

CONCORSO PUBBLICO PER TITOLI ED ESAMI A N. 2 POSTI DI DIETISTA – AREA DEI PROFESSIONISTI DELLA SALUTE E DEI FUNZIONARI – INDETTO IN FORMA CONGIUNTA TRA AZIENDA USL E AZIENDA OSPEDALIERO UNIVERSITARIA DI FERRARA



PROVA SCRITTA N. 1

1. Secondo i LARN qual è l'assunzione raccomandata di calcio per una donna di 65 anni:

- a) 1200 mg die
- b) 500 mg die
- c) 1100 mg die
- d) 600 mg die

2. Secondo i LARN relativamente al fabbisogno minimo di acqua per un individuo:

- a) 2500 ml die è la quantità idonea per un individuo di genere femminile
- b) 1500 ml die è la quantità idonea per bambini e adolescenti da 1 a 17 anni
- c) è calcolato come 35/40 ml per Kg di peso corporeo
- d) è individuabile assecondando il senso di sete

3. La porzione standard di formaggi freschi è:

- a) 100 g
- b) 125 g
- c) 50 g
- d) 200 g

4. Secondo le Linee di Indirizzo sull'Attività Fisica (2019) le raccomandazioni per adulti consigliano:

- a) 3 ore alla settimana di una qualsiasi attività fisica
- b) 150 – 300 minuti di attività fisica aerobica d'intensità moderata
- c) l'attività vigorosa non è indicata nel tipo di attività fisica utile
- d) con quantità minime di attività fisica gli adulti sedentari non ottengono benefici per la salute

5. Per indice glicemico (IG) di un alimento si intende:

- a) la quantità di carboidrati contenuti in un alimento
- b) il rapporto in % tra la risposta glicemica indotta da 100g di carboidrati di un alimento e quella ottenuta dopo l'ingestione di 100g di un alimento di riferimento, ad esempio pane o glucosio
- c) il rapporto in % tra la risposta glicemica indotta da 50g di carboidrati di un alimento e quella ottenuta dopo l'ingestione di 50g di un alimento di riferimento, ad esempio pane o glucosio
- d) la quantità di zuccheri semplici contenuti in un alimento

6. Secondo i LARN il fabbisogno proteico:

- a) corrisponde alla necessità dell'organismo di garantire un bilancio dell'azoto in positivo
- b) rimane inalterato durante il periodo della gravidanza, quando il BMI pregravidico è = 24
- c) è maggiore, per soggetti che svolgono attività sportive aerobiche, fino ad un massimo di 1,1g/Kg peso/die
- d) è maggiore, per soggetti che svolgono attività sportive aerobiche, di durata superiore a 60 minuti, fino ad un massimo di 1,4g/Kg peso/die

7. I riferimenti normativi della Regione Emilia-Romagna in merito al servizio di ristorazione scolastica sono:

- a) le Linee strategiche per la ristorazione scolastica in Emilia-Romagna (Contributi 56/09)
- b) le linee guida per l'offerta di alimenti e bevande salutari nelle scuole e strumenti per la sua valutazione e controllo (Delibera 418/12)
- c) le linee strategiche per la ristorazione scolastica in Emilia-Romagna (Contributi 56/09), e le Linee guida per l'offerta di alimenti e bevande salutari nelle scuole e strumenti per la sua valutazione e controllo (Delibera 418/12)
- d) le linee strategiche per la ristorazione scolastica in Emilia-Romagna (Contributi 56/08), a cui hanno fatto seguito le Linee guida per l'offerta di alimenti e bevande salutari nelle scuole e strumenti per la sua valutazione e controllo (Delibera 582/10), che hanno costituito un ampliamento e un'integrazione del primo riferimento normativo.

8. La definizione del *Modello di presa in carico del bambino sovrappeso e obeso* costituisce un obiettivo specifico del Piano regionale della prevenzione Emilia Romagna. Questo modello, elaborato dal Gruppo regionale multi professionale "Prevenzione obesità" è stato approvato con:

- a) deliberazione della giunta regionale 17 giugno 2013, n. 780
- b) d. Lgs. n. 780 del 01 giugno 2019
- c) deliberazione della giunta regionale 17 settembre 2020, n. 780
- d) L.R. 9 del 03 settembre 2022



9. Nei LARN 2014 l'assunzione raccomandata per la popolazione (PRI) della vit. D, espressa come colecalciferolo (1 µg di colecalciferolo = 40 IU vit. D):

- a) considera esclusivamente gli apporti alimentari
- b) considera elusivamente la sintesi endogena
- c) considera sia gli apporti alimentari sia la sintesi endogena nella cute
- d) considera gli apporti degli alimenti animali e la sintesi endogena

10. Indicare la percentuale di sovrappeso emersa nell'ultima rilevazione (2019) di Okkio alla Salute (Sistema di Sorveglianza Nazionale) in Emilia Romagna:

- a) sovrappeso 19,2%
- b) sovrappeso 20, %
- c) sovrappeso 22,4%
- d) sovrappeso 19,8%

11. I gruppi di fattori di correzione del fabbisogno energetico basale stimato con la formula di Harris-Benedict indicati dalle Linee guida SINPE per la Nutrizione Artificiale Ospedaliera 2002 sono:

- a) fattori di ATTIVITÀ (AF) e fattori di malnutrizione
- b) fattori di malnutrizione e fattori di Chirurgia
- c) fattori di STRESS e fattori di CHIRURGIA
- d) fattori di STRESS (SF) e fattori di ATTIVITÀ (AF)

12. Il regolamento europeo 828/2014 ha stabilito che la dicitura "senza glutine" può essere seguita dalle indicazioni "specificamente formulato per celiaci – persone intolleranti al glutine" o "adatto ai celiaci – persone intolleranti al glutine". La prima dicitura può essere usata solo per gli alimenti dove il glutine, tradizionalmente presente, viene ridotto o sostituito (pane, pasta, biscotti, ecc.). L'uso della dicitura è:

- a) obbligatorio
- b) volontario
- c) volontario, ma diventa obbligatorio per i prodotti inseriti nel Registro Nazionale degli alimenti senza glutine (RNA), erogabili al celiaco dal Servizio Sanitario Nazionale (SSN)
- d) obbligatorio, ma diventa volontario per i prodotti inseriti nel Registro Nazionale degli alimenti senza glutine (RNA), erogabili al celiaco dal Servizio Sanitario Nazionale (SSN)

13. Nella pratica professionale il dietista applica la metodologia del Nutrition Care Process and Model (NCP):

- a) un metodo sistematico che si compone di 4 fasi: valutazione nutrizionale, diagnosi nutrizionale, intervento nutrizionale e monitoraggio e rivalutazione nutrizionale
- b) un metodo sistematico che si compone di 2 fasi: valutazione nutrizionale e intervento nutrizionale
- c) un metodo sistematico utilizzato esclusivamente per la valutazione nutrizionale del paziente ricoverato
- d) un metodo sistematico utilizzato esclusivamente per la valutazione nutrizionale del paziente critico

14. Quale di queste affermazioni può ritenersi corretta? Scegli un'alternativa:

- a) la dieta porea non richiede masticazione, sgocciola attraverso la forchetta, non mantiene la forma nel piatto
- b) la dieta porea non richiede masticazione, rimane sopra la forchetta e mantiene la forma nel piatto
- c) la dieta porea richiede una valida masticazione, può essere schiacciata/frantumata con una minima pressione
- d) la dieta porea richiede una minima masticazione, può essere facilmente schiacciata e separata in particelle o frammenti

15. Che cosa si intende per Gerontofagia (presbifagia primaria):

- a) caratteristica modalità gastrica dell'anziano
- b) caratteristica modalità deglutitoria dell'anziano connessa al fisiologico meccanismo della senescenza
- c) caratteristica insufficienza cardiaca connessa al fisiologico meccanismo della senescenza
- d) caratteristico deficit motorio nell'anziano

16. Il profilo del dietista:

- a) è definito da D.M. 20 LUGLIO 2000
- b) è definito dal Dec Leg.883 1997
- c) è definito dal DPR 123 08/01/2001
- d) è definito da D.M.744 del 1994

17. Secondo le linee guida SINPE per la Nutrizione Artificiale Ospedaliera 2002, nella Malnutrizione grave, il calo ponderale (su peso abituale) è:

- a) >20%
- b) 10-15%
- c) 5-10%
- d) 5%

18. Quale patologia è criterio di esclusione per la somministrazione della dieta chetogenica:

- a) diabete tipo 2
- b) insufficienza renale
- c) obesità
- d) sindrome metabolica

19. Secondo le indicazioni ERAS gli alimenti solidi possono essere assunti:

- a) fino a 6 ore prima dell'intervento
- b) fino a 8 ore prima dell'intervento
- c) massimo 24 ore prima
- d) fino a 4 ore prima dell'intervento

20. Per la valutazione dello stato nutrizionale del paziente ricoverato le linee guida aggiornate suggeriscono l'utilizzo:

- a) MUST
- b) NRS 2020
- c) PG- SGA
- d) GLIM



CONCORSO PUBBLICO PER TITOLI ED ESAMI A N. 2 POSTI DI DIETISTA – AREA DEI PROFESSIONISTI DELLA SALUTE E DEI FUNZIONARI – INDETTO IN FORMA CONGIUNTA TRA AZIENDA USL E AZIENDA OSPEDALIERO UNIVERSITARIA DI FERRARA

Marcello Bignardi
19/10/2023



PROVA SCRITTA N. 2

1. Secondo i LARN quale è l'assunzione raccomandata di calcio per una donna di 65 anni:

- a) 800 mg die
- b) 500 mg die
- c) 1200 mg die
- d) 700 mg die

2. Secondo i LARN relativamente al fabbisogno minimo di acqua per un individuo:

- a) 2500 ml die è la quantità idonea per un individuo di genere femminile
- b) 1500 ml die è la quantità idonea per bambini e adolescenti da 1 a 17 anni
- c) è individuabile assecondando il senso di sete
- d) è calcolato come 35/40 ml per Kg di peso corporeo

3. La porzione standard di formaggi freschi è:

- a) 100 g
- b) 150 g
- c) 60 g
- d) 200 g

4. Per indice glicemico (IG) di un alimento si intende:

- a) la quantità di carboidrati contenuti in un alimento
- b) il rapporto in % tra la risposta glicemica indotta da 100g di carboidrati di un alimento e quella ottenuta dopo l'ingestione di 100g di un alimento di riferimento, ad esempio pane o glucosio
- c) il rapporto in % tra la risposta glicemica indotta da 50g di carboidrati di un alimento e quella ottenuta dopo l'ingestione di 50g di un alimento di riferimento, ad esempio pane o glucosio
- d) la quantità di zuccheri semplici contenuti in un alimento

5. Secondo i LARN il fabbisogno proteico:

- a) corrisponde alla necessità dell'organismo di garantire un bilancio dell'azoto in positivo
- b) rimane inalterato durante il periodo della gravidanza, quando il BMI pregravidico è = 24
- c) è maggiore, per soggetti che svolgono attività sportive aerobiche, fino ad un massimo di 1,1g/Kg peso/die
- d) è maggiore, per soggetti che svolgono attività sportive aerobiche, di durata superiore a 60 minuti, fino ad un massimo di 1,4g/Kg peso/die

6. Secondo le Linee di Indirizzo sull'Attività Fisica (2019) le raccomandazioni per adulti consigliano:

- a) 3 ore alla settimana di una qualsiasi attività fisica
- b) 150 – 300 minuti di attività fisica aerobica d'intensità moderata
- c) l'attività vigorosa non è indicata nel tipo di attività fisica utile
- d) con quantità minime di attività fisica gli adulti sedentari non ottengono benefici per la salute

7. La Scheda di valutazione dell'applicazione degli standard, che costituisce il terzo allegato delle Linee guida per l'offerta di alimenti e bevande salutari nelle scuole e strumenti per la sua valutazione e controllo rappresenta un utile strumento per monitorare l'effettiva applicazione degli standard nutrizionali nella ristorazione scolastica. La frequenza settimanale di verdura cruda nei menù della ristorazione scolastica deve essere:

- a) minimo 1 volta a settimana
- b) minimo 2 volte a settimana
- c) minimo 3 volte a settimana
- d) massimo 2 volte a settimana



8. Il Modello di presa in carico del bambino sovrappeso e obeso in Emilia Romagna si articola, nell'ambito di una integrazione tra territorio e ospedale, nei seguenti punti:

- a) nella prevenzione primaria e mirata dell'obesità infantile attraverso il coinvolgimento in primo luogo i Pediatri di libera scelta (PLs) nella promozione dell'allattamento al seno, nel monitoraggio antropometrico e nell'intercettazione precoce di sovrappeso e obesità; nello sviluppo sul territorio di occasioni e strutture per la presa in carico e l'educazione terapeutica del bambino obeso e del nucleo familiare su tematiche relative all'alimentazione e allo stile di vita motorio che favoriscano un cambiamento duraturo dei comportamenti; nell'alleggerimento dell'impegno delle strutture ospedaliere, conseguente allo sviluppo della rete multidisciplinare, consente al pediatra ospedaliero di focalizzare l'attenzione sull'obesità grave e complicata
- b) nella prevenzione primaria e mirata dell'obesità infantile attraverso gli ambulatori di SIAN (Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione) nel monitoraggio antropometrico e nell'intercettazione precoce di sovrappeso e obesità; nell'alleggerimento dell'impegno delle strutture ospedaliere, conseguente allo sviluppo della rete multidisciplinare, consente al pediatra ospedaliero di focalizzare l'attenzione sull'obesità grave e complicata
- c) nella prevenzione primaria e mirata dell'obesità infantile attraverso il coinvolgimento in primo luogo i Pediatri di libera scelta (PLs) nella promozione dell'allattamento al seno, nel monitoraggio antropometrico
- d) nella prevenzione primaria e mirata dell'obesità infantile attraverso il coinvolgimento in primo luogo degli insegnanti e di seguito il personale SIAN (Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione) nel monitoraggio antropometrico e nell'intercettazione precoce di sovrappeso e obesità; nell'alleggerimento dell'impegno delle strutture ospedaliere, conseguente allo sviluppo della rete multidisciplinare, consente al pediatra ospedaliero di focalizzare l'attenzione sull'obesità grave e complicata

9. L'Assunzione raccomandata per la popolazione (PRI) e assunzione adeguata (AI) indicata nei LARN 2014 di vit. C in gravidanza (valori su base giornaliera) è:

- a) 100 mg
- b) 130 mg
- c) 300 mg
- d) 200 mg

10. I dati dell'ultima rilevazione (2019) di Okkio alla Salute (sistema di sorveglianza nazionale) in Emilia Romagna mostrano:

- a) trend in lieve discesa per quanto riguarda la prevalenza di sovrappeso e obesità nei bambini della Regione Emilia-Romagna. Confrontando i dati nazionali con i regionali, si evidenzia una minor tendenza al sovrappeso e all'obesità in Regione rispetto all'Italia
- b) trend in lieve aumento per quanto riguarda la prevalenza di sovrappeso e obesità nei bambini della Regione Emilia-Romagna. Confrontando i dati nazionali con i regionali, si evidenzia una minor tendenza al sovrappeso e all'obesità in Regione rispetto all'Italia
- c) trend in lieve discesa per quanto riguarda la prevalenza di sovrappeso e obesità nei bambini della Regione Emilia-Romagna. Confrontando i dati nazionali con i regionali, si evidenzia una maggior tendenza al sovrappeso e all'obesità in Regione rispetto all'Italia
- d) trend costante per quanto riguarda la prevalenza di sovrappeso e obesità nei bambini della Regione Emilia-Romagna. Confrontando i dati nazionali con i regionali, si evidenzia una minor tendenza al sovrappeso e all'obesità in Regione rispetto all'Italia

11. Indicare la percentuale di sovrappeso emersa nell'ultima rilevazione di HBSC-Italia 2022 (sorveglianza Health Behaviour in School-aged Children HBSC Italia 2022) nella fascia di età 15 anni:

- a) 12, 3%
- b) 18,5%
- c) 20, 2%
- d) 17%

12. La normativa di riferimento delle Linee guida regionali per il controllo ufficiale delle imprese alimentari che producono e/o somministrano alimenti senza glutine (aggiornamento) in regione Emilia Romagna è:

- a) L. 123/2005
- b) Determinazione Regionale n. 1169 del 16/03/2018
- c) L.R. 29 del 14/02/2017
- d) Determinazione Regionale n. 3642 del 16/03/2018

13. Secondo la recente classificazione IDDSI, si riconoscono, oltre alla dieta regolare:

- a) 2 livelli di consistenza dei cibi
- b) 5 livelli di consistenza dei cibi
- c) 3 livelli di consistenza dei cibi
- d) 4 livelli di consistenza dei cibi

14. La fortificazione dei pasti raccomandata si basa su:

- a) utilizzo di alimenti naturali ricchi in grassi
- b) utilizzo di alimenti /ingredienti naturali ricchi in energia e proteine
- c) utilizzo di alimenti naturali ricchi in carboidrati e vitamine
- d) utilizzo di alimenti naturali ricchi in grassi e micronutrienti

15. Il sale da cucina, cloruro di sodio (NaCl), è solubile in acqua liquida fino a una concentrazione massima di 348 g per kg di acqua a temperatura ambiente. Se si prova a scioglierne in quantità maggiore senza variare la temperatura dell'acqua:

- a) il sale in eccesso si raccoglie sul fondo del recipiente
- b) il sale in eccesso galleggia sulla superficie della soluzione
- c) l'acqua comincia a bollire
- d) l'acqua solidifica

16. Che cosa impone la Legge 3/2018?

- a) l'obbligo formativo per le professioni sanitarie/sociali
- b) l'obbligo formativo per le neo professioni sanitarie
- c) l'obbligo di tirocinio formativo per i neo dietisti
- d) l'obbligo di iscrizione ad uno specifico albo per poter svolgere le relative attività

17. La caratteristica nutrizionale del pasto ad elevata densità nutritiva prevede apporti energetici/proteici:

- a) inferiori a 250 Kcal agli spuntini
- b) inferiori a 500 Kcal e 18g di proteine a colazione
- c) superiore a 20g di proteine agli spuntini
- d) compresi tra 700-800 Kcal e 25 g di proteine a pranzo e cena

18. Quale patologia è criterio di esclusione per la somministrazione della dieta chetogenica:

- a) Diabete tipo 2
- b) obesità
- c) Insufficienza renale
- d) Sindrome metabolica



19. Secondo le indicazioni ERAS gli alimenti solidi possono essere assunti:

- a) fino a 6 ore prima dell'intervento
- b) fino a 8 ore prima dell'intervento
- c) massimo 24 ore prima
- d) fino a 4 ore prima dell'intervento

20. Per la valutazione dello stato nutrizionale del paziente ricoverato le linee guida aggiornate suggeriscono l'utilizzo:

- a) MUST
- b) NRS 2020
- c) PG - SGA
- d) GLIM



CONCORSO PUBBLICO PER TITOLI ED ESAMI A N. 2 POSTI DI DIETISTA – AREA DEI PROFESSIONISTI DELLA SALUTE E DEI FUNZIONARI – INDETTO IN FORMA CONGIUNTA TRA AZIENDA USL E AZIENDA OSPEDALIERO UNIVERSITARIA DI FERRARA



PROVA SCRITTA N. 3

Secondo i LARN quale è l'assunzione raccomandata di calcio per una donna di 65 anni:

- a) 1200 mg die
- b) 500 mg die
- c) 1100 mg die
- d) 600 mg die

2. Secondo i LARN relativamente al fabbisogno minimo di acqua per un individuo:

- a) 2500 ml die è la quantità idonea per un individuo di genere femminile
- b) 1500 ml die è la quantità idonea per bambini e adolescenti da 1 a 17 anni
- c) è calcolato come 35/40 ml per Kg di peso corporeo
- d) è individuabile assecondando il senso di sete

3. La porzione standard di formaggi freschi è:

- a) 100 g
- b) 125 g
- c) 70 g
- d) 180 g

4. Per indice glicemico (IG) di un alimento si intende:

- a) la quantità di carboidrati contenuti in un alimento
- b) il rapporto in % tra la risposta glicemica indotta da 100g di carboidrati di un alimento e quella ottenuta dopo l'ingestione di 100g di un alimento di riferimento, ad esempio pane o glucosio
- c) il rapporto in % tra la risposta glicemica indotta da 50g di carboidrati di un alimento e quella ottenuta dopo l'ingestione di 50g di un alimento di riferimento, ad esempio pane o glucosio
- d) la quantità di zuccheri semplici contenuti in un alimento

5. Secondo le Linee di Indirizzo sull'Attività Fisica (2019) le raccomandazioni per adulti consigliano:

- a) 3 ore alla settimana di una qualsiasi attività fisica
- b) 150 – 300 minuti di attività fisica aerobica d'intensità moderata
- c) l'attività vigorosa non è indicata nel tipo di attività fisica utile
- d) con quantità minime di attività fisica gli adulti sedentari non ottengono benefici per la salute

6. Secondo i LARN il fabbisogno proteico:

- a) corrisponde alla necessità dell'organismo di garantire un bilancio dell'azoto in positivo
- b) rimane inalterato durante il periodo della gravidanza, quando il BMI pregravidico è = 24
- c) è maggiore, per soggetti che svolgono attività sportive aerobiche, fino ad un massimo di 1,1g/Kg peso/die
- d) è maggiore, per soggetti che svolgono attività sportive aerobiche, di durata superiore a 60 minuti, fino ad un massimo di 1,4g/Kg peso/die

7. I Riferimenti normativi della Regione Emilia-Romagna in merito al servizio di ristorazione scolastica sono:

- a) le Linee strategiche per la ristorazione scolastica in Emilia-Romagna (Contributi 56/09)
- b) linee guida per l'offerta di alimenti e bevande salutari nelle scuole e strumenti per la sua valutazione e controllo (Delibera 418/12)
- c) linee strategiche per la ristorazione scolastica in Emilia-Romagna (Contributi 56/09), e le Linee guida per l'offerta di alimenti e bevande salutari nelle scuole e strumenti per la sua valutazione e controllo (Delibera 418/12)
- d) linee strategiche per la ristorazione scolastica in Emilia-Romagna (Contributi 56/08), a cui hanno fatto seguito le Linee guida per l'offerta di alimenti e bevande salutari nelle scuole e strumenti per la sua valutazione e controllo (Delibera 582/10), che hanno costituito un ampliamento e un'integrazione del primo riferimento normativo.

8. La definizione del Modello di presa in carico del bambino sovrappeso e obeso costituisce un obiettivo specifico del Piano regionale della prevenzione Emilia Romagna. Questo modello, elaborato dal Gruppo regionale multiprofessionale "Prevenzione obesità", è stato approvato con:

- a) Deliberazione della giunta regionale 17 giugno 2013, n. 780
- b) D. Lgs. n. 780 del 01 giugno 2019
- c) Deliberazione della giunta regionale 17 settembre 2020, n. 780
- d) L.R. 9 del 03 settembre 2022

9. Nei LARN 2014 l'assunzione raccomandata per la popolazione (PRI) della vit. D, espressa come colecalciferolo (1 µg di colecalciferolo = 40 IU vit. D):

- a) considera esclusivamente gli apporti alimentari
- b) considera elusivamente la sintesi endogena
- c) considera sia gli apporti alimentari sia la sintesi endogena nella cute
- d) considera gli apporti degli alimenti animali e la sintesi endogena

10. Indicare la percentuale di eccesso ponderale (che comprende sia sovrappeso che obesità) emersa nell'ultima rilevazione (2019) di Okkio alla Salute (sistema di sorveglianza nazionale) in ASL Ferrara:

- a) 21,3%
- b) 25,7%
- c) 30,2%
- d) 22,3%

11. Nell'ultima rilevazione di HBSC-Italia 2022 (sorveglianza Health Behaviour in School-aged Children HBSC Italia 2022) relativamente alle abitudini alimentari è emerso:

- a) il consumo quotidiano della prima colazione aumenta al crescere dell'età, specie tra le ragazze
- b) il consumo quotidiano della prima colazione diminuisce al crescere dell'età, specie tra i ragazzi
- c) il consumo quotidiano della prima colazione diminuisce al crescere dell'età, specie tra le ragazze
- d) il consumo quotidiano della prima colazione diminuisce al crescere dell'età, indipendentemente dal sesso

12. Il fattore di correzione malnutrizione del Fabbisogno energetico basale stimato con la formula di Harris-Benedict indicati dalle Linee guida SINPE per la Nutrizione Artificiale Ospedaliera 2002 è:

- a) 1,25
- b) 1,10
- c) 1,00
- d) 2,00



13. Ai sensi della Determina n. 3642 del 16/03/2018, "Linee guida regionali per il controllo ufficiale delle imprese alimentari che producono e/o somministrano alimenti senza glutine", l'OSA che intende produrre alimenti senza glutine deve assicurare che il personale addetto sia adeguatamente formato circa l'igiene degli alimenti e l'applicazione delle misure di autocontrollo e dei principi HACCP correlati a questa specifica attività. Tale formazione specifica (aggiuntiva rispetto alla formazione prevista per gli alimentaristi ai sensi della normativa regionale), dovrà necessariamente interessare:

- a) il responsabile dell'attività o suo delegato
- b) il responsabile dell'attività o suo delegato, il responsabile dell'autocontrollo e il personale direttamente coinvolto nelle preparazioni (pizzaiolo, capo cuoco...) e somministrazione (responsabile di sala, porzionatori nelle mense collettive)
- c) il responsabile dell'attività o suo delegato, il responsabile dell'autocontrollo e il personale direttamente coinvolto nelle preparazioni (pizzaiolo, capo cuoco o altro)
- d) tutti i dipendenti dell'attività anche senza delega

14. Secondo la recente classificazione IDDSI, a quale livello sono collocati i liquidi densi:

- a) livello 0
- b) livello 4
- c) livello 3
- d) livello 2

15. Il PHGG è:

- a) galattomannano derivante dall'endosperma della leguminosa *Cyamopsis Tetragonolobus*: una fibra totalmente solubile
- b) una fibra insolubile derivante dall'endosperma dei lupini
- c) una fibra parzialmente solubile, la sua struttura chimica è rappresentata da una catena ramificata di molecole di mannosio
- d) galattomannano derivante dall'endosperma della leguminosa *Cyamopsis Tetragonolobus*: una fibra insolubile

16. Il profilo del dietista:

- a) è definito da D.M. 20 LUGLIO 2000
- b) è definito dal Dec Leg.883 1997
- c) è definito dal DPR 123 08/01/2001
- d) è definito da D.M.744 del 1994

17. Secondo le linee guida SINPE per la Nutrizione Artificiale Ospedaliera 2002, nella Malnutrizione grave, il calo ponderale (su peso abituale) è:

- a) >20%
- b) 10-15%
- c) 5-10%
- d) 5%

18. Quale patologia è criterio di esclusione per la somministrazione della dieta chetogenica:

- a) Diabete tipo 2
- b) Obesità
- c) Sindrome metabolica
- d) Insufficienza renale

19. Secondo le indicazioni ERAS gli alimenti solidi possono essere assunti:

- a) fino a 6 ore prima dell'intervento
- b) fino a 8 ore prima dell'intervento
- c) massimo 24 ore prima
- d) fino a 4 ore prima dell'intervento



20. Per la valutazione dello stato nutrizionale del paziente ricoverato le linee guida aggiornate suggeriscono l'utilizzo:

- a) MUST
- b) NRS 2020
- d) PG- SGA
- d) GLIM



CONCORSO PUBBLICO PER TITOLI ED ESAMI A N. 2 POSTI DI DIETISTA – AREA DEI PROFESSIONISTI DELLA SALUTE E DEI FUNZIONARI – INDETTO IN FORMA CONGIUNTA TRA AZIENDA USL E AZIENDA OSPEDALIERO UNIVERSITARIA DI FERRARA

19/10/2023 *Andrea Monti*

PROVA SCRITTA N. 4

1. Secondo i LARN quale è l'assunzione raccomandata di calcio per una donna di 65 anni:

- a) 800 mg die
- b) 500 mg die
- c) 1200 mg die
- d) 700 mg die

2. Secondo i LARN relativamente al fabbisogno minimo di acqua per un individuo:

- a) 2800 ml die è la quantità idonea per un individuo di genere femminile
- b) è calcolato come 35/40 ml per Kg di peso corporeo
- c) 1500 ml die è la quantità idonea per bambini e adolescenti da 1 a 17 anni
- d) è individuabile assecondando il senso di sete

3. La porzione standard di formaggi freschi è:

- a) 100 g
- b) 130 g
- c) 80 g
- d) 200 g

4. Secondo i LARN il fabbisogno proteico:

- a) corrisponde alla necessità dell'organismo di garantire un bilancio dell'azoto in positivo
- b) rimane inalterato durante il periodo della gravidanza, quando il BMI pregravidico è = 24
- c) è maggiore, per soggetti che svolgono attività sportive aerobiche, fino ad un massimo di 1,1g/Kg peso/die
- d) è maggiore, per soggetti che svolgono attività sportive aerobiche, di durata superiore a 60 minuti, fino ad un massimo di 1,4g/Kg peso/die

5. Secondo le Linee di Indirizzo sull'Attività Fisica (2019) le raccomandazioni per adulti consigliano:

- a) 3 ore alla settimana di una qualsiasi attività fisica
- b) 150 – 300 minuti di attività fisica aerobica d'intensità moderata
- c) l'attività vigorosa non è indicata nel tipo di attività fisica utile
- d) con quantità minime di attività fisica gli adulti sedentari non ottengono benefici per la salute

6. Per indice glicemico (IG) di un alimento si intende:

- a) la quantità di carboidrati contenuti in un alimento
- b) il rapporto in % tra la risposta glicemica indotta da 100g di carboidrati di un alimento e quella ottenuta dopo l'ingestione di 100g di un alimento di riferimento, ad esempio pane o glucosio
- c) il rapporto in % tra la risposta glicemica indotta da 50g di carboidrati di un alimento e quella ottenuta dopo l'ingestione di 50g di un alimento di riferimento, ad esempio pane o glucosio
- d) la quantità di zuccheri semplici contenuti in un alimento



7. La Scheda di valutazione dell'applicazione degli standard, che costituisce il terzo allegato delle Linee guida per l'offerta di alimenti e bevande salutari nelle scuole e strumenti per la sua valutazione e controllo rappresenta un utile strumento per monitorare l'effettiva applicazione degli standard nutrizionali nella ristorazione scolastica. La frequenza settimanale di verdura cruda nei menù della ristorazione scolastica deve essere:

- a) minimo 1 volta a settimana
- b) minimo 2 volte a settimana
- c) minimo 3 volte a settimana
- d) massimo 2 volte a settimana

8. Il Modello di presa in carico del bambino sovrappeso e obeso in Emilia Romagna si articola, nell'ambito di una integrazione tra territorio e ospedale, nei seguenti punti:

- a) nella prevenzione primaria e mirata dell'obesità infantile attraverso il coinvolgimento in primo luogo i Pediatri di libera scelta (PLs) nella promozione dell'allattamento al seno, nel monitoraggio antropometrico e nell'intercettazione precoce di sovrappeso e obesità; nello sviluppo sul territorio di occasioni e strutture per la presa in carico e l'educazione terapeutica del bambino obeso e del nucleo familiare su tematiche relative all'alimentazione e allo stile di vita motorio che favoriscano un cambiamento duraturo dei comportamenti; nell'alleggerimento dell'impegno delle strutture ospedaliere, conseguente allo sviluppo della rete multidisciplinare, consente al pediatra ospedaliero di focalizzare l'attenzione sull'obesità grave e complicata
- b) nella prevenzione primaria e mirata dell'obesità infantile attraverso gli ambulatori di SIAN (Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione) nel monitoraggio antropometrico e nell'intercettazione precoce di sovrappeso e obesità; nell'alleggerimento dell'impegno delle strutture ospedaliere, conseguente allo sviluppo della rete multidisciplinare, consente al pediatra ospedaliero di focalizzare l'attenzione sull'obesità grave e complicata
- c) nella prevenzione primaria e mirata dell'obesità infantile attraverso il coinvolgimento in primo luogo i Pediatri di libera scelta (PLs) nella promozione dell'allattamento al seno, nel monitoraggio antropometrico
- d) nella prevenzione primaria e mirata dell'obesità infantile attraverso il coinvolgimento in primo luogo degli insegnanti e di seguito il personale SIAN (Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione) nel monitoraggio antropometrico e nell'intercettazione precoce di sovrappeso e obesità; nell'alleggerimento dell'impegno delle strutture ospedaliere, conseguente allo sviluppo della rete multidisciplinare, consente al pediatra ospedaliero di focalizzare l'attenzione sull'obesità grave e complicata

9. L'Assunzione raccomandata per la popolazione (PRI) e assunzione adeguata (AI) indicata nei LARN 2014 di vit. C in gravidanza (valori su base giornaliera) è:

- a) 100 mg
- b) 130 mg
- c) 300 mg
- d) 200 mg

10. Quale è la periodicità della raccolta dati di Okkio alla Salute:

- a) è una raccolta dati annuale
- b) ha una periodicità quinquennale
- c) ha una periodicità triennale a partire dal 2016
- d) ha una periodicità biennale

11. In Emilia Romagna, come emerso nell'ultima rilevazione (2019) di Okkio alla Salute (Sistema di Sorveglianza Nazionale):

- a) non fa colazione quotidianamente il 7% dei bambini e il 36% la fa non adeguata, ossia sbilanciata in termini di carboidrati e proteine
- b) non fa colazione quotidianamente il 20% dei bambini e il 36% la fa non adeguata, ossia sbilanciata in termini di carboidrati e proteine
- c) non fa colazione quotidianamente il 30% dei bambini e il 50% la fa non adeguata, ossia sbilanciata in termini di carboidrati e proteine
- d) non fa colazione quotidianamente il 25% dei bambini e il 36% la fa non adeguata, ossia sbilanciata in termini di carboidrati e proteine



12. Un importante diritto delle persone che soffrono di celiachia è quello ad una informazione chiara sugli alimenti rispetto alla loro idoneità alla dieta senza glutine. Quale regolamento ha stabilito le condizioni d'uso della dicitura "senza glutine" che garantisce al celiaco, sia sui prodotti confezionati che su quelli venduti sfusi, un contenuto massimo di 20 mg su kg di glutine:

- a) il Regolamento UE 41 del 2009, sostituito dal 883 del 2012, oggi in vigore.
- b) il Regolamento UE 1169/2011 - riguarda le informazioni sugli alimenti che i prodotti pre imballati, confezionati, sfusi o preincartati devono indicare al consumatore finale
- c) L. 123/2005 Norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia"
- d) il Regolamento UE 41 del 2009, sostituito dal 828 del 2014, oggi in vigore

13. Nella pratica professionale il dietista applica la metodologia del Nutrition Care Process and Model (NCP):

- a) un metodo sistematico che si compone di 4 fasi: valutazione nutrizionale, diagnosi nutrizionale, intervento nutrizionale e monitoraggio e rivalutazione nutrizionale
- b) un metodo sistematico che si compone di 2 fasi: valutazione nutrizionale e intervento nutrizionale
- c) un metodo sistematico utilizzato esclusivamente per la valutazione nutrizionale del paziente ricoverato
- d) un metodo sistematico utilizzato esclusivamente per la valutazione nutrizionale del paziente critico

14. Secondo la recente classificazione IDDSI, a quale livello è collocato il cibo cremoso:

- a) livello 0
- b) livello 2
- c) livello 3
- d) livello 4

15. Il PHGG è:

- a) galattomannano derivante dall'endosperma della leguminosa *Cyamopsis Tetragonolobus*: una fibra totalmente solubile
- b) una fibra insolubile derivante dall'endosperma dei lupini
- c) una fibra parzialmente solubile, la sua struttura chimica è rappresentata da una catena ramificata di molecole di mannosio
- d) galattomannano derivante dall'endosperma della leguminosa *Cyamopsis tetragonolobus*: una fibra insolubile

16. Che cosa impone la Legge 3 /2018:

- a) l'obbligo formativo per le professioni sanitarie/sociali
- b) l'obbligo formativo per le neo professioni sanitarie
- c) l'obbligo di tirocinio formativo per i neo dietisti
- d) l'obbligo di iscrizione ad uno specifico albo per poter svolgere le relative attività

17. Il pasto ad elevata densità nutritiva prevede: scegli un'alternativa:

- a) bevande e spuntini fortificati ai pasti principali
- b) pasti con volumi ridotti e bevande iperglucidiche
- c) porzioni scarse di alimenti vegetali ed abbondanti porzioni di alimenti animali
- d) porzioni abbondanti di alimenti naturali ricchi in fibra e micronutrienti

18. Quale patologia è criterio di esclusione per la somministrazione della dieta chetogenica:

- a) Diabete tipo 2
- b) Insufficienza renale
- c) Obesità
- d) Sindrome metabolica

19. Secondo le indicazioni ERAS gli alimenti solidi possono essere assunti:

- a) fino a 6 ore prima dell'intervento
- b) fino a 8 ore prima dell'intervento
- c) massimo 24 ore prima
- d) fino a 4 ore prima dell'intervento



20. Per la valutazione dello stato nutrizionale del paziente ricoverato le linee guida aggiornate suggeriscono l'utilizzo:

- a) MUST
- b) NRS 2020
- c) PG- SGA
- d) GLIM

