

Concorso DIETISTA

Bando prot.n. 5421 del 07/02/2023

➤ PROVA SCRITTA

Modalità domande prova scritta	Criteri di valutazione	Totale punti
20 domande a risposta multipla	3 alternative di cui 1 sola corretta. Il punteggio attribuito è pari a 1,5 punti se la risposta è corretta e zero in tutti gli altri casi.	30 punti
Format foglio prova	Foglio A3 con istruzioni/avvertenze	
Tempo prova	50 minuti	

PROVA SCRITTA N.1 - sorteggiata

1	Secondo le Linee guida ESPEN 2021 sulla Nutrizione Clinica nelle malattie infiammatorie croniche intestinali, quali sono i fabbisogni proteici in fase acuta di malattia?
A	1,2-1,5 g/kg/die
B	0,9-1 g/kg/die
C	1,5-1,8 g/kg/die

2	Secondo le Linee guida ESPEN 2021 sulla Nutrizione Clinica in Chirurgia i pazienti non a rischio di aspirazione, quanto tempo prima dell'anestesia possono assumere liquidi chiari?
A	fino a 6 ore prima
B	fino alle mezzanotte del giorno prima
C	fino a 2 ore prima

3	Secondo le Linee guida ESPEN 2020 sulla Nutrizione Clinica delle Malattie epatiche nel paziente cirrotico compensato non malnutrito, qual è il fabbisogno proteico raccomandato?
A	1,2 g/kg/die
B	2 g/kg/die
C	1 g/kg/die

4	Secondo le Linee guida ESPEN 2022 sulla nutrizione ospedaliera:
A	le diete ospedaliere dovrebbero essere verificate e rivalutate ogni 3-5 anni, secondo le recenti evidenze della scienza della nutrizione
B	le indagini sulla soddisfazione e valutazione del gradimento dei pasti ospedalieri e delle diete dovrebbero essere condotte almeno una volta all'anno
C	entrambe le risposte sono corrette

5	Quali sono le problematiche emergenti in ambito ospedaliero e scolastico secondo le più recenti Linee di indirizzo nazionale del Ministero della Salute?
A	Ricorrere frequentemente all'utilizzo di alimenti portati da casa
B	Prevedere le diete che rispondano a specifiche esigenze etiche/culturali/religiose
C	Entrambe le risposte sono corrette

6	Secondo le Linee guida ESPEN 2022 sulla Nutrizione Ospedaliera, la dieta "standard" dovrebbe prevedere:
A	25 kcal/kg/die e 0,8-1 g/kg/die di proteine
B	25 kcal/kg/die e 1,2-2 g/kg/die di proteine
C	30 kcal/kg/die e 1,2-2 g/kg/die di proteine

7	Secondo l'AIC Associazione Italiana Celiaci sono considerati alimenti a rischio:
A	popcorn confezionati, yogurt alla frutta, creme spalmabili
B	tonno in scatola, mix di legumi, lattuga
C	bistecca ai ferri, surimi, riso

8	Secondo le Linee guida "KDOQI Clinical Practice Guideline for Nutrition in CKD: 2020 Update", l'apporto giornaliero di potassio con la dieta dovrebbe essere:
A	700 mg/die
B	3900 mg/die
C	adeguato a mantenere il potassio sierico nell'intervallo di normalità

9	Nelle Linee guida ESPEN del 2021 sulla nutrizione clinica nel cancro:
A	è suggerito il solo esercizio aerobico per mantenere la forza muscolare e la massa muscolare
B	è suggerito l'esercizio di resistenza individualizzato in aggiunta all'esercizio aerobico per mantenere la forza muscolare e la massa muscolare
C	non è raccomandato il mantenimento o un aumento del livello di attività fisica nei pazienti oncologici per sostenere la massa muscolare, la funzione fisica e il pattern metabolico

10	La sarcopenia può essere presente:
A	solo nel paziente geriatrico
B	solo nel paziente geriatrico obeso
C	in pazienti geriatrici e in caso di obesità

11	Secondo il documento "ASPEN Consensus Recommendations for Refeeding Syndrome" del 2020, nei pazienti a rischio di sindrome da rialimentazione si raccomanda di:
A	iniziare la rialimentazione con 100-150 g di destrosio o 10-20 kcal/kg per le prime 24 ore; aumentare del 33% dell'obiettivo ogni 1-2 giorni. Questo include sia il glucosio enterale che quello parenterale
B	iniziare la rialimentazione con 100-150 g di destrosio o 20-30 kcal/kg per le prime 24 ore; aumentare del 33% dell'obiettivo ogni 4-5 giorni. Questo include sia il glucosio enterale che quello parenterale
C	avviare regolarmente la rialimentazione e raggiungere l'obiettivo calorico entro un massimo di 3 giorni

12	Secondo il "Documento quadro IDDSI" del 2016, sono considerati alimenti di consistenza di livello 5 "Tritato fine e umido":
A	carne tritata, pesce cotto morbido, frutta frullata/omogeneizzata, pane ammollato in un liquido addensato
B	carne tritata o finemente macinata, pesce cotto e morbido spezzettabile con la forchetta, frutta frullata/omogeneizzata, pane ammollato in un liquido addensato
C	carne tritata o finemente macinata, frutta frullata/omogeneizzata, verdure bollite

13	Secondo l'"International consensus on the diagnosis and management of dumping syndrome" del 2020, nei pazienti a rischio di sindrome da svuotamento rapido:
A	l'intervento dietetico, con l'aumento dei carboidrati rapidamente assorbibili, è l'approccio terapeutico di prima linea. Ai pazienti viene anche consigliato di consumare alimenti ricchi di fibre e proteine, mangiati lentamente e masticati bene
B	l'intervento dietetico, con l'eliminazione dei carboidrati rapidamente assorbibili, è l'approccio terapeutico di prima linea. Ai pazienti viene anche consigliato di ridurre gli alimenti ricchi di fibre e aumentare gli alimenti ricchi di proteine, mangiati lentamente e masticati bene
C	l'intervento dietetico, con l'eliminazione dei carboidrati rapidamente assorbibili, è l'approccio terapeutico di prima linea. Ai pazienti viene anche consigliato di consumare alimenti ricchi di fibre e proteine, mangiati lentamente e masticati bene

14	Secondo il Nutrition Care Process Model (NCPM), ideato dall'Academy of Nutrition and Dietetics e adottato nella pratica clinica, una tipologia di intervento è il Counseling nutrizionale, inteso come:
A	un processo di supporto, caratterizzato da una relazione collaborativa tra consulente e paziente, per stabilire priorità, obiettivi e piani d'azione in materia di alimentazione, nutrizione e attività fisica che riconoscano e favoriscano la responsabilità verso l'autocura al fine di trattare una condizione esistente e promuovere la salute
B	un processo formale per trasmettere ai pazienti conoscenze al fine di aiutarli a gestire o modificare volontariamente le scelte e i comportamenti legati all'alimentazione, alla nutrizione e all'attività fisica, al fine di mantenere o migliorare la salute
C	interventi progettati per migliorare il benessere nutrizionale di una popolazione

15	Per legume cook&chill si intende:
A	pasto che dopo la sua produzione è refrigerato mediante abbattimento rapido della temperatura (sino a <10°C al cuore del prodotto entro circa 90 minuti)
B	pasto che dopo la sua produzione è congelato mediante abbattimento rapido della temperatura ed è successivamente riportato in temperatura mantenendo, nello spazio e nel tempo, le condizioni termiche sino alla somministrazione
C	combinazione di due o più legami per produrre, mantenere, distribuire e somministrare il pasto

16	Qual è l'apporto proteico consigliato per le donne affette da Diabete gestazionale?
A	30-35%
B	20%
C	10-15%

17	Quale tra queste è la definizione corretta di pasto assistito?
A	verifica da parte del Dietista che il paziente assuma una corretta posizione durante il pasto
B	assistenza del paziente da parte di un operatore finalizzato al superamento degli ostacoli che impediscono un'assunzione integrata di nutrienti
C	nessuna delle precedenti

18	Quali sono i cut-off di BMI per la diagnosi di sovrappeso e obesità nel paziente adulto?
A	BMI tra 18,5 e 25 per il sovrappeso, >25 per l'obesità
B	BMI tra 25 e 30 per il sovrappeso, >30 per l'obesità
C	BMI tra 30 e 40 per il sovrappeso, >40 per l'obesità

19	Qual è l'obiettivo della dieta DASH?
A	Ridurre la pressione arteriosa
B	Ridurre il rischio cardiovascolare
C	Ridurre tutti i rischi di tumore

20	Qual è la porzione standard secondo i LARN di carne conservata (salumi, affettati)?
A	150 g
B	50 g
C	80 g

PROVA SCRITTA N.2 – non sorteggiata

1	Secondo le Linee guida ESPEN 2021 sulla Nutrizione Clinica nelle malattie infiammatorie croniche intestinali, quali sono i fabbisogni proteici in fase di remissione di malattia?
A	0,9 g/kg/die
B	1 g/kg/die
C	1,2 g/kg/die

2	Secondo il protocollo del Peri Operative Italian Society del 2013, quanti brik di bevanda a base di maltodestrine possono essere somministrati prima dell'intervento chirurgico di gastrectomia totale?
A	2 brik da 200 ml
B	4 brik da 200 ml
C	5 brik da 200 ml

3	Secondo le linee guida ESPEN 2020 sulla Nutrizione Clinica delle Malattie epatiche nel paziente cirrotico malnutrito/sarcopenico, qual è il fabbisogno proteico raccomandato?
A	1g/kg/die
B	1,5 g/kg/die
C	2 g/kg/die

4	Secondo le linee guida ESPEN 2022 sulla nutrizione ospedaliera, la dieta vegetariana e la dieta vegana:
A	dovrebbero essere entrambe garantite in tutte le strutture ospedaliere
B	la dieta vegetariana dovrebbe essere impostata in maniera tale da soddisfare i fabbisogni energetici e proteici, mentre la dieta vegana non dovrebbe essere prevista in ospedale
C	possono essere assegnate al paziente solo dal personale Dietista

5	Nella denominazione delle diete del dietetico ospedaliero deve essere privilegiata:
A	la composizione bromatologica
B	la patologia per cui la dieta è più indicata
C	la caratteristica generica (esempio dieta leggera)

6	Secondo le Linee guida ESPEN 2022 sulla Nutrizione Ospedaliera la dieta "Ospedaliera" dovrebbe prevedere:
A	25 kcal/kg/die e 0,8-1 g/kg/die di proteine
B	25 kcal/kg/die e 1,2-2 g/kg/die di proteine
C	30 kcal/kg/die e 1,2-2 g/kg/die di proteine

7	Secondo l'AIC Associazione Italiana Celiaci sono considerati alimenti vietati:
A	bistecca ai ferri, risotto agli spinaci, mozzarella
B	formaggi spalmabili, succo di frutta, noci
C	carne e pesce impanati con farina di grano tenero, orzotto con piselli, bignè alla crema pasticcera

8	Qual è il fabbisogno energetico consigliato dalle Linee Guida ESPEN 2021 per il paziente con malattia renale cronica?
A	30-35 kcal/kg/die
B	20-30 kcal/kg/die
C	2500-3000 kcal/die

9	Secondo il documento "Third Expert Report" pubblicato nel 2018 dal World Cancer Research Fund (WCRF):
A	si raccomanda di non assumere più di 3 porzioni a settimana di carne rossa (ovvero 350-500 g a cotto)
B	si raccomanda di non assumere più di 3 porzioni a settimana di carne rossa (ovvero 500-600 g a cotto)
C	si raccomanda di non assumere più di 3 porzioni a settimana di carne rossa (ovvero 150-200 g a cotto)

10	Secondo il documento "Sarcopenia: revised European consensus on definition and diagnosis" del 2019, la diagnosi di sarcopenia viene effettuata in due fasi valutando in sequenza:
A	forza muscolare e massa muscolare
B	massa muscolare e forza muscolare
C	massa muscolare e parametri ematochimici

11	Secondo il documento "ASPEN Consensus Recommendations for Refeeding Syndrome" del 2020, il rischio di sindrome da rialimentazione per un paziente con BMI di 21 Kg/mq², calo ponderale del 5% in 1 mese ed intake calorico <75% del fabbisogno energetico stimato per più di 7 giorni è:
A	elevato
B	moderato
C	nullo

12	Secondo le linee guida ESPEN 2018 sulla nutrizione clinica in neurologia, nei pazienti con Malattia di Parkinson in terapia con Levodopa, in particolare nei pazienti nelle prime fasi di malattia e con insorgenza in età più giovane, per migliorare la funzione motoria e la durata dello stato di "ON", si consiglia di:
A	ridistribuire l'assunzione proteica durante il giorno (colazione e pranzo a basso contenuto proteico e consumo di un secondo piatto senza restrizioni quantitative in termini di proteine solo a cena)
B	ridistribuire l'assunzione proteica durante il giorno (colazione a basso contenuto proteico e consumo di un secondo piatto senza restrizioni quantitative in termini di proteine solo a pranzo e cena)
C	ridistribuire l'assunzione proteica durante il giorno (colazione ad alto contenuto proteico e pranzo e cena con restrizioni in termini di proteine)

13	Nell'"International consensus on the diagnosis and management of dumping syndrome" del 2020, la sindrome da svuotamento rapido è definita come una complicanza di interventi chirurgici:
A	esofagei o gastrici che può comprendere sia sintomi della sindrome da svuotamento precoce che della sindrome da svuotamento tardivo
B	epatici o coloretali che può comprendere sintomi della sindrome da svuotamento precoce
C	esofagei o gastrici o pancreatici che può comprendere sia sintomi della sindrome da svuotamento precoce che della sindrome da svuotamento tardivo

14	Nella mappa concettuale del Nutrition Care Process Model, dove si pone la relazione terapeutica tra paziente/cliente e professionista?
A	All'interno dell'intervento nutrizionale
B	Al di fuori
C	Al centro

15	Per legume fresco-caldo si intende un pasto che:
A	dopo la sua produzione è refrigerato mediante abbattimento rapido della temperatura (<10°C al cuore del prodotto entro circa 90 minuti)
B	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 termine, in contenitori per alimenti a perdere in mono o multiporzione somministrato senza che siano previsti ulteriori trattamenti termici
C	dopo la sua produzione è congelato mediante abbattimento rapido della temperatura ed è successivamente riportato in temperatura mantenendo, nello spazio e nel tempo, le condizioni termiche sino alla somministrazione

16	In caso di ipoglicemia lieve-moderata nel paziente diabetico è opportuno:
A	assumere 15 grammi di glucosio ogni 15 minuti fino al riscontro di almeno 2 valori normali di glicemia
B	assumere un pasto proteico
C	somministrare glucagone intramuscolo

17	In che cosa differisce la diagnosi di BED rispetto alla diagnosi di Bulimia Nervosa?
A	L'assenza di condotte eliminatorie
B	L'assenza di perdite di controllo
C	La presenza di obesità

18	Le miscele per la nutrizione enterale standard per il paziente adulto differiscono principalmente da quelle del paziente pediatrico per:
A	contenuto proteico e di micronutrienti
B	densità calorica e osmolarità
C	contenuto glucidico e lipidico

19	Quale valore di trigliceridi è sufficiente, insieme ad almeno altri 2 criteri, per porre la diagnosi di sindrome metabolica?
A	≥ 150 mg/dl
B	≥ 300 mg/dl
C	tra 150 e 300 mg/dl

20	Qual è l'assunzione giornaliera raccomandata di Ferro per la popolazione femminile?
A	18 mg in età fertile, 10 mg nel periodo post menopausale, 27 mg in gravidanza e 11 mg in allattamento
B	10 mg in età prepuberale e post menopausale, 18 mg in età fertile e in gravidanza
C	10 mg <14 anni e >18 anni, 13 mg dai 15 ai 17 anni

PROVA SCRITTA N.3 – non sorteggiata

1	Quali tra le seguenti molecole vengono limitate nella dieta low FODMAPs?
A	lattosio, fruttosio, sorbitolo
B	fruttosio, arginina, glutine
C	lignina, acidi grassi TRANS, maltosio

2	Secondo le linee guida ESPEN 2020 sulla Nutrizione Clinica delle Malattie epatiche nel paziente sottoposto a trapianto di organo, qual è il fabbisogno calorico raccomandato nella prima fase dell'immediato post operatorio?
A	25-30 kcal/kg/die
B	35-40 kcal/kg/die
C	30-35 kcal/kg/die

3	Secondo le Linee guida ESPEN 2021 sulla Nutrizione Clinica in Chirurgia la nutrizione enterale precoce post-operatoria dovrebbe essere avviata alla velocità di:
A	20-30 ml/h
B	10-20 ml/h
C	30-40 ml/h

4	Secondo le linee guida ESPEN 2022 sulla nutrizione ospedaliera, i pazienti obesi ricoverati:
A	dovrebbero seguire diete ipocaloriche, con un aumentato apporto proteico (fino a 1,5-2 g/kg/die)
B	dovrebbero seguire diete ipocaloriche e ipolipidiche
C	non dovrebbero seguire diete ipocaloriche poiché aumentano il rischio di malnutrizione (fanno eccezione alcuni contesti ospedalieri, come i reparti di riabilitazione per l'obesità)

5	Qual è la quota energetica nel vitto ospedaliero più appropriata per i pazienti vulnerabili secondo il Position Statement di ANDID?
A	1800-2100 kcal/die
B	2600-2800 kcal/die
C	25-30 kcal/kg/die

6	Secondo le Linee guida ESPEN 2022 sulla Nutrizione Ospedaliera, la dieta "Ospedaliera" dovrebbe prevedere:
A	45-50% di carboidrati, 35-40% di grassi, 20-25% di proteine
B	50-60% di carboidrati, 30-35% di grassi, 15-20% di proteine
C	45-60% di carboidrati, 30-35% di grassi, 10-20% di proteine

7	Secondo l'AIC Associazione Italiana Celiaci sono considerati alimenti concessi:
A	frutta fresca, quinoa, parmigiano reggiano DOP
B	tonno in scatola, mix di legumi e cereali, lattuga
C	bistecca ai ferri, muesli, mozzarella

8	Di quali micronutrienti va limitata l'assunzione in caso di Insufficienza Renale Cronica?
A	Sodio, Potassio e Fosforo
B	Selenio, Zinco e Rame
C	Sodio, Calcio, Ferro

9	Nei pazienti oncologici, gli ONS sono spesso poco tollerati a causa di:
A	difficoltà di deglutizione dei liquidi
B	nausea e disgeusia conseguenti alla chemioterapia
C	scarso gradimento del sapore dolce

10	Secondo il documento "GLIM (Global Leadership Initiative on Malnutrition) del 2019, sono criteri fenotipici per la diagnosi di malnutrizione:
A	basso BMI, riduzione della massa muscolare, presenza di malattia acuta e/o infiammatoria
B	perdita di peso involontaria, riduzione dell'assunzione e/o assorbimento del cibo, riduzione della massa muscolare
C	perdita di peso involontaria, basso BMI e riduzione della massa muscolare

11	Qual è l'apporto calorico raccomandato nelle prime 24 ore per i pazienti a rischio di sindrome da refeeding?
A	5-10 kcal/kg/die
B	30-40 kcal/kg/die
C	20-25 kcal/kg/die

12	A quali conseguenze incorrono più spesso i pazienti con disfagia?
A	Malnutrizione e disidratazione
B	Malnutrizione solo se presente disfagia ai solidi
C	Solo disidratazione

13	Secondo l'"International consensus on the diagnosis and management of dumping syndrome" del 2020 la sindrome da svuotamento tardivo di solito si verifica:
A	da 2 a 5 ore dopo un pasto ed è caratterizzata da ipoglicemia (reattiva)
B	da 1 a 3 ore dopo un pasto ed è caratterizzata da iperglicemia (reattiva)
C	da 1 a 3 ore dopo un pasto ed è caratterizzata da ipoglicemia (reattiva)

14	Di quale step del Nutrition Care Process Model fa parte il dominio "Esami biochimici, test clinici e procedure?"
A	Valutazione nutrizionale
B	Diagnosi nutrizionale
C	Intervento nutrizionale

15	Cosa si intende per "food security"?
A	Garantire solo alle persone malnutrite cibo sufficiente, sicuro (safe) e nutrizionalmente adeguato, tale da coprire i fabbisogni per una vita sana e in salute
B	Garantire la sicurezza e la salubrità igienico-microbiologica nell'intera filiera ristorativa, dalla produzione e trasformazione eventuale delle materie prime, alla loro preparazione, conservazione, trasporto e distribuzione
C	Garantire a tutte le persone un accesso fisico, sociale ed economico a cibo sufficiente, sicuro (safe) e nutrizionalmente adeguato, tale da coprire i fabbisogni per una vita sana e in salute

16	In caso di malattie, traumi o interventi chirurgici, come varia il compenso glicemico nei pazienti diabetici?
A	può peggiorare
B	può migliorare
C	non subisce variazioni

17	Quali sono gli obiettivi generali della riabilitazione nutrizionale secondo le Linee di indirizzo nazionali per la riabilitazione nutrizionale nei disturbi dell'alimentazione?
A	Affrontare la restrizione dietetica calorica e il sottopeso e affrontare la restrizione dietetica cognitiva
B	Normalizzare il peso
C	Migliorare la varietà alimentare attraverso un piano dietetico appropriato

18	Quali alimenti vanno evitati nell'alimentazione del bambino nel primo anno di vita?
A	Legumi
B	Formaggi e acidi grassi trans
C	Sale e zuccheri aggiunti, latte vaccino e miele

19	Qual è l'assunzione adeguata di acqua negli over 60?
A	2 L/die per gli uomini e 2,5 L/die per le donne
B	>2 L/die per uomini e donne
C	2 L/die per le donne e 2,5 L/die per gli uomini

20	Come si misura la circonferenza vita, secondo i criteri dell'OMS?
A	Prendendo come riferimento il punto medio tra l'ultima costa e la cresta iliaca
B	Misurando il punto visivamente più stretto dell'addome
C	Misurando il punto visivamente più largo dell'addome, circa ad 1 cm sotto l'ombelico

➤ PROVA PRATICA

Modalità e domande per singola busta	Criteri di valutazione	Totale punti
2 domande a risposta aperta -> 8 righe a disposizione per la risposta. I criteri di valutazione sono: sintesi, completezza, correttezza.	Ognuna delle due domande vale massimo 8 punti	16 punti
1 domanda a risposta sintetica aperta -> 4 righe a disposizione per la risposta. I criteri di valutazione sono: sintesi, completezza, correttezza.	La domanda vale massimo 4 punti	4 punti
format foglio prova	foglio A4 con avvertenze/istruzioni e suddivisione delle righe	
tempo prova	40 minuti	
esito	saranno valutate solo le prove pratiche dei candidati che superano la prova scritta	

La valutazione numerica per le domande aperte sarà supportata dai seguenti giudizi di massima:

PUNTI DOMANDA 1 e 2	PUNTI DOMANDA 3	MOTIVAZIONE
8	4	Ottimo
7,6	3,8	Distinto
7,2	3,6	Più che buono
6,8	3,4	Buono
6,4	3,2	Discreto
6	3	Più che sufficiente
5,6	2,8	Sufficiente
5,2	2,6	Quasi sufficiente
4,8	2,4	Insufficiente
4,4	2,2	Insufficiente
4	2	Insufficiente
3,6	1,8	Insufficiente
3,2	1,6	Gravemente insufficiente
2,8	1,4	Gravemente insufficiente
2,4	1,2	Gravemente insufficiente
2	1	Gravemente insufficiente
1,6	0,8	Gravemente insufficiente
1,2	0,6	Gravemente insufficiente
0,8	0,4	Risposta non data
0,4	0,2	Risposta non data
0	0	Risposta non data

PROVA PRATICA N.1 - **sorteggiata**

NR. DOMANDA	PUNTI MAX.	TESTO
1	8	Il/La candidato/a descriva quale tipo di indicazioni nutrizionali darebbe ad un paziente portatore di ileostomia.
2	8	Il/La candidato/a indichi alcuni fattori fondamentali da indagare nella valutazione nutrizionale di un paziente con Disturbo della nutrizione e dell'alimentazione
3	4	Il/La candidato/a descriva sinteticamente come viene diagnosticata la malnutrizione secondo i criteri GLIM (Global Leadership Initiative on Malnutrition).

PROVA PRATICA N.2 – non sorteggiata

NR. DOMANDA	PUNTI MAX.	TESTO
1	8	Il/La candidato/a descriva il ruolo del dietista di comunità.
2	8	Il/La candidato/a descriva le caratteristiche di una dieta di rialimentazione post-operatoria.
3	4	Il/La candidato/a descriva cosa si intende per obesità sarcopenica.

PROVA PRATICA N.3 – non sorteggiata

NR. DOMANDA	PUNTI MAX.	TESTO
1	8	Il/La candidato/a descriva quale tipo di indicazioni nutrizionali darebbe ad un paziente affetto da pancreatite cronica.
2	8	Il/La candidato/a descriva quali formule predittive conosce per calcolare il metabolismo basale (si indichi quale è più adatta in base all'età e allo stato nutrizionale).
3	4	Il/La candidato/a descriva quali sono i possibili setting di cura per il paziente con Disturbo della nutrizione e dell'alimentazione.

➤ PROVA ORALE

La prova orale si svolgerà a porte aperte.

Ciascun candidato procederà all'estrazione di uno solo dei biglietti progressivamente numerati, contenenti:

- 1 domanda professionale,
- 1 domanda per la lingua inglese,
- 1 domanda per l'informatica.

Le domande hanno pari peso.

L'attribuzione dei punteggi per la prova avverrà in base ai seguenti criteri:

INFORMATICA		MOTIVAZIONE
0,00	/0,25	ERRATA
0,25	/0,25	CORRETTA
LINGUA INGLESE		MOTIVAZIONE
0,00	/0,25	ERRATA
0,25	/0,25	CORRETTA
PROFESSIONALE		MOTIVAZIONE
≤ 8,00	/19,50	GRAVEMENTE INSUFFICIENTE - conoscenza limitata e imprecisa
9,00	/19,50	INSUFFICIENTE – conoscenza limitata e imprecisa
10,00	/19,50	INSUFFICIENTE – conoscenza limitata e imprecisa
11,00	/19,50	INSUFFICIENTE – conoscenza limitata e imprecisa
12,00	/19,50	INSUFFICIENTE – conoscenza limitata e imprecisa
13,00	/19,50	INSUFFICIENTE – conoscenza limitata e imprecisa
14,00	/19,50	SUFFICIENTE – conosce sufficientemente l'argomento
15,00	/19,50	PIU' CHE SUFFICIENTE – conosce l'argomento
16,00	/19,50	DISCRETO – sviluppa alcuni aspetti dell'argomento
17,00	/19,50	BUONO – sviluppa l'argomento
18,00	/19,50	PIU' CHE BUONO - approfondisce in modo quasi esaustivo l'argomento
19,00	/19,50	DISTINTO – approfondisce in modo esaustivo l'argomento
19,50	/19,50	OTTIMO - Approfondisce ogni aspetto dell'argomento

DOMANDE PROVA ORALE DIETISTA
Bando prot. n. 5421 del 07/02/2023
 LA RISPOSTA CORRETTA È SEMPRE LA LETTERA A

N^	Informatica	Inglese
1	La trackball è: a) un dispositivo analogo al mouse b) un dispositivo di stampa	Animal protein foods such as meat, fish, eggs and _____, and fortified cereals are rich in B vitamins. a) dairy b) diary
2	Cosa si intende con il termine "craccare"? a) entrare con frode in un sistema di dati b) operazione che permette di creare una copia di sicurezza di un file	Good sources of _____ include Brazil nuts, seeds, wholemeal bread, meat and fish. a) selenium b) seleniumy
3	La formattazione di un testo: a) modifica l'aspetto di un testo b) salva il contenuto di un testo	Our immune system requires essential ____ in order to function optimally. a) vitamins and minerals b) vitamines and minerales
4	Come si chiamano gli errori nei software? a) Bug b) Dos	Certain types of food such as _____ can increase vigour and improve cognitive performance. a) tomatoes and berries b) tomatos and berryes
5	Come viene indicata la "buona educazione" sulla rete? a) Netiquette b) Phishing	Calcium is usually associated with _____ products. a) dairy b) diary
6	Cosa si intende per trackball? a) è un sistema di puntamento costituito da una sfera incorporata nella tastiera b) è la velocità di rotazione del disco fisso, in giri per minuto	Good sources of vitamin A include: a) cheese and eggs b) cheasy and egges
7	Se si vuole inviare un messaggio ad un destinatario nascosto agli altri, si deve inserire l'indirizzo: a) nel campo CCN b) nel campo CC	Did you eat any cheese last week? a) Yes, I did. b) Yes, I do.
8	Come viene detta la barra contenente il nome del documento? a) barra del titolo b) barra di stato	The base of the Mediterranean Diet has a lot of water, fruit, vegetables, _____ and legumes. a) wholemeal cereals b) wholemeat's cereal
9	Il tasto "Alt Gr" sulla tastiera serve per: a) utilizzare la terza funzione dei tasti b) abbandonare o interrompere il lavoro corrente, uscire da un programma o annullare una precedente selezione	We have to drink about 1,5 lt of water and do _____ every day. a) Physical activity b) main activity
10	La dimensione di un monitor viene misurata: a) in pollici b) dal numero di pixel	The most common diseases leading to the use of _____ are obesity, diabetes, some types of cancer and depression. a) junk foods b) garbage foods
11	Quale tastiera è tipicamente italiana: a) Qwerty b) Qzerty	English kids have a hearty breakfast, unlike the Italians who eat a _____ or drink coffee. a) croissant b) cornet

DOMANDE PROVA ORALE DIETISTA
Bando prot. n. 5421 del 07/02/2023
 LA RISPOSTA CORRETTA È SEMPRE LA LETTERA A

N^	Informatica	Inglese
12	Quale estensione viene indicata nei file di presentazione creati con PowerPoint: a) .ppt b) .pdf	Blue mussel, _____ are good sources of iron. a) shrimp and lobster b) shrimpe and aragost
13	Il browser serve a: a) navigare su Internet b) scrivere documenti di testo	Tofu is a good source of protein, calcium, vitamin B1, manganese, phosphorus, _____ a) magnesium and zinc b) magnesjum and zinco
14	A cosa si riferisce il termine desktop? a) All'area dello schermo dove vengono visualizzate le icone, le finestre e il cursore b) Al monitor	Dark chocolate contains good fats, potassium, phosphorus, magnesium, _____ a) copper and manganese b) copperry and manganesy
15	Che cosa si intende con il termine Hoax? a) è uno scherzo informatico non dannoso che fa pensare di essere contagiati da un virus b) è una memoria interna al processore, ad altissima velocità di accesso	_____ fruits like prunes, raisins and apricots are good sources of iron. a) Dried b) Dry
16	Come può chiamarsi l'involucro esterno del P.C.? a) Tower b) Casa	Shellfish are low in calories and rich in _____ vitamins and minerals. a) proteins, good fats, b) proteines, good fattes
17	Cosa si intende per "marca temporale"? a) un servizio che consente di associare data e ora certe ad un documento informatico b) la scadenza della licenza d'uso di un software	Foods rich in vitamin C are: oranges and lemons, _____, kiwi and melons a) tomatoes, berries b) tomatos, berrjes
18	La dicitura "www" che compare nella maggior parte degli indirizzi internet significa: a) World Wide Web b) Wired World Web	Vitamin C is a water-soluble vitamin that's found in many foods, particularly a) fruits and vegetables b) fruittes and vegetals
19	Il tasto CAPS LOCK sulla tastiera serve per: a) attivare una modalità di inserimento del testo in cui le lettere sono sempre maiuscole b) consente di muoverti attraverso le finestre aperte sul desktop	Orange is one of the common citrus fruits rich in Vitamin C available in the market, particularly at the onset of a) winter months b) winther monts
20	Quale tra le unità seguenti non è mai alloggiata nel case? a) Mouse b) Ram	Just one _____ can fulfill your daily required dose of vitamin C a) orange or grapefruit b) horange or grappe fruit
21	Se in un dispositivo è apposta l'etichetta "Energy Star" significa che è: a) un prodotto che garantisce bassi consumi energetici e buona efficienza b) un prodotto che viene utilizzato esclusivamente in una rete LAN	_____ are famous sources of vitamin C, but other fruits and vegetables have it too a) Citrus fruits b) Cittrus fruites
22	Per RIPA si intende: a) l'acronimo di Rete Internazionale della Pubblica Amministrazione b) l'organo statale per le Riparazioni Informatiche nella Pubblica Amministrazione	_____ are refreshing sources of fruit and vitamin drinks. a) watermelons b) whater melons

COLLOQUIO PROFESSIONALE

N^	Domanda Professionale
1	Cosa si intende per counting dei carboidrati?
2	Quali tipologie di miscele esistono per la nutrizione enterale?
3	Le principali tipologie di ONS.
4	Cosa si intende per ERAS?
5	Cosa si intende per "dieta ipoproteica" e in quali ambiti può essere applicata?
6	Cosa si intende per "dieta chetogenica" e in quali ambiti viene indicata?
7	Cosa si intende per fortificazione dei pasti e in quali ambiti trova applicazione?
8	Quali indicazioni si possono fornire ad un paziente con celiachia?
9	I principali test di screening del rischio nutrizionale.
10	Quali sono le principali complicanze nutrizionali dopo un'esofagectomia?
11	Quali sono le indicazioni nutrizionali per un paziente in trattamento chemioterapico?
12	Le caratteristiche di un dietetico nelle case di riposo.
13	Quali sono le differenze tra legume fresco-caldo e legume cook and chill?
14	Il disturbo da alimentazione incontrollata (binge eating disorder).
15	Esami ematochimici importanti per la valutazione dello stato nutrizionale.
16	Indicazioni nelle LG per la sana alimentazione nell'anziano.
17	Cosa sono e quali effetti hanno i probiotici e i prebiotici?
18	Le conseguenze alimentari nel paziente con SLA.
19	Le possibili criticità della dieta vegana.
20	Le possibili conseguenze nutrizionali dell'ictus.
21	Le misurazioni antropometriche predittive del rischio cardiovascolare.
22	Quali sono i parametri che si possono stimare tramite la bioimpedenziometria?