

ESAME DI STATO BIOLOGO
PRIMA SESSIONE ANNO 2019

TRACCE PRIMA PROVA SCRITTA

- PRIMA TERNA
 - MEMBRANE CELLULARI E IL TRASPORTO TRANSMEMBRANARIO DI SOLUTI E ACQUA.
 - RUOLO BIOLOGICO DI MICRO- E MACRONUTRIENTI.
 - LE STRATEGIE ADATTATIVE DEGLI ORGANISMI VIVENTI ALLE VARIAZIONI DELLE CONDIZIONI AMBIENTALI.

- SECONDA TERNA
 - DIGESTIONE E ASSORBIMENTO DELLE PROTEINE.
 - STRUTTURA E FUNZIONE DEGLI ORGANULI CELLULARI NELLA CELLULA EUCARIOTA ANIMALE E/O VEGETALE.
 - IMPATTO ANTROPICO SULLA BIODIVERSITÀ: CAMBIAMENTI NELLE COMUNITÀ ACQUATICHE E/O TERRESTRI.

- TERZA TERNA
 - LA TRASMISSIONE SINAPTICA: LE SINAPSI ELETTRICHE E CHIMICHE
 - IL RUOLO DEL BIOLOGO NUTRIZIONISTA
 - POLISACCARIDI DEL GLUCOSIO: STRUTTURA, BIOSINTESI E FUNZIONI.

TRACCE SECONDA PROVA SCRITTA

- TEST 1
- TEST 2
- TEST 3

TEST 1

1. L'HACCP è un sistema di:

- Qualità dei laboratori di analisi
- Autocontrollo che consente di identificare i pericoli alimentari e di prevenirne la comparsa
- Controllo dell'igiene personale
- Organizzazione dei controlli ufficiali alle imprese del settore alimentare
- Rintracciabilità dei prodotti alimentari

2. Un potenziale di ossidoriduzione negativo di un alimento consente la crescita di:

- batteri anaerobi
- batteri aerobi
- batteri sia anaerobi che aerobi
- virus
- nessun microrganismo

3. Uno degli obiettivi del confezionamento dei prodotti alimentari è:

- Bloccare la proliferazione microbica
- Evitare la formazione di macrocristalli durante il congelamento
- Distruggere i microrganismi patogeni
- Eliminare tutta l'acqua contenuta in un alimento
- Impedire lo scambio di umidità tra l'alimento e l'ambiente

4. Il Controllo Ufficiale degli alimenti ad opera degli organi di vigilanza dello Stato ha il compito di:

- Verificare che il personale addetto alla manipolazione degli alimenti sia dotato di libretto sanitario
- Verificare l'osservanza delle norme sull'igiene dei prodotti alimentari
- Verificare che gli alimenti commercializzati siano certificati
- Garantire l'igiene dei prodotti alimentari
- Effettuare il monitoraggio in corrispondenza dei CCP

5. Ai sensi del Decreto Legislativo 31/01 le "acque destinate al consumo umano" comprendono anche:

- Le acque di balneazione
- Le acque in uscita dagli impianti di depurazione
- Le acque utilizzate per la preparazione di cibi e bevande
- Le acque di piscina
- Le acque termali

6. Nel controllo di "routine" delle acque destinate al consumo umano (D. Lgs. 31/01) quale tra i seguenti parametri microbiologici viene ricercato?

- Salmonella typhi*
- Pseudomonas aeruginosa*
- Vibrio cholerae*
- Staphylococcus aureus*
- Escherichia coli*

7. Gli indicatori di contaminazione fecale sono

- Microrganismi saprofiti eliminati con le feci resistenti agli stress ambientali
- Microrganismi saprofiti eliminati con le feci sensibili agli stress ambientali
- Microrganismi ambientali sensibili alla presenza di materiale fecale
- Microrganismi patogeni eliminati con le feci resistenti agli stress ambientali
- Microrganismi patogeni eliminati con le feci sensibili agli stress ambientali

8. La durezza di un'acqua:

- Indica il contenuto di solidi sedimentabili
- È data dal contenuto di sali di calcio e magnesio
- Indica il residuo fisso
- È data dal contenuto in cloruri
- È una misura del contenuto di sostanza organica

9. Per filiera alimentare si intende:

- L'insieme dei controlli effettuati per garantire la produzione di un alimento salubre
- L'insieme dei prodotti aventi la stessa tipologia
- La rappresentazione grafica del processo produttivo mediante la sua scomposizione in blocchi
- L'insieme delle aziende che concorrono alla produzione di un alimento
- L'insieme delle operazioni che si effettuano al momento del ricevimento delle materie prime

10. Per pericolo alimentare si intende:

- La probabilità che si manifesti un danno per la salute del consumatore
- Un fattore che si manifesta quando non vengono applicate le procedure di controllo
- Un fattore fisico, chimico o biologico in grado di causare un danno alla salute del consumatore
- La probabilità che un CCP sfugga al controllo dell'operatore
- La probabilità l'alimento prodotto risulti non conforme ai criteri microbiologici imposti

11. Quanti sono i principi su cui si basa il sistema HACCP?

- 3
- 7
- 10
- 12
- 16

12. L'azione correttiva (principio 5 dell'HACCP) è definita come l'attività da intraprendere quando:

- l'analisi dei pericoli condotta in una qualsiasi fase del processo evidenzia la presenza di fattori di pericolo
- si evidenzia una mancanza delle condizioni igieniche stabilite dalle Buone Prassi di Lavorazione
- i rilievi del monitoraggio dei CCP indicano una perdita di controllo del processo
- i rilievi effettuati dalla Autorità Sanitaria indicano una non conformità alle disposizioni normative
- le analisi microbiologiche sul prodotto finito indicano un superamento dei limiti di legge

13. Un punto di controllo critico (CCP) è una fase del processo produttivo in cui:

- vengono attuate le procedure di verifica del sistema HACCP
- può essere esercitato un controllo su uno o più fattori per prevenire un pericolo per la sicurezza alimentare
- viene condotta un'analisi microbiologica per verificare la salubrità del prodotto alimentare
- viene condotto un monitoraggio microbiologico delle superfici mediante tampone
- vengono controllati i prerequisiti

14. Si definisce "Limite critico":

- Il valore di carica microbica in un alimento
- La concentrazione di acqua in un alimento
- il limite d'accettabilità entro il quale può variare un determinato parametro posto sotto controllo a livello di uno specifico CCP
- La data entro cui un alimento deperibile può considerarsi sicuro per la salute del consumatore
- il periodo prescritto dall'autorità sanitaria per l'adeguamento dell'industria alimentare ai criteri normativi

15. La revisione del piano HACCP si attua quando:

- i rilievi del monitoraggio dei CCP indicano una perdita di controllo del processo
- vi è un'alta probabilità che un agente biologico possa causare un danno alla salute del consumatore
- in seguito al Controllo Ufficiale si rileva la mancanza di prerequisiti
- vengono introdotte modifiche al processo produttivo tali da poter avere un effetto sul piano HACCP
- si ravvisa la mancanza delle condizioni igieniche stabilite dalle Buone Prassi di Lavorazione

16. La sterilizzazione ha lo scopo di:

- Eliminare i microrganismi patogeni
- Eliminare tutte le forme microbiche spore comprese
- Eliminare tutti i microrganismi in forma vegetativa
- Eliminare i microrganismi saprofiti
- Ridurre di cinque ordini di grandezza il contenuto microbico di una matrice

17. In un piano HACCP, il diagramma di flusso:

- Rappresenta l'insieme dei controlli effettuati per garantire la produzione di un alimento salubre
- Rappresenta l'insieme dei prodotti aventi la stessa tipologia
- È la rappresentazione grafica del processo produttivo mediante la sua scomposizione in blocchi
- Rappresenta l'insieme delle aziende che concorrono alla produzione di un alimento
- Rappresenta l'insieme delle operazioni che si effettuano al momento del ricevimento delle materie prime

18. La contaminazione crociata di un alimento durante la sua preparazione si verifica quando:

- Non viene rispettata la catena del freddo
- Non viene raggiunta la temperatura di pastorizzazione
- Non viene raggiunta la temperatura di sterilizzazione
- Gli alimenti cotti vengono contaminati ad opera di personale malato
- Gli alimenti cotti entrano in contatto con quelli crudi

19. Perché si verifichi una tossinfezione alimentare:

- È necessaria la presenza di virus nell'alimento
- È sufficiente conservare l'alimento a temperatura di refrigerazione
- È sufficiente la contaminazione dell'alimento da parte dell'operatore
- È necessaria una carica infettante modesta
- È necessaria la proliferazione microbica all'interno dell'alimento prima del consumo

20. Il portatore sano di malattia infettiva è:

- Un soggetto sano che non elimina microrganismi patogeni
- Un soggetto malato che non elimina microrganismi patogeni
- Un soggetto sano che elimina microrganismi patogeni
- Un soggetto malato che elimina microrganismi patogeni
- Un soggetto sano in grado di essere infettato

21. Per tracciabilità di un prodotto alimentare si intende

- il processo che permette di registrare tutte le tappe di produzione di un alimento e di definire il suo percorso da monte a valle
- il processo che permette di ripercorrere a ritroso il processo produttivo cioè dal prodotto finito sino all'origine delle materie prime (da valle a monte)
- il processo che permette di evidenziare il superamento dei limiti critici in un determinato CCP
- il processo che permette di evidenziare il contenuto microbico di un alimento
- il processo che permette di individuare le cause di eventuali insalubrità dei prodotti alimentari

22. Per accreditamento di un Laboratorio di Prova si intende:

- l'autorizzazione amministrativa relativa alla destinazione d'uso rilasciata dall'autorità comunale
- la dichiarazione attestante l'adeguatezza delle strutture del laboratorio alla normativa sanitaria
- la dichiarazione rilasciata attestante la competenza del personale che opera all'interno del laboratorio
- il riconoscimento formale della competenza del laboratorio nell'eseguire determinate analisi
- il riconoscimento formale che il Laboratorio opera ai sensi della normativa sulla sicurezza sui luoghi di lavoro

23. L'accREDITAMENTO viene conseguito

- per ogni materiale presente nel laboratorio
- per ogni singola prova
- per il personale del laboratorio
- per la strumentazione acquistata
- per il prodotto finito

24. Un circuito interlaboratorio è:

- il programma di svolgimento dei controlli ufficiali
- uno strumento di controllo di qualità basato su prove condotte contemporaneamente da più laboratori
- uno strumento di controllo dell'igiene del personale
- l'elenco dei fornitori di attrezzature per il laboratorio
- l'elenco delle procedure di monitoraggio da applicare in corrispondenza dei CCP

25. Il sistema di qualità di un laboratorio di analisi prevede che una metodica "normata" o "standard" debba essere validata:

- Mai
- Solo quando è utilizzata fuori dal campo di applicazione per cui è stata studiata
- Solo quando i risultati evidenziano il superamento dei limiti imposti dalla normativa
- Almeno 4 volte l'anno
- Sempre

ASPETTI NORMATIVI E DEONTOLOGICI DELLA PROFESSIONE DI BIOLOGO

1. Un Ordine Professionale è:

A	L' Istituzione di autogoverno di una professione riconosciuta dalla Legge, con il compito di garantire la qualità delle prestazioni svolte dai professionisti iscritti, di tutelarne la professionalità, di tenere aggiornato l'Albo ed il Codice deontologico.
B	L' Istituzione di autogoverno di una professione riconosciuta dalla Legge, con il compito di tenere aggiornato l'Albo, ma non il Codice deontologico; compito che spetta al Ministero di Grazia e Giustizia.
C	L' Istituzione di autogoverno di una professione riconosciuta dalla Legge, con il compito di tenere aggiornato il Codice deontologico ma non l'Albo; compito che spetta al Ministero della Salute.

2. L' Ordine Nazionale dei Biologi:

A	è stato istituito il 5 giugno 2001, con il DPR n.328 È un Ente di diritto pubblico non economico che, con l'entrata in vigore della L. 11 gennaio 2018 n. 3 (Legge Lorenzin-Riordino delle professioni), è divenuto "Organo sussidiario dello Stato", sottoposto alla vigilanza del Ministero della Salute.
B	è stato istituito il 24 maggio 1967 con la Legge n. 396 È un Ente di diritto pubblico non economico che, con l'entrata in vigore della L. 11 gennaio 2018 n. 3 (Legge Lorenzin-Riordino delle professioni), è divenuto "Organo sussidiario dello Stato", sottoposto alla vigilanza del Ministero della Salute.
C	è stato istituito il 24 maggio 1967 con la Legge n. 396 È un Ente di diritto pubblico non economico che con la L. 11 gennaio 2018 n. 3 (Legge Lorenzin-Riordino delle professioni), è divenuto "Organo ausiliario dello Stato", sottoposto alla vigilanza del Ministero di Grazia e Giustizia.

3. Il Codice Deontologico è:

A	"l'emanazione di norme di etica professionale che tutti gli iscritti all'Albo, persone fisiche e società (liberi professionisti, dipendenti, associazioni tra professionisti, società), debbono conoscere, riconoscere e osservare. .."
B	"l'emanazione di norme di etica professionale che gli iscritti all'Albo, persone fisiche e società (liberi professionisti, dipendenti, associazioni tra professionisti, società), solo se operanti in Italia, debbono conoscere, riconoscere e osservare. .."
C	"l'emanazione di norme di etica professionale che tutti gli iscritti all'Albo, escluse le società (associazioni tra professionisti, società), debbono conoscere, riconoscere e osservare. .."

4. Il rapporto tra colleghi deve essere sempre improntato a correttezza e lealtà. Per esempio, quando assumiamo un incarico già affidato ad altro collega:

A	Dovremo accertarci con il cliente che la sostituzione sia stata comunicata tempestivamente per iscritto al collega e, contestualmente, informare quest'ultimo per iscritto. Dovremo inoltre acquisire il contenuto del precedente incarico.
B	Dovremo sostituire tempestivamente il collega e chiedere ad esso il contenuto del precedente incarico
C	Non siamo obbligati a comunicare con il collega, in quanto spetta al cliente il compito di informarlo dell'avvenuta sostituzione.

5. Quale operazione è necessaria iscrivendosi all'ONB, per non incorrere in sanzioni disciplinari?

A	Attivazione di una casella di Posta Elettronica Certificata
B	Apertura di Conto Corrente Bancario
C	Acquisto di Timbro e Carta intestata

TEST 2

1. Ai sensi del Decreto Legislativo 31/01 le “acque destinate al consumo umano” comprendono anche:

- Le acque di balneazione
- Le acque in uscita dagli impianti di depurazione
- Le acque utilizzate per la preparazione di cibi e bevande
- Le acque di piscina
- Le acque termali

2. Gli indicatori di contaminazione fecale sono

- Microrganismi saprofiti eliminati con le feci resistenti agli stress ambientali
- Microrganismi saprofiti eliminati con le feci sensibili agli stress ambientali
- Microrganismi ambientali sensibili alla presenza di materiale fecale
- Microrganismi patogeni eliminati con le feci resistenti agli stress ambientali
- Microrganismi patogeni eliminati con le feci sensibili agli stress ambientali

3. Quali dei seguenti parametri vengono normalmente considerati indicatori di contaminazione fecale delle acque?

- Salmonelle
- Enterococchi
- Miceti
- Poliovirus
- Yersinie

4. Si definisce “Limite critico”:

- Il valore di carica microbica in un alimento
- La concentrazione di acqua in un alimento
- il limite d'accettabilità entro il quale può variare un determinato parametro posto sotto controllo a livello di uno specifico CCP
- La data entro cui un alimento deperibile può considerarsi sicuro per la salute del consumatore
- il periodo prescritto dall'autorità sanitaria per l'adeguamento dell'industria alimentare ai criteri imposti dalle normative

5. Il portatore sano di malattia infettiva è:

- Un soggetto sano che non elimina microrganismi patogeni
- Un soggetto malato che non elimina microrganismi patogeni
- Un soggetto sano che elimina microrganismi patogeni
- Un soggetto malato che elimina microrganismi patogeni
- Un soggetto sano in grado di essere infettato

6. L'HACCP è:

- un metodo con cui l'Autorità Sanitaria è in grado di verificare il rispetto delle norme
- un metodo analitico che consente di individuare i prodotti alimentari contaminati e di ritirarli dal mercato
- un sistema di garanzia di qualità dei laboratori di analisi
- un sistema di autocontrollo che consente di identificare i pericoli alimentari e di prevenirne la comparsa
- un sistema di controllo dell'igiene del personale

7. Quanti sono i principi su cui si basa il sistema HACCP?

- 3
- 7
- 10
- 12
- 16

8. Un punto di controllo critico (CCP) è una fase del processo produttivo in cui:

- vengono attuate le procedure di verifica del sistema HACCP
- può essere esercitato un controllo su uno o più fattori per prevenire un pericolo per la sicurezza alimentare
- viene condotta un'analisi microbiologica per verificare la salubrità del prodotto alimentare
- viene condotto un monitoraggio microbiologico delle superfici mediante tampone
- vengono controllati i prerequisiti

9. Per rischio alimentare si intende:

- Un fattore che si manifesta quando non vengono applicate le procedure di controllo
- Un fattore che favorisce la proliferazione microbica
- Un fattore fisico, chimico o biologico in grado di causare un danno alla salute del consumatore
- La probabilità che si manifesti un pericolo per la salute del consumatore
- La probabilità che un CCP sfugga al controllo dell'operatore

10. La revisione del piano HACCP si attua quando:

- i rilievi del monitoraggio dei CCP indicano una perdita di controllo del processo
- vi è un'alta probabilità che un agente biologico possa causare un danno alla salute del consumatore
- in seguito al Controllo Ufficiale si rileva la mancanza di autorizzazione sanitaria
- vengono introdotte modifiche al processo produttivo tali da poter avere un effetto sul piano HACCP
- si ravvisa la mancanza delle condizioni igieniche stabilite dalle Buone Prassi di Lavorazione

11. Per contaminazione primaria si intende:

- La contaminazione in grado di causare un danno primario alla salute del consumatore
- La contaminazione presente in un prodotto alimentare all'origine
- La contaminazione che si verifica durante le fasi della trasformazione dei prodotti alimentari
- La contaminazione che si verifica durante la fase di conservazione dei prodotti alimentari
- La contaminazione apportata dall'operatore

12. La contaminazione crociata di un alimento durante la sua preparazione si verifica quando:

- Non viene rispettata la catena del freddo
- Non viene raggiunta la temperatura di pastorizzazione
- Non viene raggiunta la temperatura di sterilizzazione
- Gli alimenti cotti vengono contaminati ad opera di personale malato
- Gli alimenti cotti entrano in contatto con quelli crudi

13. La refrigerazione:

- Rallenta la proliferazione microbica
- Arresta la proliferazione microbica
- Distrugge la forma vegetativa di tutti i microrganismi
- Distrugge i microrganismi patogeni
- Elimina le spore

14. Uno degli obiettivi del confezionamento dei prodotti alimentari è:

- Impedire lo scambio di umidità tra l'alimento e l'ambiente
- Mantenere l'alimento ad una determinata temperatura
- Bloccare la proliferazione microbica
- Distruggere i microrganismi patogeni
- Evitare la formazione di macrocristalli durante il congelamento

15. In un'infezione veicolata dagli alimenti l'alimento rappresenta:

- un substrato di crescita per i microrganismi saprofiti
- un substrato di crescita per i microrganismi patogeni
- un veicolo di microrganismi patogeni dalla sorgente all'ospite recettivo
- un vettore obbligato di macroparassiti
- un substrato indispensabile alla germinazione delle spore

16. Il controllo ufficiale degli alimenti ad opera degli organi di vigilanza dello Stato ha il compito di:

- Verificare periodicamente le condizioni di lavoro del personale
- Verificare che i prodotti alimentari abbiano un contenuto microbico conforme ai limiti normativi
- Verificare l'osservanza delle norme sull'igiene dei prodotti alimentari
- Verificare che il laboratorio di analisi sia accreditato
- Verificare che gli alimenti commercializzati siano certificati

17. Per rintracciabilità di un prodotto alimentare si intende

- il processo che permette di registrare tutte le tappe di produzione di un alimento e di definire il suo percorso da monte a valle
- il processo che permette di ripercorrere a ritroso il processo produttivo cioè dal prodotto finito sino all'origine delle materie prime (da valle a monte)
- il processo che permette di evidenziare il superamento dei limiti critici in un determinato CCP
- il processo che permette di evidenziare il contenuto microbico di un alimento
- il processo che permette di individuare le cause di eventuali insalubrità dei prodotti alimentari

18. Il botulismo è:

- una malattia alimentare causata dall'ingestione di micotossine
- una malattia alimentare causata dall'ingestione di una tossina prodotta da un batterio anaerobio
- una malattia alimentare causata dall'ingestione di enterovirus
- un'alterazione di natura enzimatica degli alimenti
- un'alterazione degli alimenti causata dall'ossidazione degli acidi grassi

19. In un laboratorio di analisi accreditato quando deve essere effettuata la validazione di un metodo di prova?

- Quando il metodo è stato progettato dal laboratorio
- Ogni volta che i risultati della prova sono superiori ai limiti di legge
- Quando viene applicato un metodo normato o standard
- Ogni volta che si ha necessità di confermare l'esito della prova
- Quando viene applicato un metodo strumentale

20. Il sistema di qualità di un laboratorio di analisi prevede che una metodica "normata" o "standard" debba essere validata:

- Mai
- Solo quando è utilizzata fuori dal campo di applicazione per cui è stata studiata
- Solo quando i risultati evidenziano il superamento dei limiti imposti dalla normativa
- Almeno 4 volte l'anno
- Sempre

21. Nel controllo di qualità di un alimento, l'attività dell'acqua (a_w) è un indice che misura:

- L'acqua aggiunta a un alimento nel corso della preparazione o trasformazione
- Il grado di umidità presente in un alimento
- L'acqua libera che i batteri possono utilizzare per il loro metabolismo
- L'acqua impegnata in forme di interazione con gli ioni presenti in soluzione
- L'acqua prodotta dall'attività metabolica dei microrganismi

22. La liofilizzazione è un metodo di conservazione mediante il quale:

- Vengono distrutti i virus patogeni
- vengono distrutte tutte le forme microbiche comprese le spore
- L'acqua libera contenuta in un alimento viene legata a sali minerali
- Viene eliminata tutta l'acqua presente in un alimento
- Vengono eliminati i sali presenti in un alimento

23. Un terreno differenziale è un mezzo di coltura che:

- Contiene sostanze in grado di permettere la crescita selettiva di determinati microrganismi
- permette la distinzione delle colonie sulla base della loro capacità di utilizzare determinati substrati
- permette la rivitalizzazione di microrganismi stressati dalle operazioni di conservazione
- contiene le sostanze in grado di favorire la crescita di tutti i microrganismi
- contiene sostanze in grado di inibire la crescita di determinati microrganismi

24. Un potenziale di ossidoriduzione negativo di un alimento consente la crescita di:

- batteri anaerobi
- batteri aerobi
- batteri sia anaerobi che aerobi
- virus
- nessun microrganismo

25. La conducibilità elettrica di un campione d'acqua:

- È una misura del contenuto di sostanze organiche
- Dipende dalla concentrazione di sali disciolti
- Dipende dalla carica microbica
- Indica il contenuto in solidi sedimentabili
- Dipende dalla concentrazione di sostanze non solubili

ASPETTI NORMATIVI E DEONTOLOGICI DELLA PROFESSIONE DI BIOLOGO

1. Il Codice Deontologico è:

A	“l’emanazione di norme di etica professionale che tutti gli iscritti all’Albo, persone fisiche e società (liberi professionisti, dipendenti, associazioni tra professionisti, società), debbono conoscere, riconoscere e osservare. ..”
B	“l’emanazione di norme di etica professionale che gli iscritti all’Albo, persone fisiche e società (liberi professionisti, dipendenti, associazioni tra professionisti, società), solo se operanti in Italia, debbono conoscere, riconoscere e osservare. ..”
C	“l’emanazione di norme di etica professionale che tutti gli iscritti all’Albo, escluse le società (associazioni tra professionisti, società), debbono conoscere, riconoscere e osservare. ..”

2. Il rapporto tra colleghi deve essere sempre improntato a correttezza e lealtà. Per esempio, quando assumiamo un incarico già affidato ad altro collega:

A	Dovremo accertarci con il cliente che la sostituzione sia stata comunicata tempestivamente per iscritto al collega e, contestualmente, informare quest’ultimo per iscritto. Dovremo inoltre acquisire il contenuto del precedente incarico.
B	Dovremo sostituire tempestivamente il collega e chiedere ad esso il contenuto del precedente incarico
C	Non siamo obbligati a comunicare con il collega, in quanto spetta al cliente il compito di informarlo dell’avvenuta sostituzione.

3. Quale operazione è necessaria iscrivendosi all’ONB, per non incorrere in sanzioni disciplinari?

A	Attivazione di una casella di Posta Elettronica Certificata
B	Apertura di Conto Corrente Bancario
C	Acquisto di Timbro e Carta intestata

4. Un Ordine Professionale è:

A	L’ Istituzione di autogoverno di una professione riconosciuta dalla Legge, con il compito di garantire la qualità delle prestazioni svolte dai professionisti iscritti, di tutelarne la professionalità, di tenere aggiornato l’Albo ed il Codice deontologico.
B	L’ Istituzione di autogoverno di una professione riconosciuta dalla Legge, con il compito di tenere aggiornato l’Albo, ma non il Codice deontologico; compito che spetta al Ministero di Grazia e Giustizia.
C	L’ Istituzione di autogoverno di una professione riconosciuta dalla Legge, con il compito di tenere aggiornato il Codice deontologico ma non l’Albo; compito che spetta al Ministero della Salute.

5. L' Ordine Nazionale dei Biologi:

A	<p>è stato istituito il 5 giugno 2001, con il DPR n.328</p> <p>È un Ente di diritto pubblico non economico che, con l'entrata in vigore della L. 11 gennaio 2018 n. 3 (Legge Lorenzin-Riordino delle professioni), è divenuto "Organo sussidiario dello Stato", sottoposto alla vigilanza del Ministero della Salute.</p>
B	<p>è stato istituito il 24 maggio 1967 con la Legge n. 396</p> <p>È un Ente di diritto pubblico non economico che, con l'entrata in vigore della L. 11 gennaio 2018 n. 3 (Legge Lorenzin-Riordino delle professioni), è divenuto "Organo sussidiario dello Stato", sottoposto alla vigilanza del Ministero della Salute.</p>
C	<p>è stato istituito il 24 maggio 1967 con la Legge n. 396</p> <p>È un Ente di diritto pubblico non economico che con la L. 11 gennaio 2018 n. 3 (Legge Lorenzin-Riordino delle professioni), è divenuto "Organo ausiliario dello Stato", sottoposto alla vigilanza del Ministero di Grazia e Giustizia.</p>

TEST 3

1. Ai sensi del Decreto Legislativo 31/01 le “acque destinate al consumo umano” comprendono anche:

- Le acque di balneazione
- Le acque in uscita dagli impianti di depurazione
- Le acque utilizzate per la preparazione di cibi e bevande
- Le acque di piscina
- Le acque termali

2. Gli indicatori di contaminazione fecale sono

- Microrganismi saprofiti eliminati con le feci resistenti agli stress ambientali
- Microrganismi saprofiti eliminati con le feci sensibili agli stress ambientali
- Microrganismi ambientali sensibili alla presenza di materiale fecale
- Microrganismi patogeni eliminati con le feci resistenti agli stress ambientali
- Microrganismi patogeni eliminati con le feci sensibili agli stress ambientali

3. Quali dei seguenti parametri vengono normalmente considerati indicatori di contaminazione fecale delle acque?

- Salmonelle
- Enterococchi
- Miceti
- Poliovirus
- Yersinie

4. Ai sensi della normativa sulle acque destinate al consumo umano (D. Lgs. 31/01), il controllo di “verifica”:

- ha lo scopo di accertare se tutti i valori di parametro contenuti nel decreto sono rispettati.
- mira a fornire ad intervalli regolari informazioni sulla qualità organolettica e microbiologica delle acque
- mira a fornire informazioni sull'efficacia degli eventuali trattamenti dell'acqua potabile
- ha lo scopo di verificare la quantità d'acqua circolante nella rete di distribuzione
- ha lo scopo di valutare il consumo idrico

5. Il regolamento CE 852/04 :

- Definisce le modalità di svolgimento del controllo ufficiale dei prodotti alimentari
- Definisce i criteri per l'accreditamento del Laboratorio di analisi
- Istituisce l'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare
- Definisce i principali criteri di igiene dei prodotti alimentari
- Definisce i criteri per l'etichettatura dei prodotti alimentari

6. Nel controllo di qualità di un alimento, l'attività dell'acqua (a_w) è un indice che misura:

- L'acqua aggiunta a un alimento nel corso della preparazione o trasformazione
- Il grado di umidità presente in un alimento
- L'acqua libera che i batteri possono utilizzare per il loro metabolismo
- L'acqua impegnata in forme di interazione con gli ioni presenti in soluzione
- L'acqua prodotta dall'attività metabolica dei microrganismi

7. Per contaminazione secondaria si intende:

- La contaminazione in grado di causare un danno secondario alla salute del consumatore
- La contaminazione presente in un prodotto alimentare all'origine
- La contaminazione che si verifica durante le fasi della trasformazione dei prodotti alimentari
- La contaminazione che si verifica in seguito al contatto tra alimenti crudi e alimenti cotti
- La contaminazione dei mangimi utilizzati nella produzione zootecnica

8. Si definisce "Limite critico":

- Il valore di carica microbica in un alimento
- La concentrazione di acqua in un alimento
- il limite d'accettabilità entro il quale può variare un determinato parametro posto sotto controllo a livello di uno specifico CCP
- La data entro cui un alimento deperibile può considerarsi sicuro per la salute del consumatore
- il periodo prescritto dall'autorità sanitaria per l'adeguamento dell'industria alimentare ai criteri normativi

9. La pastorizzazione ha lo scopo di:

- Rallentare la proliferazione microbica
- Arrestare la proliferazione microbica
- Distruggere la forma vegetativa di tutti i microrganismi
- Distruggere i microrganismi patogeni
- Eliminare le spore

10. Quale tra i seguenti è considerato "parametro indicatore" della qualità delle acque destinate al consumo umano (D. Lgs. 31/01)?:

- Stafilococchi
- Coliformi a 37°C
- Salmonelle
- Enterovirus
- Pseudomonas aeruginosa

11. Per pericolo alimentare si intende:

- La probabilità che si manifesti un danno per la salute del consumatore
- Un fattore che si manifesta quando non vengono applicate le procedure di controllo
- Un fattore fisico, chimico o biologico in grado di causare un danno alla salute del consumatore
- La probabilità che un CCP sfugga al controllo dell'operatore
- La probabilità l'alimento prodotto risulti non conforme ai criteri microbiologici imposti

12. Per rischio alimentare si intende:

- Un fattore che si manifesta quando non vengono applicate le procedure di controllo
- Un fattore che favorisce la proliferazione microbica
- Un fattore fisico, chimico o biologico in grado di causare un danno alla salute del consumatore
- La probabilità che si manifesti un pericolo per la salute del consumatore
- La probabilità che un CCP sfugga al controllo dell'operatore

13. L'HACCP è un sistema di:

- Qualità dei laboratori di analisi
- Autocontrollo che consente di identificare i pericoli alimentari e di prevenirne la comparsa
- Controllo dell'igiene personale
- Organizzazione dei controlli ufficiali alle imprese del settore alimentare
- Rintracciabilità dei prodotti alimentari

14. Un punto di controllo critico (CCP) è una fase del processo produttivo in cui:

- vengono attuate le procedure di verifica del sistema HACCP
- può essere esercitato un controllo su uno o più fattori per prevenire un pericolo per la sicurezza alimentare
- viene condotta un'analisi microbiologica per verificare la salubrità del prodotto alimentare
- viene condotto un monitoraggio microbiologico delle superfici mediante tampone
- vengono controllati i prerequisiti

15. L'azione correttiva (principio 5 dell'HACCP) è definita come l'attività da intraprendere quando:

- l'analisi dei pericoli condotta in una qualsiasi fase del processo evidenzia la presenza di fattori di pericolo
- si evidenzia una mancanza delle condizioni igieniche stabilite dalle Buone Prassi di Lavorazione
- i rilievi del monitoraggio dei CCP indicano una perdita di controllo del processo
- i rilievi effettuati dalla Autorità Sanitaria indicano una non conformità alle disposizioni normative
- le analisi microbiologiche sul prodotto finito indicano un superamento dei limiti di legge

16. Il controllo ufficiale degli alimenti ad opera degli organi di vigilanza dello Stato ha il compito di:

- Verificare periodicamente le condizioni di lavoro del personale
- Verificare che i prodotti alimentari abbiano un contenuto microbico conforme ai limiti normativi
- Verificare l'osservanza delle norme sull'igiene dei prodotti alimentari
- Verificare che il laboratorio di analisi sia accreditato
- Verificare che gli alimenti commercializzati siano certificati

17. Per contaminazione primaria si intende:

- La contaminazione in grado di causare un danno primario alla salute del consumatore
- La contaminazione che si verifica durante le fasi della produzione primaria
- La contaminazione che si verifica durante le fasi della trasformazione dei prodotti alimentari
- La contaminazione che si verifica durante la fase di conservazione dei prodotti alimentari
- La contaminazione apportata dall'operatore

18. La contaminazione crociata di un alimento durante la sua preparazione si verifica quando:

- Non viene rispettata la catena del freddo
- Non viene raggiunta la temperatura di pastorizzazione
- Non viene raggiunta la temperatura di sterilizzazione
- Gli alimenti cotti vengono contaminati ad opera di personale malato
- Gli alimenti cotti entrano in contatto con quelli crudi

19. La sterilizzazione ha lo scopo di:

- Eliminare i microrganismi patogeni
- Eliminare tutte le forme microbiche spore comprese
- Eliminare tutti i microrganismi in forma vegetativa
- Eliminare i microrganismi saprofiti
- Ridurre di cinque ordini di grandezza il contenuto microbico di una matrice

20. La refrigerazione:

- Rallenta la proliferazione microbica
- Arresta la proliferazione microbica
- Distrugge la forma vegetativa di tutti i microrganismi
- Distrugge i microrganismi patogeni
- Elimina le spore

21. Uno degli obiettivi del confezionamento dei prodotti alimentari è:

- Impedire lo scambio di umidità tra l'alimento e l'ambiente
- Mantenere l'alimento ad una determinata temperatura
- Bloccare la proliferazione microbica
- Distruggere i microrganismi patogeni
- Evitare la formazione di macrocristalli durante il congelamento

22. Un terreno differenziale è un mezzo di coltura che:

- Contiene sostanze in grado di permettere la crescita selettiva di determinati microrganismi
- permette la distinzione delle colonie sulla base della loro capacità di utilizzare determinati substrati
- permette la rivitalizzazione di microrganismi stressati dalle operazioni di conservazione
- contiene le sostanze in grado di favorire la crescita di tutti i microrganismi
- contiene sostanze in grado di inibire la crescita di determinati microrganismi

23. Un terreno di arricchimento è un mezzo di coltura che:

- Contiene sostanze in grado di favorire la crescita di determinati microrganismi
- permette la distinzione delle colonie sulla base della loro capacità di utilizzare determinati substrati
- contiene sostanze in grado di favorire la crescita dei microrganismi anaerobi
- contiene sostanze in grado di inibire la crescita di determinati microrganismi
- permette la valutazione della resistenza degli organismi agli antibiotici

24. Un potenziale di ossidoriduzione negativo di un alimento consente la crescita di:

- batteri anaerobi
- batteri aerobi
- batteri sia anaerobi che aerobi
- virus
- nessun microrganismo

25. Per filiera alimentare si intende:

- L'insieme dei controlli effettuati per garantire la produzione di un alimento salubre
- L'insieme dei prodotti aventi la stessa tipologia
- La rappresentazione grafica del processo produttivo mediante la sua scomposizione in blocchi
- L'insieme delle aziende che concorrono alla produzione di un alimento
- L'insieme delle operazioni che si effettuano al momento del ricevimento delle materie prime

ASPETTI NORMATIVI E DEONTOLOGICI DELLA PROFESSIONE DI BIOLOGO

1. Un Ordine Professionale è:

A	L' Istituzione di autogoverno di una professione riconosciuta dalla Legge, con il compito di garantire la qualità delle prestazioni svolte dai professionisti iscritti, di tutelarne la professionalità, di tenere aggiornato l'Albo ed il Codice deontologico.
B	L' Istituzione di autogoverno di una professione riconosciuta dalla Legge, con il compito di tenere aggiornato l'Albo, ma non il Codice deontologico; compito che spetta al Ministero di Grazia e Giustizia.
C	L' Istituzione di autogoverno di una professione riconosciuta dalla Legge, con il compito di tenere aggiornato il Codice deontologico ma non l'Albo; compito che spetta al Ministero della Salute.

2. L' Ordine Nazionale dei Biologi:

A	<p>è stato istituito il 5 giugno 2001, con il DPR n.328</p> <p>È un Ente di diritto pubblico non economico che, con l'entrata in vigore della L. 11 gennaio 2018 n. 3 (Legge Lorenzin-Riordino delle professioni), è divenuto "Organo sussidiario dello Stato", sottoposto alla vigilanza del Ministero della Salute.</p>
B	<p>è stato istituito il 24 maggio 1967 con la Legge n. 396</p> <p>È un Ente di diritto pubblico non economico che, con l'entrata in vigore della L. 11 gennaio 2018 n. 3 (Legge Lorenzin-Riordino delle professioni), è divenuto "Organo sussidiario dello Stato", sottoposto alla vigilanza del Ministero della Salute.</p>
C	<p>è stato istituito il 24 maggio 1967 con la Legge n. 396</p> <p>È un Ente di diritto pubblico non economico che con la L. 11 gennaio 2018 n. 3 (Legge Lorenzin-Riordino delle professioni), è divenuto "Organo ausiliario dello Stato", sottoposto alla vigilanza del Ministero di Grazia e Giustizia.</p>

3. Il Codice Deontologico è:

A	"l'emanazione di norme di etica professionale che tutti gli iscritti all'Albo, persone fisiche e società (liberi professionisti, dipendenti, associazioni tra professionisti, società), debbono conoscere, riconoscere e osservare. ..."
B	"l'emanazione di norme di etica professionale che gli iscritti all'Albo, persone fisiche e società (liberi professionisti, dipendenti, associazioni tra professionisti, società), solo se operanti in Italia, debbono conoscere, riconoscere e osservare. ..."
C	"l'emanazione di norme di etica professionale che tutti gli iscritti all'Albo, escluse le società (associazioni tra professionisti, società), debbono conoscere, riconoscere e osservare. ..."

4. Il rapporto tra colleghi deve essere sempre improntato a correttezza e lealtà. Per esempio, quando assumiamo un incarico già affidato ad altro collega:

A	Dovremo accertarci con il cliente che la sostituzione sia stata comunicata tempestivamente per iscritto al collega e, contestualmente, informare quest'ultimo per iscritto. Dovremo inoltre acquisire il contenuto del precedente incarico.
B	Dovremo sostituire tempestivamente il collega e chiedere ad esso il contenuto del precedente incarico
C	Non siamo obbligati a comunicare con il collega, in quanto spetta al cliente il compito di informarlo dell'avvenuta sostituzione.

5. Quale operazione è necessaria iscrivendosi all'ONB, per non incorrere in sanzioni disciplinari?

A	Attivazione di una casella di Posta Elettronica Certificata
B	Apertura di Conto Corrente Bancario
C	Acquisto di Timbro e Carta intestata