il bambino può consumare praticamente tutti gli stessi cibi degli adulti, ma solo con grammature inferiori	Compiuto il 6° mese al bambino si possono somministrare, gradualmente, piccole quantità di altri alimenti, ma solo sciolti nel latte

- 12) Il sistema HACCP nell'ambito del settore alimentare:

A	B	C	D
E' uno strumento volto ad aiutare gli operatori del settore alimentare a conseguire la certificazione di qualità fissando i «limiti critici» misurabili e le conseguenti azioni correttive	E' uno strumento volto ad aiutare gli operatori del settore alimentare a conseguire un livello più elevato di sicurezza alimentare, tenendo conto dei principi contenuti nel Codex Alimentarius.	E' un sistema che si applica a tutte le imprese, a prescindere dal settore, che intendano operare secondo standard di qualità certificati.	Consiste nell'insieme di azioni correttive richieste dalle autorità competenti, necessarie a garantire gli standard minimi di sicurezza e igiene

- 13) Tra le competenze del Sindaco del Comune vi è l'adozione delle ordinanze contingibili e urgenti. Ai sensi della normativa vigente, il Sindaco può adottare tali ordinanze:

A	B	C	D
In caso di emergenze sanitarie o di igiene pubblica a carattere esclusivamente locale	In relazione all'urgente necessità di interventi volti a superare situazioni di grave incuria o degrado del territorio, previo parere obbligatorio del Ministro competente in materia ambientale	In caso di emergenze sanitarie o di igiene pubblica, previo parere obbligatorio del Ministro competente in materia sanitaria	Al fine di prevenire e eliminare gravi pericoli che minacciano l'incolumità pubblica e la sicurezza urbana, previo parere vincolante del Prefetto.

14) Ai sensi del DPR 445/2000 quali tra i seguenti stati, qualità personali e fatti non possono essere oggetto di dichiarazioni sostitutive di certificazioni:

A	B	C	D
Stato di famiglia	Iscrizione in albi, in elenchi tenuti da pubbliche amministrazioni	Situazione reddituale o economica anche ai fini della concessione dei benefici di qualsiasi tipo previsti da leggi speciali	Certificati sanitari

15) Gli artt. 5 e 5bis del D. Lgs 33/2013 sull'accesso civico ai dati e documenti stabiliscono che:

A	B	C	D
Chiunque ha diritto di accedere ai dati e ai documenti detenuti dalle pubbliche amministrazioni ulteriori rispetto a quelli per cui vige l'obbligo di pubblicazione, nel rispetto dei limiti relativi alla tutela di interessi giuridicamente rilevanti	Il diritto di accedere ai dati e ai documenti detenuti dalle pubbliche amministrazioni, ulteriori rispetto a quelli per cui vige l'obbligo di pubblicazione, deve essere adeguatamente motivato	Può accedere ai dati e ai documenti detenuti dalle pubbliche amministrazioni, ulteriori rispetto a quelli per cui vige l'obbligo di pubblicazione, solo chi ha un interesse soggettivo riconoscibile universalmente	Chiunque ha diritto di accedere ai dati e ai documenti detenuti dalle pubbliche amministrazioni, ulteriori rispetto a quelli per cui vige l'obbligo di pubblicazione, senza alcun limite purché rispetti l'obbligo di riservatezza

16) Ai sensi del Regolamento comunale dei nidi d'infanzia, nel nido possono essere accolti bambini nelle seguenti fasce di età:

A	B	C	D
Dai 3 mesi ai 3 anni	Dai 6 mesi ai 3 anni	Dai 3 mesi ai 3 anni, salvo casi particolari in cui è possibile ammettere bambini di 2 mesi	Fino a 3 anni, purché non siano più nella fase di allattamento.

17) Secondo “le linee guida per una sana alimentazione” stilate dal CREA nel 2019, le quantità consigliate e le frequenze di consumo di PESCE, per la prima infanzia sono:

A	B	C	D
Tre volte la settimana, dai 30 ai 50 gr a seconda della fascia d'età	Tre volte la settimana, ma solo dopo i 30 mesi.	Non più di due volte la settimana e con grammature non superiori a 50 gr per porzione, per bambini tra 6 e 36 mesi.	Mai prima di 1 anno, essendo un alimento allergizzante

- 18) LE LINEE DI INDIRIZZO NAZIONALE PER LA RISTORAZIONE OSPEDALIERA, ASSISTENZIALE E SCOLASTICA del 2021** contengono indicazioni relative al pasto al nido e, per quanto riguarda l'alimentazione nei primi mesi di vita del bambino, prevedono in particolare che:

A	B	C	D
Per i piccoli non ancora divezzi, nel primo semestre di vita, sia fondamentale creare le condizioni ottimali per consentire al bambino di assumere latte materno.	Per i bambini appena divezzati (6-12 mesi) possano essere introdotte, oltre al latte vaccino - in quantità almeno di 500 ml al giorno -, pappe preparate con alimenti frullati a base di soli cereali.	Per i bambini fino ai 18 mesi siano somministrati solo alimenti frullati, tritati o tagliati in piccoli pezzi, in considerazione delle difficoltà di masticazione e delle norme antisoffocamento.	Ai bambini non ancora divezzi possa essere somministrato, insieme al latte materno, anche il latte vaccino, ma solo dopo il 4° mese.

- 19) Il consumo di frutta e verdura nella prima infanzia deve tenere in considerazione alcune raccomandazioni, tra le quali:**

A	B	C	D
Frutta e verdura devono essere introdotte in quantità limitata nella dieta della prima infanzia (meno di 3 razioni al giorno da 1 a 3 anni) poiché il loro apporto di fibre insolubili può determinare un eccesso della motilità intestinale	Le verdure danno un contributo nutrizionale e metabolico fondamentale alla dieta della prima infanzia poiché forniscono carboidrati complessi, a basso indice glicemico: riducono la densità calorica del pasto, senza ridurre la sazietà	Dopo il primo anno di vita il bambino dovrebbe consumare non più di 2 razioni di frutta e verdura al giorno (ovvero circa 25 grammi di fibre al giorno, facilmente ottenibili con 100 gr di verdura)	Le fibre solubili contenute negli ortaggi fermentate nel colon, producono acidi grassi a catena corta (butirrato) irritanti per l'intestino.

- 20) In linea con quanto previsto dalla Legge Regionale ER n. 29/2002 sull'ORIENTAMENTO DEI CONSUMI E L'EDUCAZIONE ALIMENTARE E PER LA QUALIFICAZIONE DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE COLLETTIVA:**

A	B	C	D
Nei servizi di ristorazione dei nidi d'infanzia, delle scuole dell'infanzia e primarie, i prodotti per la preparazione dei pasti devono provenire da agricoltura regionale per tutte le tipologie reperibili sul mercato.	Nei servizi di ristorazione collettiva pubblica dei nidi d'infanzia, delle scuole dell'infanzia e primarie, i prodotti per la preparazione dei pasti devono provenire da agricoltura nazionale per almeno il 50% in peso delle forniture.	Nei servizi di ristorazione collettiva pubblica dei nidi d'infanzia, delle scuole dell'infanzia e primarie, i prodotti per la preparazione dei pasti devono provenire da agricoltura biologica per almeno il 50% in peso delle forniture.	Nei servizi di ristorazione collettiva pubblica dei nidi d'infanzia, delle scuole dell'infanzia e primarie, i prodotti per la preparazione dei pasti devono provenire da agricoltura biologica per tutte le tipologie reperibili sul mercato.

21) In caso di produzioni di pasti al nido d'infanzia per utenti affetti da malattia celiaca, è necessario provvedere, tra le altre cose, anche a:

A	B	C	D
Far certificare dall'Azienda sanitaria le procedure di gestione del pasto per celiaci, per ottenere l'autorizzazione alla produzione.	Predisporre, seguire e controllare le procedure idonee in tutte le fasi produttive (selezione degli alimenti, modalità di stoccaggio, identificazione e preparazione, somministrazione) e formare il personale con corsi specifici	Adottare procedure di autocontrollo all'interno del sistema HACCP e compilare apposito registro con gli orari della produzione.	Dotare le strutture di servizio di stoviglieria colorata personalizzata, dedicata in via esclusiva all'utente destinatario della dieta, per evitare l'uso promiscuo di piatti, bicchieri e posate nel corso dell'intero anno educativo.

22) In tema di allergie alimentari nelle preparazioni del pasto al nido d'infanzia, è necessario:

A	B	C	D
Produrre tutti i pasti dieta e quelli di tipo convenzionale, in contemporanea, avendo cura di escludere tutti gli alimenti contenenti allergeni	Attenersi ai menù e alle procedure predisposte per ridurre i rischi specifici: porre la massima attenzione in tutti i processi di produzione, conservazione e somministrazione dei pasti o dei prodotti alimentari destinati a diete per allergie e intolleranze	Tenere sempre distinta la linea produttiva per i pasti dieta anche nel caso in cui il menù del giorno preveda per le diete la stessa preparazione del menù convenzionale	Progettare menù specifici per le principali diete e differenziarli sempre dal pasto convenzionale così da non incorrere in errori ed avere sempre linee produttive distinte nella fase operativa

23) Secondo quanto disposto dal regolamento CE 852/2004, i principi del sistema HACCP:

A	B	C	D
Devono essere applicati solo nelle industrie di produzione alimentare	Devono essere applicati nella produzione alimentare di ristoranti e grande distribuzione, ma solo sopra una certa soglia dimensionale	Erano applicati inizialmente solo all'ambito industriale ma in seguito sono stati estesi al comparto della ristorazione scolastica	Nessuna delle precedenti

24) Per "rischio" si intende:

A	B	C	D
La valutazione della probabilità che il pericolo ipotizzato possa realizzarsi.	Pericolo e rischio hanno lo stesso significato.	Il rischio è un pericolo molto grave.	Proprietà o qualità intrinseca di un determinato fattore avente il potenziale di causare danni.

25) Con l'acronimo CAM si intendono:

A	B	C	D
I Criteri Ambientali Monitorati: un insieme di criteri e indicatori, univoci per tutti i settori della Pubblica Amministrazione, che consentono di regolamentare gli appalti pubblici in un'ottica di green economy	I Criteri Ambientali Minimi: requisiti ambientali definiti per le varie fasi del processo di acquisto delle pubbliche amministrazioni, specifici per i diversi settori, volti a individuare la soluzione progettuale, il prodotto o il servizio migliore sotto il profilo ambientale lungo il ciclo di vita.	I Criteri Alimentari Migliorativi: linee guida nutrizionali nazionali che devono essere applicati per impostare il sistema di qualità di un servizio di ristorazione collettiva nell'ottica del miglioramento continuo.	I Criteri Ambientali Minimi: requisiti ambientali validi e obbligatori per tutti gli Operatori del Settore Alimentare in attuazione degli obiettivi di tutela e promozione della produzione agricola biologica.

26) Nell'applicazione di diete vegetariane e vegane nella fascia della prima infanzia occorre tenere in considerazione:

A	B	C	D
Che regimi dietetici vegani e macrobiotici applicati a partire dal primo anno di vita riducono del 30% i rischi di malattie metaboliche e croniche in età adulta	Che regimi dietetici vegetariani applicati ai lattanti determinano nella maggior parte dei casi forti carenze nutrizionali (malnutrizione proteico-energetica, rachitismo, ritardo di crescita e ritardo dello sviluppo psicomotorio)	Che una dieta vegana o macrobiotica rigorosa, se combinata con un consumo di cereali privi di glutine, riduce l'insorgenza della malattia celiaca.	Che, se non correttamente bilanciate, possano determinarsi rischi di carenze nutrizionali e di apporto calorico inadeguato alla fase di sviluppo del bambino.

27) L'etichettatura alimentare è disciplinata dal Regolamento europeo 1169/2011 e dal decreto legislativo 15 dicembre 2017, n. 231

“Disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni del regolamento (UE) n. 1169/2011, che dispone:

A	B	C	D
In particolare a tutela del consumatore, le modalità di indicazione obbligatoria nell'etichetta dei prodotti alimentari, di conservanti, additivi e Organismi geneticamente modificati.	In particolare per la promozione dell'educazione alimentare, l'obbligo in etichetta delle indicazioni nutrizionali per i prodotti alimentari utilizzati nella ristorazione scolastica.	In particolare a tutela del consumatore, le modalità di indicazione obbligatoria degli allergeni per i prodotti non preimballati e per gli alimenti serviti dalle collettività.	In particolare a tutela degli OSA (Operatori del settore alimentare), le indicazioni obbligatorie da riportare nei menù per identificare correttamente le responsabilità legate ad eventuali contaminazioni crociate.

28) Completa la seguente frase con la coppia corretta di parole:

The Maserati brothers adopted the symbol _____ Trident, created by the artist of the family Mario Maserati and inspired _____ statue of Neptune in Bologna

A	B	C	D
of the - by the famous	from – of famous	by – in the famous	in the – very famous

29) E' vero che la refrigerazione uccide tutti i microrganismi patogeni presenti sugli alimenti?

A	B	C	D
No, ma ne rallenta la moltiplicazione. Infatti alle temperature più basse (-18°C o più) i batteri non sono in grado di crescere e proliferare nell'alimento.	Sì, ma solo quelli sensibili al freddo, come per esempio l'escherichia coli che, già a temperature di -10°C è soggetto a morte termica	Sì, infatti i principali batteri patogeni, quali salmonella e escherichia coli, sono termofili, ovvero crescono solo ad alte temperature	Sì, a patto che il prodotto abbia prima subito un processo di pastorizzazione

30) Il regolamento CE 852/2004, nell'allegato II "Requisiti generali in materia di igiene applicabili a tutti gli operatori del settore alimentare (diversi da quelli di cui all'allegato I), prevede che:

A	B	C	D
Le strutture che ospitano servizi di comunità debbano essere dotate di un piano di allerta alimentare volto a segnalare agli utenti dei servizi i casi di contaminazione crociata e a procedere celermente all'eventuale ritiro .	Le strutture che ospitano servizi di comunità siano soggette ad una legislazione speciale ad esse dedicata, in tema di igiene e sicurezza alimentare. La progettazione, la costruzione, l'ubicazione e le dimensioni delle strutture destinate alla produzione di alimenti rappresentano elementi rilevanti ai fini dell'autorizzazione al funzionamento dei servizi	La progettazione, la costruzione, l'ubicazione e le dimensioni delle strutture destinate alla produzione di alimenti non rappresentano elementi rilevanti per i servizi di comunità, poiché il sistema HACCP consente di superare anche eventuali criticità strutturali.	Le strutture di comunità che provvedono anche alla produzione di pasti, dovendo rispondere a determinati requisiti in tema di sicurezza alimentare, siano soggette ad una preventiva autorizzazione da parte del Ministero della Salute.

31) In merito al manuale di corretta prassi igienica in un Nido d'infanzia con la produzione interna di pasti, si può affermare che:

A	B	C	D
Il manuale di corretta prassi igienica si limita a definire le istruzioni preoperative e operative dei processi di cucina ma è solo un sistema di auditing esterno che consente di prevenire la realizzazione di eventi dannosi in tema di sicurezza alimentare	Il manuale di corretta prassi igienica costituisce uno strumento prezioso per aiutare gli operatori del settore alimentare nell'osservanza delle norme d'igiene a tutti i livelli della catena alimentare e nell'applicazione dei principi del sistema HACCP	Il manuale di corretta prassi igienica è finalizzato a registrare tutte le non conformità elevate ai fornitori delle derrate alimentari in tema di igiene e sicurezza degli alimenti così da poter applicare le penali previste dal contratto	Il manuale di corretta prassi igienica in un Nido d'infanzia non è previsto, potendo usufruire di servizi di pulizia di ditte specializzate appaltati all'esterno

32) Ai sensi del Codice di comportamento del Comune di Bologna, il dipendente pubblico può assumere incarichi a favore di terzi:

A	B	C	D
In ogni caso, purché si tratti di prestazioni rese a favore di un altro Comune	Se si tratta di prestazioni occasionali i cui contenuti non costituiscano presupposto anche solo potenzialmente per l'insorgere di conflitti di interesse	In ogni caso, purché la prestazione sia resa a favore di un'altra Pubblica Amministrazione	Esclusivamente se ha un rapporto di lavoro part time.

33) Le LINEE GUIDA PER L'OFFERTA DI ALIMENTI E BEVANDE SALUTARI NELLE SCUOLE E STRUMENTI PER LA SUA VALUTAZIONE E CONTROLLO (Regione Emilia Romagna Del.Reg. 418/2012) contengono:

A	B	C	D
"Standard nutrizionali di riferimento" che riguardano la frequenza settimanale e le caratteristiche merceologiche dei diversi alimenti che possono essere utilizzati per i pasti e le merende, per le sole scuole primarie e secondarie di primo grado.	"Standard nutrizionali di riferimento" che riguardano solo le caratteristiche merceologiche dei diversi alimenti alle quali le stazioni appaltanti devono attenersi per l'acquisto delle derrate alimentari destinate ai servizi educativi rivolti all'utenza 0-3 anni.	"Standard nutrizionali di riferimento" che riguardano solo la ripartizione calorica dei pasti nei servizi di ristorazione scolastica ma non contengono indicazioni per i nidi d'infanzia, per i quali solo i pediatri possono formulare indicazioni specifiche su menù, alimenti concessi e aspetti nutrizionali.	"Standard nutrizionali di riferimento" che riguardano la ripartizione calorica dei pasti, i principali nutrienti, le grammature di riferimento, la frequenza degli alimenti a pranzo, le caratteristiche merceologiche dei diversi alimenti in relazione alla ristorazione e alla merenda nelle scuole di vari gradi.

34) Secondo quanto disposto dal regolamento CE 852/2004:

A	B	C	D
I prodotti per la pulizia e la disinfezione non devono essere conservati nelle aree dove vengono manipolati alimenti.	I prodotti per la pulizia e la disinfezione possono essere conservati nelle aree dove vengono manipolati alimenti solo se le confezioni sono chiuse e identificate con il simbolo del pericolo.	I prodotti per la pulizia e la disinfezione possono essere conservati nelle aree dove vengono manipolati alimenti solo se riposti in uno scaffale dedicato e preventivamente diluiti.	I prodotti per la pulizia e la disinfezione non devono essere conservati nelle zone produttive di manipolazione degli alimenti ma possono essere conservati nelle dispense insieme ai prodotti alimentari confezionati, solo se chiaramente identificati con un simbolo di pericolo.

35) Ai sensi del Regolamento UE 679/2016 sul trattamento dei dati personali, è lecito trattare i dati relativi alla salute nei seguenti casi (indicare la risposta ERRATA):

A	B	C	D
Il trattamento è necessario per accertare, esercitare o difendere un diritto in sede giudiziaria o ogniqualvolta le autorità giurisdizionali esercitano le loro funzioni giurisdizionali.	Il trattamento è necessario per tutelare un interesse vitale dell'interessato o di un'altra persona fisica qualora l'interessato si trovi nell'incapacità fisica o giuridica di prestare il proprio consenso.	Sempre, se il trattamento è effettuato da parte di un ente pubblico.	Il trattamento riguarda dati personali resi manifestamente pubblici dall'interessato.

36) Ai sensi della legge 241/90 la comunicazione di avvio del procedimento deve contenere obbligatoriamente (indicare la frase NON corretta):

A	B	C	D
L'amministrazione competente.	L'oggetto del procedimento.	Il responsabile del procedimento.	La data entro la quale il procedimento deve concludersi, solo qualora la durata sia superiore a 45 giorni.

37) Ai sensi del Regolamento comunale dei nidi d'infanzia, vi sono alcuni elementi caratterizzanti l'organizzazione e il funzionamento. In tale ambito quale delle seguenti frasi NON è corretta:

A	B	C	D
I bambini che frequentano i nidi sono divisi in gruppi sezione in base all'età.	Il personale che presta servizio quotidianamente in un nido d'infanzia è composto da educatori collaboratori e pedagogisti.	A ciascun nido è assegnato il personale educatore nel numero di base determinato nel rispetto del rapporto minimo indicato dalla normativa regionale e contrattuale vigenti.	I nidi d'infanzia sono aperti dal lunedì al venerdì e possono essere a tempo pieno o a tempo parziale.

38) German food is good but Italian food is _____

A	B	C	D
better	gooder	much good	a lot of best

39) Cosa significa la sigla SPID?

A	B	C	D
Sistema Pubblico di Identità Digitale	Sistema Privato di Identità Digitale	Sezione Pubblica di Identità Digitale	System Public Identity Device

40) L'operazione con cui si scarica un file da internet sul Pc si chiama:

A	B	C	D
Upload	Download	Freeware	Ransomware