

## TEMA 1

1. Il candidato indichi come vanno trattati gli alimenti cotti che si mettono in frigo ed entro quanto tempo vanno consumati?

---

---

---

---

---

2. Il candidato indichi le temperature di esercizio per le celle frigo di: surgelati, carni e pollame, frutta e verdura, formaggi e latticini? In quale frigo conserverebbe le uova fresche?

---

---

---

---

---

3. Indichi il candidato cosa preparerebbe se fosse richiesto da parte dell'infermiere un primo per un soggetto diarroico e quali alimenti sono al contrario preferibili per soggetti affetti da stipsi?

---

---

---

---

---

4. Indichi il candidato cosa si intende con la sigla HACCP e quali sono i soggetti obbligati a seguirlo e applicarlo?

---

---

---

---

---

5. Illustri il candidato i principali doveri dei dipendenti pubblici

---

---

---

---

---

## TEMA 2

1. Il candidato illustri come si deve congelare un alimento cotto, come agirebbe e per quanto tempo lo conserverebbe in gelo?

---

---

---

---

---

2. Il candidato indichi le temperature di esercizio per le celle frigo di surgelati, carni e pollame, frutta e verdura, formaggi e latticini? Indichi inoltre in quale frigo conserverebbe le uova fresche?

---

---

---

---

---

3. Il candidato chiarisca cosa si intende per dieta ipocalorica e dieta iposodica e faccia qualche esempio di alimenti da evitare nelle due diete?

---

---

---

---

---

4. Indichi il candidato cosa si intende con la sigla HACCP e quali sono i soggetti obbligati a seguirlo e applicarlo?

---

---

---

---

---

5. Illustri il candidato le principali competenze del Consiglio di Amministrazione di una A.P.S.P.

---

---

---

---

---

## TEMA 3

1. Il candidato illustri come vanno trattati gli alimenti cotti che si mettono in frigo ed entro quanto tempo vanno consumati?

---

---

---

---

---

2. Il candidato chiarisca cosa si intende per dieta ipocalorica e dieta iposodica e faccia qualche esempio di alimenti da evitare nelle due diete?

---

---

---

---

---

3. Il candidato specifichi di quanti grammi di pasta o riso, di carne o pesce a pranzo, di pastina in brodo a cena necessita giornalmente una persona anziana in buona salute?

---

---

---

---

---

4. Indichi il candidato cosa si intende con la sigla HACCP e quali sono i soggetti obbligati a seguirlo e applicarlo?

---

---

---

---

---

5. Il candidato illustri qual è la disciplina contrattuale nel caso di assenze per malattia

---

---

---

---

---