

# TRACCIA A

## 1) Il Regolamento Comunale prevede che il Nido d'infanzia accolga bambini:

| A                         | B                      | C                         | D                    |
|---------------------------|------------------------|---------------------------|----------------------|
| Da 3 mesi a 3 anni d'età. | Da 12 a 48 mesi d'età. | Da 3 mesi a 5 anni d'età. | Da 3 a 5 anni d'età. |

## 2) La comunicazione Nido-Famiglia avviene:

| A  | B  | C                               | D  |
|--|--|---------------------------------|--|
| Nei contatti quotidiani legati alla frequenza. | Attraverso colloqui individuali o di piccoli gruppi. | Attraverso incontri di sezione. | Attraverso tutte e tre le situazioni indicate. |

## 3) Per i lattanti il consumo del miele:

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

## 4) Tra le sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze (e che vanno segnalati) sono inclusi certamente anche:

| A                                      | B                                 | C                         | D                          |
|--|-----------------------------------|---------------------------|----------------------------|
| Riso, mais e tutti i cereali integrali | Tutti i legumi, esclusi i lupini. | Sedano, senape e glutine. | Fragole, mirtilli, pesche. |

## 5) 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 con un tappo a vite. | Travasarlo in un contenitore trasparente, che permetta di vedere distintamente il liquido all'interno. | Lasciarlo nel suo contenitore originale. | Travasarlo in un contenitore trasparente, inserendo un'etichetta con il simbolo del pericolo. |

## 6) Le sequenze per una corretta pulizia prevedono in ordine le seguenti operazioni:

| A  | B                                      | C   | D                         |
|--|--|---|---------------------------|
| Rimozione dei frammenti grossolani, risciacquo, disinfezione, risciacquo, deterzione | Disinfezione, deterzione, sgrassatura. | Rimozione dei frammenti grossolani, disinfezione, risciacquo. | Nessuna delle precedenti. |

**7) L'utilizzo corretto di un disinfettante prevede:**

| <b>A</b>  | <b>B</b>   | <b>C</b>   | <b>D</b>   |
|---|--|--|--|
| Che venga sempre utilizzato puro e che prima del risciacquo si ripeta due volte l'operazione. | Che venga utilizzato alla concentrazione raccomandata in etichetta e che prima del risciacquo finale, se previsto, si attenda il tempo indicato in etichetta | Che venga utilizzato alla concentrazione raccomandata in etichetta e che prima del risciacquo finale si attenda non meno di 15 minuti. | Che venga utilizzato puro, ma che si provveda al risciacquo entro 1 minuto per evitare corrosione delle superfici. |

**8) Il manuale di corretta prassi igienica nei Nidi d'infanzia comunali con la produzione interna di pasti:**

| <b>A</b>   | <b>B</b>   | <b>C</b>   | <b>D</b>   |
|--|--|--|--|
| Contiene tutte le istruzioni per eseguire la preparazione delle ricette a regola d'arte. | E' lo strumento fondamentale per aiutare gli operatori nell'osservanza delle norme d'igiene e nell'applicazione dei principi del sistema HACCP | Contiene tutti i moduli che devono essere utilizzati per registrare le criticità in tema di sicurezza sul lavoro da inviare al medico competente | Non è previsto, essendo una struttura pubblica soggetta ai controlli dell'Azienda Sanitaria. |

**9) Per prevenire incidenti da ostruzione durante il consumo del pasto nei Nidi d'infanzia, è consigliato evitare di somministrare:**

| <b>A</b>      | <b>B</b>             | <b>C</b>            | <b>D</b>       |
|---------------|----------------------|---------------------|----------------|
| Ciliege, uva. | Orzo e frutta secca. | Cacomela e fragole. | Dolci morbidi. |

**10) Secondo quanto disposto dal regolamento CE 852/2004 in tema di igiene degli alimenti, nelle strutture destinate alla manipolazione degli alimenti:**

| <b>A</b>  | <b>B</b>  | <b>C</b>  | <b>D</b>   |
|---|---|---|--|
| 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 ben 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 di manipolazione degli alimenti ma possono essere conservati nelle dispense insieme ai prodotti alimentari confezionati, se chiaramente identificati con un simbolo di pericolo. |

**11) L'operatore scolastico dei nidi d'infanzia durante il turno di lavoro:**

| <b>A</b>                               | <b>B</b>                                   | <b>C</b>  | <b>D</b>   |
|--|--|---|--|
| Non deve indossare anelli e orecchini. | Non deve indossare monili di alcun genere. | Può indossare solo anelli perché le mani sono sempre coperte da guanti. | Può indossare orecchini e collane, ma non anelli, bracciali e orologi. |

**12) Quali sono le buone pratiche per mantenere sotto controllo scarafaggi e topi in una comunità educativa?**

| A   | B   | C  | D   |
|---|---|--|---|
| Provvedere alla eliminazione giornaliera dei rifiuti alimentari e dei contenitori di cartone. | Segnalare eventuali presenze di fessurazioni e crepe nella struttura ai servizi competenti. | Osservare quotidianamente i vari ambienti per individuare eventuali tracce di infestanti e segnalarle ai servizi competenti. | Mettere in atto tutte le pratiche precedenti. |

**13) Nella sanificazione delle superfici se prima di disinfettare non si pulisce bene:**

| A  | B  | C                                  | D   |
|--|--|------------------------------------|---|
| Occorre utilizzare una quantità maggiore del prodotto disinfettante, così da garantire comunque l'efficacia della sanificazione. | La sanificazione sarà ugualmente efficace, se al prodotto disinfettante viene aggiunta anche una percentuale pari al 50% di prodotto detergente. | La disinfezione non sarà efficace. | Occorre eseguire due volte l'operazione di disinfezione per garantire una sanificazione efficace. |

**14) Secondo il Manuale di corretta prassi igienica per "pericolo" si intende:**

| A  | B  | C   | D                         |
|--|--|---|---------------------------|
| L'esposizione ad un rischio di natura infettiva. | La presenza di residui organici e chimici tossici. | La contaminazione con liquidi organici dei bambini. | Nessuna delle precedenti. |

**15) I locali dove si preparano i pasti devono:**

| A   | B  | C   | D  |
|---|--|---|--|
| Essere dotati di reti antimosche alle finestre e di altri accorgimenti per impedire l'ingresso ad altri animali infestanti. | Essere dotati di un accesso dall'esterno, ad uso esclusivo, per evitare ogni possibile contaminazione. | Essere rivestiti da piastrelle di ceramica in tutte le pareti a tutta altezza, così da sanificarle settimanalmente. | Essere dotati di dispositivi elettrici contro gli insetti volanti. |

**16) I pasti prodotti al Nido d'infanzia:**

| A   | B   | C   | D  |
|---|---|---|--|
| Se non consumati, possono essere conservati per il giorno successivo facendo attenzione a mantenerli ad una temperatura tra 0 e +5°C. | Possono essere preparati il giorno precedente, a patto che vengano conservati correttamente in frigorifero. | Devono essere preparati in giornata utilizzando la tecnica "cuoci e servi". | Possono essere preparati il giorno precedente, nel turno del pomeriggio, solo i pasti destinati alle diete del giorno successivo . |

**17) Per ottenere una soluzione con una concentrazione di ipoclorito di sodio allo 0,5% la comune candeggina che si trova in commercio:**

| A   | B                            | C  | D   |
|---|------------------------------|--|---|
| Deve essere diluita in acqua al momento dell'uso. | Deve essere utilizzata pura. | Deve essere diluita con un detergente specifico. | Non può essere utilizzata in un servizio di comunità. |

**18) Le attrezzature utilizzate per la pulizia nel Nido d'infanzia, devono essere:**

| A                                   | B                               | C   | D                                |
|-------------------------------------|---------------------------------|---|----------------------------------|
| Regolarmente pulite prima dell'uso. | Regolarmente pulite dopo l'uso. | Regolarmente pulite una volta alla settimana. | Pulite almeno una volta al mese. |

**19) In caso si ravvisi la necessità, possono fare richiesta di adottare per il bambino una “dieta in bianco” :**

| A   | B   | C  | D   |
|---|---|--|---|
| Esclusivamente i genitori, ma per un periodo non superiore ai 3 giorni consecutivi. | I genitori e gli educatori, ma solo per un periodo non superiore ai 2 giorni consecutivi. | Esclusivamente il pediatra di base, qualsiasi sia la durata della dieta richiesta. | I genitori e gli educatori, ma solo per un periodo non superiore ai 5 giorni consecutivi. |

**20) Il Comitato di Nido:**

| A   | B   | C   | D   |
|---|---|---|---|
| E' un organismo di partecipazione cittadino composto dai rappresentanti dei genitori dei bambini ammessi ai Nidi della Città. | E' un organismo di partecipazione composto da rappresentanti dei genitori dei bambini ammessi e da rappresentanti degli operatori del servizio. | Corrisponde al Gruppo di Lavoro del Nido ed è composto da educatori e collaboratori del servizio. | E' un organismo di partecipazione composto dai rappresentanti dei genitori dei bambini ammessi. |

**21) L'attività dei collaboratori ai servizi prima infanzia contempla il rapporto con i bambini e i genitori?**

| A  | B   | C   | D   |
|--|---|---|---|
| Sì, ma solo quando è il personale educatore a richiederlo. | No, il rapporto diretto con i bambini e i genitori è di competenza del personale educatore. | Sì, nelle funzioni del collaboratori è contemplato anche il rapporto con i genitori e i bambini | Sì, ma solo in caso di particolare necessità e urgenza. |

**22) Per quanto riguarda l'alimentazione nei primi mesi di vita del bambino è importante:**

| A  | B   | C  | D   |
|--|---|--|---|
| Per i piccoli non ancora divedzi, creare le condizioni ottimali per consentire al bambino di assumere latte materno. | Introdurre il latte vaccino per iniziare il divezzamento già dal 3° mese. | Somministrare, dopo il 4° mese, alimenti sciolti nel latte vaccino almeno in un pasto al giorno. | Somministrare, insieme al latte materno, anche il latte vaccino, ma solo dopo il 4° mese. |

**23) In caso di utenti affetti da malattia celiaca è necessario:**

| A   | B  | C   | D  |
|---|--|---|--|
| Acquistare tutti i prodotti alimentari solo da ditte farmaceutiche specializzate e certificate. | Stoccare i prodotti per celiaci insieme agli altri, avendo però l'attenzione di identificarli con apposito cartello. | Seguire tutte le procedure di riduzione dei rischi e di controllo in tutte le fasi del processo di produzione del pasto (fornitura, stoccaggio, lavorazione, attrezzature, sanificazioni e somministrazione) e le indicazioni ricevute nei corsi di formazione specifici. | Utilizzare solo stoviglie dedicate e personalizzate, identificandole con nome e cognome del destinatario con un pennarello indelebile per non confonderle con le altre durante il lavaggio in lavastoviglie. |

**24) In tema di allergie alimentari, risulta di fondamentale importanza:**

| <b>A</b>  | <b>B</b>   | <b>C</b>  | <b>D</b>  |
|---|--|---|---|
| Prolungare il più possibile l'allattamento al seno e ritardare il più possibile l'inserimento di tutti gli alimenti contenenti allergeni. | Evitare l'introduzione di alimenti allergizzanti, come pesce e uova, almeno fino a 24 mesi di età. | Evitare di introdurre l'uovo intero almeno fino a 24 mesi di età. | Inserire gradualmente i nuovi alimenti e preferibilmente dopo che la famiglia li ha testati a casa. |

**25) Il monitoraggio della dispensa di prodotti non soggetti a temperatura controllata, prevede:**

| <b>A</b>  | <b>B</b>   | <b>C</b>   | <b>D</b>   |
|---|--|--|--|
| La verifica di data di scadenza dei prodotti, stato di conservazione (per rilevare eventuali modifiche dell'aspetto); la rotazione con collocazione in evidenza in base alle scadenze più ravvicinate; la verifica dell'integrità delle confezioni e di eventuali tracce di infestanti. | La verifica di presenza di infestanti o loro tracce; la verifica che le prese d'aria siano libere e del corretto fissaggio delle scaffalature. | La gestione di un inventario quotidiano per l'eliminazione dei prodotti scaduti. | Il conteggio quotidiano del numero di confezioni di prodotti in giacenza e l'eliminazione di tutte le confezioni aperte. |

**26) In tema di autocontrollo, il Manuale di corretta prassi igienica identifica come "rischio":**

| <b>A</b>   | <b>B</b>                          | <b>C</b>  | <b>D</b>  |
|--|-----------------------------------|---|---|
| La valutazione della probabilità che il pericolo ipotizzato possa realizzarsi. | Pericolo e rischio sono sinonimi. | Il rischio è un pericolo con maggiore probabilità di causare danni alla salute. | Fattore avente il potenziale di causare contaminazioni batteriologiche. |

**27) Nei luoghi deputati alla preparazione e manipolazione di prodotti alimentari:**

| <b>A</b>   | <b>B</b>   | <b>C</b>  | <b>D</b>   |
|--|--|---|--|
| Si devono seguire procedure adeguate per controllare gli animali infestanti e per impedire agli animali domestici di accedere ai luoghi dove gli alimenti sono preparati, trattati o conservati. | Possono anche essere presenti animali infestanti o domestici, facendo attenzione ad evitare contaminazioni degli alimenti. | Sono sempre ammessi animali domestici a fini ludico educativi perché non comportano rischi di contaminazione come gli animali infestanti. | Occorre favorire la presenza di animali domestici perché concorrono a contrastare la presenza di animali infestanti. |

**28) Per evitare il riprodursi della salmonella, i cibi cotti devono essere conservati:**

| <b>A</b>                                   | <b>B</b>                                 | <b>C</b>                            | <b>D</b>                           |
|--|--|-------------------------------------|------------------------------------|
| Ad una temperatura compresa fra 20 e 40 °C | Ad una temperatura non inferiore ai 60°C | Ad una temperatura inferiore a 50°C | Ad una temperatura tra 80° e 100°C |

**29) Con il termine TMC si intende:**

| A   | B  | C   | D                         |
|---|--|---|---------------------------|
| Il Termine Massimo di Consumo ovvero la data di scadenza indicata nel documento di trasporto. | Il Termine Minimo di Conservazione: data fino alla quale il prodotto conserva le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione. | Il Termine Massimo di Consumo, previsto solo per i prodotti freschi ovvero ad elevata deperibilità dal punto di vista microbiologico. | Nessuna delle precedenti. |

**30) Un punto di rischio durante la preparazione dei pasti è rappresentato dalla cottura:**

| A  | B   | C   | D  |
|--|---|---|--|
| Occorre pertanto, per le sole preparazioni a base di uovo, rilevare e registrare la temperatura al cuore con un termometro a sonda | Occorre pertanto, specie per le preparazioni a base di prodotti di origine animale, individuate anche in considerazione delle dimensioni e della pezzatura, rilevare la temperatura al cuore con un termometro a sonda e registrare i risultati su apposito registro. | Occorre pertanto monitorare il termostato del forno per ogni preparazione con prodotti di origine animale registrando i risultati su apposito registro. | Occorre pertanto monitorare le temperature massime raggiunte a metà della cottura, rispetto al tempo previsto dalla ricetta. |

**31) I piani di lavoro utilizzati per la preparazione e la distribuzione dei pasti nelle cucine dei nidi d'infanzia:**

| A  | B   | C  | D   |
|--|---|--|---|
| Devono essere detersi sempre prima dell'inizio di ogni preparazione. | Devono essere disinfettati solo se sporchi. | Devono essere sanificati quotidianamente e al bisogno, anche in funzione delle preparazioni da eseguire. | Devono essere disinfettati a inizio giornata, solo prima dell'inizio delle lavorazioni. |

**32) Per "pulizia" si intende:**

| A   | B  | C  | D  |
|---|--|--|--|
| La rimozione dello sporco mediante azione meccanica o fisica. | La rimozione dello sporco mediante l'uso di un prodotto disinfettante a base di cloro. | L'uso di prodotti disincrostanti al fine di ridurre la carica batterica e micorbica. | Un trattamento con prodotto detergente per abbattere la carica virale di ambienti, superfici, materiali. |

**33) Come deve essere effettuato lo stoccaggio nel congelatore, secondo le indicazioni previste dal Manuale di corretta prassi igienica?**

| A   | B   | C  | D   |
|---|---|--|---|
| I prodotti devono essere stoccati al massimo entro un'ora dalla consegna, conservati separati per tipologia e nelle confezioni originali. | I prodotti devono essere conservati in frigorifero sino alla loro collocazione nel congelatore. | I prodotti devono essere stoccati subito dopo la consegna, conservati separati per tipologia e nelle confezioni originali. | I prodotti possono essere conservati ad una temperatura tra i 0° e +8°C al massimo per 4 ore. |

**34) Durante le operazioni di sanificazione in cucina:**

| A   | B   | C  | D  |
|---|---|--|--|
| E' meglio indossare i guanti usa e getta per non contaminare le superfici sanificate. | Occorre indossare appositi guanti di gomma dedicati, diversi da quelli utilizzati per la pulizia di altri ambienti. | E' necessario indossare i guanti solo se si è allergici ai prodotti disinfettanti. | Non devono essere utilizzati guanti perché i prodotti forniti per le pulizie sono biologici. |

**35) Secondo quanto indicato nel manuale di corretta prassi igienica, a quale temperatura può essere accettata al nido la consegna della carne di pollo fresca?**

| A            | B             | C             | D            |
|--------------|---------------|---------------|--------------|
| Da 0° a +4°C | Da 0° a +10°C | Da -5° a +5°C | Da 0° a +8°C |

**36) La temperatura, rilevata al cuore, di una preparazione a base di carne sottoposta a cottura al forno deve essere:**

| A                | B      | C       | D     |
|------------------|--------|---------|-------|
| almeno di +75° C | + 65°C | + 100°C | +50°C |

**37) Per stampare una pagina in un programma di videoscrittura, quali comandi bisogna utilizzare?**

| A                         | B               | C                 | D                 |
|---------------------------|-----------------|-------------------|-------------------|
| Menu File, Salva con nome | Menu File, Apri | Menu File, Chiudi | Menu File, Stampa |

**38) Se utilizzando un programma di videoscrittura devo copiare parte di un testo, devo prima selezionarlo?**

| A      | B                              | C         | D                                     |
|--------|--------------------------------|-----------|---------------------------------------|
| No mai | Solo se il testo è molto lungo | Si sempre | Solo se il testo è scritto in inglese |

**39) Cosa significa la parola inglese "salade"?**

| A     | B     | C        | D        |
|-------|-------|----------|----------|
| Verde | Carta | Insalata | Mangiare |

**40) Cosa significa la parola inglese "fork"?**

| A    | B         | C     | D    |
|------|-----------|-------|------|
| Casa | Forchetta | Pasta | Uomo |