

**DOMANDE CONCORSO PUBBLICO PER TITOLI ED ESAMI PER 5  
POSTI A TEMPO INDETERMINATO PER CPS DIETISTA (CAT.D) DI  
CUI 2 RISERVATI AL RECLUTAMENTO SPECIALE DI CUI  
ALL'ART.20, COMMA 2 D.LGS 75/2017 PRESSO AOU SENESE -  
PROVA SCRITTA - BUSTA 1**

- 
- 1) **L'Indice di Massa Corporea uguale a 20 indica:**  
A normopeso  
B sottopeso  
C sovrappeso
- 
- 2) **Secondo le Linee Guida SINPE 2002, in presenza di uno stato nutrizionale normale, quale tra queste rappresenta un'indicazione alla Nutrizione Artificiale in ambito ospedaliero?**  
A Ipercatabolismo moderato (perdita azotata compresa tra 11 e 15 g/die)  
B Stima o previsione di insufficiente nutrizione orale per almeno 7 giorni  
C Adeguato stato nutrizionale durante ricovero di oltre 10 giorni
- 
- 3) **Secondo le Linee Guida SINPE 2002, quali tra queste condizioni rappresenta una controindicazione alla nutrizione enterale**  
A Fistole digiunali o ileali con output < 400 mL/die  
B Subocclusione cronica intestinale di origine meccanica  
C Alterazione dell'assorbimento intestinale grave e non rapidamente reversibile
- 
- 4) **Qual è l'intervallo di aumento di peso auspicabile per una donna in gravidanza, con un BMI pregravidico < 18.5**  
A 12.5-18 kg  
B 11.5-16 kg  
C 16-20 kg
- 
- 5) **Secondo le Linee guida 2013 ESH/ESC per la diagnosi ed il trattamento dell'ipertensione arteriosa, quale tra questi corrisponde al consumo di alcol raccomandabile ai pazienti ipertesi di sesso maschile**  
A Non più di 20-30g  
B Non più di 10-20g  
C Non più di 5-10g
- 
- 6) **Secondo le Linee Guida di Chirurgia dell'Obesità della Società Italiana di Chirurgia dell'Obesità e delle Malattie Metaboliche (SICOB), quale procedura non ha la componente malassorbitiva**  
A Sleeve gastrectomy (SG)  
B Mini Gastric by-pass (MGB)  
C Single Anastomosis Duodeno-Ileal bypass with Sleeve gastrectomy (SADI-S)
- 
- 7) **Quale fra questi alimenti può essere consumato dai celiaci?**  
A orzo  
B farro  
C grano saraceno
- 
- 8) **I Criteri Ambientali Minimi (CAM) del DM n.65 del Marzo 2020, si rivolgono a:**  
A negozi di generi alimentari  
B ristoranti  
C scuole di ogni ordine e grado, compreso asili nido, ospedali e strutture assistenziali, sociosanitarie e detentive, centri diurni e università
- 
- 9) **Nella ristorazione ospedaliera, qual è l'apporto calorico medio che il vitto comune dovrebbe assicurare ai pazienti adulti ricoverati?**  
A 2000 kcal  
B 3000 kcal  
C 1000 kcal
- 
- 10) **Secondo gli standard di cura Italiani per la cura del diabete mellito 2018, nei pazienti diabetici non nefropatici le proteine dovrebbero fornire**

- A 10-20% delle Kcal/die
- B 21-25% delle Kcal/die
- C >26% delle Kcal/die

- 
- 11) **Con quale tra i seguenti valori è possibile valutare il catabolismo proteico**
- A Glicosuria
  - B Azoturia
  - C Chetonuria
- 
- 12) **Cosa è il MUST**
- A uno strumento usato per la valutazione della malnutrizione e del rischio di malnutrizione usato principalmente in ambito assistenziale
  - B Uno strumento per la valutazione della malnutrizione in ambito pediatrico
  - C uno strumento usato per la valutazione della malnutrizione o del rischio di malnutrizione usato solo in ambito ospedaliero
- 
- 13) **A chi è rivolto il sistema di sorveglianza sul sovrappeso e obesità promosso e finanziato dal Ministero della Salute "OKKIO alla SALUTE"**
- A bambini
  - B anziani
  - C adulti
- 
- 14) **Il rischio fisico in sicurezza alimentare è rappresentato quando:**
- A nell'alimento sono presenti corpi estranei
  - B l'alimento è conservato ad una temperatura non idonea
  - C l'alimento presenta odore e sapore acidi
- 
- 15) **Nelle "Linee guida per una sana alimentazione italiana" rev.2018, a quanto corrisponde una porzione standard di pane per gli adulti?**
- A 80 grammi
  - B 30 grammi
  - C 50grammi
- 
- 16) **Secondo le Linee guida SINPE per la Nutrizione Artificiale Ospedaliera 2002, quale percentuale di calo ponderale su peso abituale indica una malnutrizione moderata**
- A >20%
  - B 5-10%
  - C 11-20%
- 
- 17) **Secondo le Linee guida ESC/EAS per la gestione delle dislipidemie (2019), quale dovrebbe essere l'apporto di colesterolo giornaliero**
- A <400 mg/die
  - B < 300 mg/die
  - C <200 mg/die
- 
- 18) **Quale/i tra queste opzioni sono metodi retrospettivi di rilevazione delle abitudini alimentari**
- A Storia dietetica
  - B Tutte le altre
  - C Recall delle 24 ore
- 
- 19) **In presenza di gestante con Toxo-test con esito negativo, quali tra i seguenti prodotti alimentari sono da sconsigliare**
- A Pasta con ragù di carne e parmigiano
  - B Polpette con verdure miste cotte in forno
  - C Carpaccio di tonno con pinzimonio di verdure
- 
- 20) **Secondo il documento "Linee di indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo in età pediatrica" del Ministero della Salute 2017, quali sono le caratteristiche di forma e consistenza che rendono gli alimenti più pericolosi?**
- A forma tonda e consistenza comprimibile
  - B forma tonda e cilindrica e doppie consistenze
  - C forma tonda e cilindrica e consistenza dura, appiccicosa, filamentosa e comprimibile
- 
- 21) **Cosa si intende per sistema di produzione pasti in legume fresco-caldo?**

- A pasto che dopo la sua produzione è sottoposto ad abbattimento rapido della temperatura, inferiore a -18 gradi centigradi, stoccato a bassa temperatura e successivamente rigenerato termicamente, mantenendo, nello spazio e nel tempo, le condizioni termiche, fino alla somministrazione
- B il pasto che dopo la sua produzione, a caldo o a freddo, in funzione della ricetta, è mantenuto nello spazio e nel tempo, nelle condizioni termiche determinate in fase di produzione, consegnato presso il luogo di consumo entro breve tempo, in contenitori per alimenti a perdere, in mono o multiporzione, e somministrato senza che siano previsti ulteriori trattamenti termici
- C pasto che dopo la sua produzione viene refrigerato attraverso abbattimento rapido della temperatura ed è successivamente riportato in temperatura, mantenendo, nello spazio e nel tempo, le condizioni termiche fino alla somministrazione

---

22) **Secondo le Raccomandazioni 2018 della World Cancer Research Fund International, ci sono forti evidenze che il consumo di alcol aumenta il rischio di**

- A tutte le altre
- B Tumore della mammella postmenopausale
- C Tumore della mammella premenopausale

---

23) **Cosa si intende per liquidi limpidi (clear fluids) somministrabili nel pre-operatorio (protocollo Nutrizionale per Intervento chirurgico di gastrectomia totale Italian Perioperative Program sezione dietisti 2013)**

- A Brodo di carne, passato vegetale, succhi di frutta senza polpa, acqua, tè, bibite per sportivi
- B Brodo di carne o vegetale, succhi di frutta senza polpa, acqua, latte vaccino, tè, bibite per sportivi, ghiaccioli con polpa e/o pezzi di frutta
- C Brodo di carne o vegetale, succhi di frutta senza polpa, acqua, tè, caffè, bibite per sportivi, succhi di frutta senza polpa (uva, mela, mirtillo), ghiaccioli senza polpa o pezzi di frutta

---

24) **Quali sono i rischi legati ad un divezzamento tardivo**

- A malnutrizione per inadeguato apporto di ferr, zinco, calcio, rame
- B entrambi gli aspetti
- C rallentamento dell'accrescimento staturale-ponderale

---

25) **Qual è la normativa di riferimento che definisce la figura professionale del Dietista come "il professionista sanitario competente per tutte le attività finalizzate alla corretta applicazione dell'alimentazione e della nutrizione, ivi compresi gli aspetti educativi e di collaborazione all'attuazione delle politiche alimentari"?**

- A D.M. 744/1994
- B D.M. 744/1997
- C D.M.743/1994

---

26) **Secondo le Linee Guida ESPEN sulla nutrizione clinica e l'idratazione in geriatria 2019, quali tra le seguenti situazioni possono rappresentare cause di malnutrizione nel paziente geriatrico**

- A Disfagia, alterazioni cognitive, ridotta mobilità
- B Edentulia, depressione, povertà
- C tutte le altre

---

27) **Quali/e tra le seguenti alterazioni sono/è caratteristiche/a della menopausa**

- A Alterazione metabolismo osseo
- B Tutte le altre
- C Variazione della localizzazione del tessuto adiposo corporeo

---

28) **Cosa è l'impedenziometria?**

- A un metodo per rilevare lo spessore del grasso cutaneo mediante un plicometro
- B un metodo rapido, non invasivo, per valutare acqua corporea, massa grassa e massa magra
- C è una metodica ecografica che, mediante l'uso di ultrasuoni, misura lo spessore del tessuto adiposo sottocutaneo, dei muscoli e la profondità addominale

---

29) **Cosa è l'indice glicemico di un alimento?**

- A E' la misura della velocità con la quale i carboidrati in esso contenuti, entrano in circolo provocando un picco glicemico, rispetto ad una pari quantità di lattosio
- B E' la misura della velocità con la quale i carboidrati in esso contenuti, entrano in circolo provocando un picco glicemico, rispetto ad una pari quantità di glucosio
- C E' la misura della velocità con la quale i carboidrati in esso contenuti, entrano in circolo provocando un picco glicemico, rispetto ad una pari quantità di fruttosio

---

30) **L'Indice di Massa Corporea uguale a 28 indica:**

- A normopeso
- B sovrappeso
- C sottopeso

**DOMANDE CONCORSO PUBBLICO PER TITOLI ED ESAMI PER 5  
POSTI A TEMPO INDETERMINATO PER CPS DIETISTA (CAT.D) DI  
CUI 2 RISERVATI AL RECLUTAMENTO SPECIALE DI CUI  
ALL'ART.20, COMMA 2 D.LGS 75/2017 PRESSO AOU SENESE -  
PROVA SCRITTA - BUSTA 3**

- 
- 1) Secondo le Linee Guida SINPE 2002, quale dovrebbe essere l'apporto di energia nel paziente denutrito in fase perioperatoria?
- A 28-30 Kcal non proteiche/Kg
  - B 20 Kcal non proteiche/Kg
  - C 35-40 Kcal non proteiche/Kg
- 
- 2) Quali tra queste sono caratteristiche della malnutrizione di tipo Kwashorkor
- A si insatura più lentamente rispetto al Marasma
  - B non si conservano riserve adipose e proteine somatiche
  - C apporto proteico severamente deficitario
- 
- 3) Quale fra queste malattie si trasmette attraverso il consumo di alimenti contaminati?
- A salmonellosi
  - B epatite B
  - C influenza
- 
- 4) Quale dei seguenti alimenti non può essere consumato dai celiaci?
- A quinoa
  - B orzo
  - C mais
- 
- 5) Secondo le Raccomandazioni pratiche per il trattamento nutrizionale dei pazienti affetti da Covid-19 (Società Italiana di Nutrizione Artificiale e Metabolismo 2020), quale tra queste opzioni rappresenta il fabbisogno proteico considerato adeguato in assenza di insufficienza renale
- A 0,5-0,9 g/Kg/die
  - B  $\geq 1$  g/Kg/die
  - C  $< 0,5$  g/Kg/die
- 
- 6) Secondo il manuale di Nutrizione Clinica per la Chirurgia Bariatrica SICOB, ADI, SIO del 2016, quali tra queste rappresenta la sequenza di rialimentazione post intervento di chirurgia bariatrica di tipo restrittivo
- A Dieta semiliquida, dieta semisolida, dieta solida
  - B Dieta liquida, dieta semiliquida, dieta solida
  - C Dieta liquida, dieta semiliquida, dieta semisolida, dieta solida
- 
- 7) Per Dietetico Ospedaliero si intende:
- A piatti messi a disposizione degli utenti nelle situazioni fisiologiche che si articolano in modo vario ed equilibrato, secondo una periodicità definita
  - B insieme di diete fortificate
  - C un elaborato di schemi alimentari standardizzati a composizione bromatologica nota, disponibile in una struttura ospedaliera per le esigenze di pazienti ricoverati e per la personalizzazione della terapia dietetica
- 
- 8) Quali alimenti sono consigliabili ad un paziente con mucosite orale da terapia radiante?
- A alimenti semiliquidi e iperproteici
  - B cibi caldi e friabili
  - C alimenti morbidi, semiliquidi e con basso grado di acidità
- 
- 9) In fase di compilazione del Mini Nutritional Assessment (MNA), un punteggio di 18 è indicativo di
- A Cattivo stato nutrizionale
  - B Rischio di malnutrizione
  - C Stato nutrizionale normale
- 
- 10) In quale dei seguenti Disturbi della Nutrizione e dell'Alimentazione (DNA) c'è la maggior prevalenza di rischio di Refeeding Syndrome (RS)

- A Disturbo evitante restrittivo
- B Anoressia Nervosa (AN)
- C Bulimia Nervosa (BN)

- 
- 11) **L'intervallo di aumento peso auspicabile, durante la gravidanza per una donna con gravidanza gemellare è**
- A 16-20 kg
  - B 12.5-18 kg
  - C 11.5-16 kg
- 
- 12) **Quali tra questi prodotti vengono utilizzati come addensanti negli alimenti a fini medici speciali dedicati ai pazienti disfagici**
- A Carragenine
  - B Gomma Tara
  - C Tutte le altre
- 
- 13) **In presenza di gestante con Toxo-test con esito positivo, quali tra i seguenti prodotti alimentari possono essere consumati**
- A Polpette con verdure miste cotte in forno
  - B Carpaccio di tonno con pinzimonio di verdure
  - C Tutte le altre
- 
- 14) **Quali tra questi alimenti è il meno ricco di fibra?**
- A zucca gialla
  - B piselli freschi
  - C pasta di semola integrale
- 
- 15) **Secondo le Linee Guida SINPE/ESPEN in ambito di Nutrizione Clinica in Chirurgia (2017), in seguito a trapianto di cuore, polmone, fegato, pancreas e rene, entro quanto si raccomanda l'assunzione di cibo per os o Nutrizione Enterale (NE)**
- A 72h
  - B 6 h
  - C 24 h
- 
- 16) **La disfagia è**
- A Un'alterazione qualitativa o quantitativa della deglutizione e rappresenta un segno o sintomo di una patologia
  - B Un'alterazione qualitativa o quantitativa temporanea della deglutizione che può essere di origine orofaringea o esofagea
  - C Una condizione patologica caratterizzata da un'alterazione quali/quantitativa della deglutizione
- 
- 17) **Cosa si intende per rischio clinico?**
- A la probabilità che un paziente sia vittima di un evento avverso, cioè subisca un qualsiasi "danno o disagio imputabile, anche se in modo involontario, alle cure mediche prestate durante il periodo di degenza, che causa un prolungamento del tempo di degenza, un peggioramento di salute o la morte.
  - B una sanzione
  - C un provvedimento disciplinare
- 
- 18) **Cosa è l'NRS 2002?**
- A uno strumento usato per la valutazione della malnutrizione e del rischio di malnutrizione usato principalmente in ambito geriatrico
  - B uno strumento usato per la valutazione della malnutrizione o del rischio di malnutrizione solo in ambito ospedaliero
  - C Uno strumento per la valutazione della malnutrizione in ambito pediatrico
- 
- 19) **Secondo i Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la popolazione italiana LARN (IV Revisione), quale tra le seguenti opzioni rappresenta l'assunzione raccomandata di calcio per le donne in età menopausale**
- A 1.000 mg/die
  - B 800 mg/die
  - C 1.200 mg/die
- 
- 20) **Nelle Linee guida 2013 ESH/ESC per la diagnosi ed il trattamento dell'ipertensione arteriosa, è riportato un introito di sale medio -in riferimento a gran parte dei paesi del mondo di**
- A 9-12 g/die
  - B 5-7 g/die
  - C 3-4 g/die

- 
- 21) **La responsabilità del Dietista e la sua autonomia professionale, sono sancite da:**  
A Decreto legislativo 9 aprile 2008,n.81  
B Legge 10 agosto 2000 n. 251 e legge 8 marzo 2017 n. 24  
C Decreto Legislativo 155/97
- 
- 22) **Cosa si intende per sistema di produzione pasti in legame cook & chill?**  
A pasto che dopo la sua produzione è sottoposto ad abbattimento rapido della temperatura, inferiore a -18 gradi centigradi, stoccato a bassa temperatura e successivamente rigenerato termicamente, mantenendo, nello spazio e nel tempo, le condizioni termiche, fino alla somministrazione  
B il pasto che dopo la sua produzione, a caldo o a freddo, in funzione della ricetta, è mantenuto nello spazio e nel tempo, nelle condizioni termiche determinate in fase di produzione, consegnato presso il luogo di consumo entro breve tempo, in contenitori per alimenti a perdere, in mono o multiporzione, e somministrato senza che siano previsti ulteriori trattamenti termici  
C pasto che dopo la sua produzione viene refrigerato attraverso abbattimento rapido della temperatura ed è successivamente riportato in temperatura, mantenendo, nello spazio e nel tempo, le condizioni termiche fino alla somministrazione
- 
- 23) **Secondo le Linee guida SINPE per la Nutrizione Artificiale Ospedaliera 2002, quale tra queste vie di somministrazione non è adeguata per una Nutrizione Enterale di durata >30 giorni?**  
A Digiunostomia Endoscopica Percutanea (PEJ)  
B Sondino naso-gastrico (SNG)  
C Gastrostomia Endoscopica Percutanea (PEG)
- 
- 24) **Secondo le Linee guida ESC/EAS per la gestione delle dislipidemie (2019), qual è l'apporto di carboidrati totali consigliato per migliorare il profilo lipidico**  
A >60% delle Kcal/die  
B < 45% delle Kcal/die  
C 45-55% delle Kcal/die
- 
- 25) **Cosa sancisce il regolamento UE 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori ?**  
A Linee guida per il controllo ufficiale delle imprese alimentari che producono alimenti senza glutine  
B Obbligo di indicare la presenza di allergeni se presenti come ingredienti, sia nei prodotti confezionati che in quelli non confezionati  
C Le modalità di prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari e dei rifiuti
- 
- 26) **Nelle "linee guida per una sana alimentazione italiana" rev.2018, a quanto corrisponde una porzione standard di pasta per gli adulti?**  
A 30 grammi  
B 50 grammi  
C 80 grammi
- 
- 27) **Il livello 1 dell' Iniziativa Internazionale per la Standardizzazione della Dieta in Disfagia (IDDSI 2016) corrisponde a**  
A Moderatamente denso  
B Leggermente denso  
C Liquido
- 
- 28) **Secondo il protocollo Nutrizionale per Intervento chirurgico di gastrectomia totale Italian Perioperative Program sezione dietisti 2013, fino a quante ore prima dell'intervento chirurgico non sono necessarie restrizioni alimentari**  
A 6-8 h  
B 10-12 h  
C 24-36 h
- 
- 29) **Quale tra questi alimenti è il più ricco di colesterolo:**  
A tacchino  
B uovo di gallina intero  
C pollo
- 
- 30) **L'Indice di Massa Corporea uguale a 17 indica:**  
A sovrappeso  
B sottopeso  
C normopeso

# DOMANDE CONCORSO PUBBLICO PER TITOLI ED ESAMI PER 5 POSTI A TEMPO INDETERMINATO PER CPS DIETISTA (CAT.D) DI CUI 2 RISERVATI AL RECLUTAMENTO SPECIALE DI CUI ALL'ART.20, COMMA 2 D.LGS 75/2017 PRESSO AOU SENESE - PROVA PRATICA - BUSTA 1

- 1) Indicare la sequenza delle fasi per la ristorazione di un asilo nido con cucina interna: 1 preparazione 2 stoccaggio 3 approvvigionamento 4 somministrazione
- A 2-3-4-1  
B 3-2-1-4  
C 1-2-3-4
- 2) Indicare la sequenza dei 5 step del MUST : 1-stabilire la perdita di peso non intenzionale negli ultimi 3-6 mesi 2-misurare altezza e peso per ottenere un punteggio di Indice di Massa Corporea 3-definire se il paziente è affetto da una patologia acuta e si è verificato o si prevede per almeno 5 giorni un introito nutrizionale insufficiente 4-definire il livello di rischio e successivo trattamento 5-sommare i primi tre step
- A 2-1-3-5-4  
B 1-2-3-4-5  
C 1-3-2-5-4
- 3) Indicare la sequenza delle fasi del Nutrition Care Process (NCP) secondo la definizione di AND (Academy of Nutrition and Dietetics) 1 diagnosi nutrizionale 2- intervento nutrizionale 3- valutazione nutrizionale 4- monitoraggio e rivalutazione
- A 1-2-3-4  
B 3-4-2-1  
C 3-1-2-4
- 4) indicare la sequenza delle fasi della procedura generale per la misurazione delle pliche: 1-applicazione del plicometro 2-identificazione del sito 3-sollevamento della plica 4-lettura
- A 4-3-2-1  
B 3-2-1-4  
C 2-3-1-4
- 5) A quale inclinazione -rispetto al piano orizzontale- deve essere tenuto il plicometro per la rilevazione della plica sottoscapolare



- A 50°  
B 45°  
C 40°
- 6) indicare la sequenza delle raccomandazioni nutrizionali del protocollo ERAS nella chirurgia elettiva del colon: 1-screening preoperatorio dello stato nutrizionale 2-solidi fino a 6 ore prima 3-ripresa alimentazione orale quanto prima nel post-operatorio 4-liquidi chiari permessi fino a 2 ore prima dell'anestesia

- A 3-4-2-1
- B 1-2-4-3
- C 1-4-2-3

7) 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) 1-prosciutto di parma 2-gamberi 3-olio extravergine di oliva 4-uova

- A 3-4-1-2
- B 4-2-1-3
- C 4-1-3-2

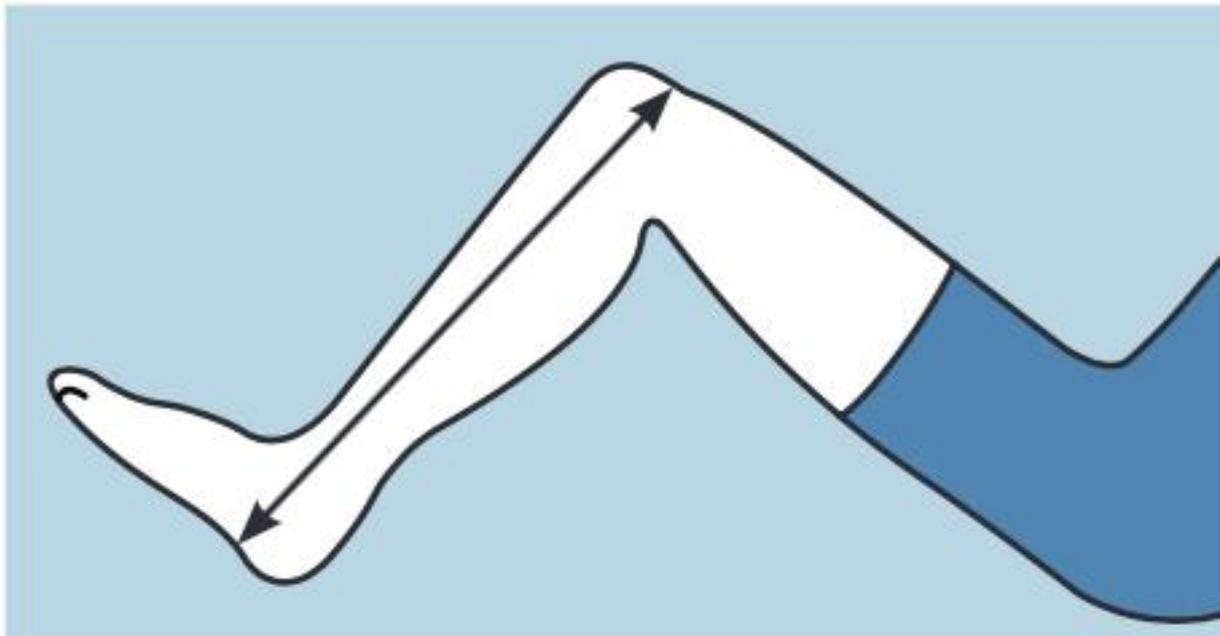
8) Indicare la sequenza di alimenti con quantitativo decrescente di Kcal per 100 grammi di parte edibile: 1-caciotta toscana 2-biscotti frollini 3- noci 4-ceci secchi

- A 4-3-2-1
- B 3-2-1-4
- C 1-2-3-4

9) Indicare in ordine decrescente il contenuto di vitamina C dei seguenti alimenti: 1-pomodori maturi freschi 2-kiwi 3-peperoni rossi e gialli crudi 4-mandarini

- A 3-2-4-1
- B 4-3-2-1
- C 1-2-3-4

10) Cosa è possibile stimare con la rilevazione riportata nell'immagine

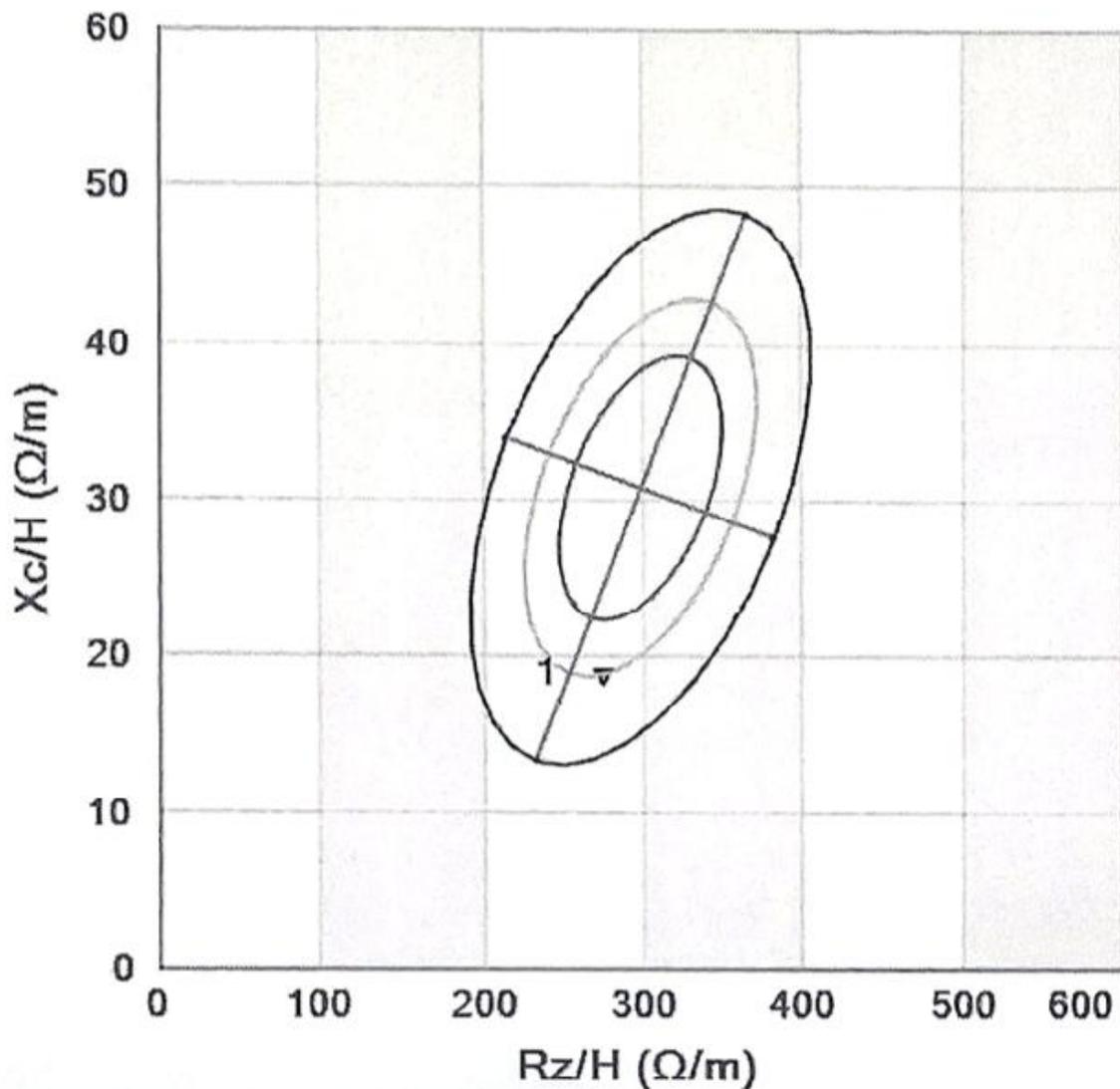


Fonte: [http://www.rxkinetics.com/height\\_estimate.html](http://www.rxkinetics.com/height_estimate.html)  
Sito visitato il 12 dicembre 2006.

- A Indice di Massa Corporea (IMC)
- B Corporatura
- C Statura

**DOMANDE CONCORSO PUBBLICO PER TITOLI ED ESAMI PER 5  
POSTI A TEMPO INDETERMINATO PER CPS DIETISTA (CAT.D) DI  
CUI 2 RISERVATI AL RECLUTAMENTO SPECIALE DI CUI  
ALL'ART.20, COMMA 2 D.LGS 75/2017 PRESSO AOU SENESE -  
PROVA PRATICA - BUSTA 3**

- 
- 1) **Quale dei seguenti frutti freschi, consiglierebbe, in ordine decrescente in base al contenuto di fibra per porzione standard di consumo (150 grammi)? 1-albicocche 2-fragole 3-kiwi 4-ananas**
- A 1-2-3-4  
B 2-4-3-1  
C 3-2-1-4
- 
- 2) **Quale fra i seguenti ortaggi, consiglierebbe, in ordine decrescente in base al contenuto di fibra per porzione standard di consumo (200grammi)? 1-pomodori da insalata 2-carciofi 3- carote 4- cicoria**
- A 2-4-3-1  
B 1-3-4-2  
C 4-3-2-1
- 
- 3) **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 )1-prosciutto di parma 2-gamberi 3-olio extravergine di oliva 4-uova**
- A 3-1-2-4  
B 3-4-1-2  
C 4-2-1-3
- 
- 4) **Secondo il Manuale ANDID di valutazione dello stato nutrizionale, indicare la sequenza delle fasi della procedura generale per la misurazione delle circonferenze:1- applicazione del metro 2- lettura 3- identificazione del sito**
- A 3-2-1  
B 3-1-2  
C 1-2-3
- 
- 5) **Quale tra le seguenti risposte indica gli alimenti disposti -in ordine crescente- secondo il loro contenuto proteico in riferimento ad una porzione di 100g (Tabelle di composizione degli alimenti del Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione I.N.R.A.N.)**
- A Ricotta vaccina, uovo di gallina intero, yogurt greco da latte intero  
B Yogurt greco da latte intero, ricotta vaccina, uovo di gallina intero  
C Uovo di gallina intero, yogurt greco da latte intero, ricotta vaccina
- 
- 6) **Ordina in maniera crescente il contenuto in acqua dei seguenti alimenti:**
- A Banane-fagioli secchi-cornflakes  
B Fagioni-banane-cornflakes  
C cornlakes-fagioli secchi- banane
- 
- 7) **Quale dei seguenti frutti, consiglierebbe, in ordine decrescente in base al contenuto di fibra per porzione standard di consumo(150 grammi)? 1-fichi d'india 2-loti 3-prugne**
- A 1-2-3  
B 3-1-2  
C 2-1-3
- 
- 8) **Il Biavector riportato nell'immagine, a quale dei seguenti casi potrebbe appartenere**



- A Anoressia Nervosa (AN) di recente esordio  
 B Tutte le altre  
 C Paziente con obesità di secondo grado a due mesi da intervento di chirurgia bariatrica di tipo misto

- 9) **Quale tra le seguenti risposte indica il corretto ordine delle schede che compongono il test Scored Patient Patient-Generated Subjective Global Assessment (PG-SGA)**
- A 1- Malattia e sua relazione con i requisiti nutrizionali 2- Punteggio corrispondente alla perdita di peso 3- Esame obiettivo 4- Fabbisogno metabolico 5- Valutazione globale  
 B 1- Valutazione globale 2- Malattia e sua relazione con i requisiti nutrizionali 3- Punteggio corrispondente alla perdita di peso 4- Esame obiettivo 5- Fabbisogno Metabolico  
 C 1- Punteggio corrispondente alla perdita di peso 2- Malattia e sua relazione con i requisiti nutrizionali 3- Fabbisogno metabolico 4- Esame obiettivo 5- Valutazione globale
- 10) **Mettere in sequenza le azioni previste dal sistema ristorazione "a legame surgelato": 1- produzione 2- stoccaggio a - 18 gradi centigradi 3- rigenerazione fino alla temperatura di somministrazione 4- abbattimento rapido della temperatura**
- A 4-2-3-1  
 B 1-4-2-3  
 C 1-2-3-4