



PROGETTO S.A.F.E. "Sicurezza Alimentare in Food Evolution"

Scheda di valutazione per ammissione dei candidati al progetto

Cognome e nome Luogo e data di nascita

Comune di residenza Prov. E-mail

Questionario attitudinale e motivazionale

1. Indicare il titolo di studio conseguito

- Diploma di scuola media superiore
- Diploma di istituto tecnico industriale ad indirizzo
- Diploma di istituto tecnico commerciale
- Laurea triennale in
- Laurea magistrale in
- Altro -----

2. Indicare il percorso di studi attuale

- Nessuno
- Studente universitario in
- Altro -----

3. Indicare il titolo di studio che si vorrebbe conseguire

- Nessuno
- Laurea triennale in
- Laurea magistrale in

Firma



Presidenza del Consiglio dei Ministri
DIPARTIMENTO PER LE POLITICHE GIOVANILI E IL SERVIZIO CIVILE UNIVERSALE

"Progetto cofinanziato dalla Presidenza del Consiglio dei Ministri
Dipartimento per le politiche giovanili e il Servizio civile universale"

PROGETTO S.A.F.E. "Sicurezza Alimentare in Food Evolution"

4. Indicare l'ambito lavorativo a cui si tende

- Commerciale
- Industria alimentare
- Ristorazione: Preparazione cibi ed esperto bevande
- Ristorazione e alberghiero: Accoglienza e servizio

5. Indicare la motivazione di partecipazione al progetto:

- Culturale
- Percorso scolastico e formativo
- Orientamento alla professione
- Inserimento lavorativo settore industriale
- Inserimento lavorativo settore commerciale
- Inserimento lavorativo settore ristorazione e accoglienza

Questionario nozionistico e culturale

(la risposta ritenuta giusta va indicata ponendo una crocetta in parentesi)

1. **osa è il metodo HACCP ?**

a) un sistema di controllo che il responsabile di una "industria alimentare" mette in atto per verificare che il processo produttivo e distributivo degli alimenti si svolga nel rispetto delle procedure e delle norme igienico- sanitarie previste.	<input type="checkbox"/>
b) un sistema di verifica di cui si avvalgono i consumatori per valutare la qualità e la salubrità degli alimenti messi in distribuzione presso le mense.	<input type="checkbox"/>
c) un metodo per correggere eventuali inconvenienti tecnici riscontrati durante le fasi di conservazione e preparazione degli alimenti.	<input type="checkbox"/>

2. **L'aceto può essere usato:**

a) come detergente.	<input type="checkbox"/>
b) come disinfettante.	<input type="checkbox"/>
c) non deve essere usato per la sanificazione perché non ha proprietà detergente né disinfettante.	<input type="checkbox"/>

Firma



Presidenza del Consiglio dei Ministri
DIPARTIMENTO PER LE POLITICHE GIOVANILI E IL SERVIZIO CIVILE UNIVERSALE

*"Progetto cofinanziato dalla Presidenza del Consiglio dei Ministri
Dipartimento per le politiche giovanili e il Servizio civile universale"*

PROGETTO S.A.F.E. “Sicurezza Alimentare in Food Evolution”

3. L'ipoclorito di sodio (candeggina) e':

a) un detergente.	<input type="checkbox"/>
-------------------	--------------------------

b) un disinfettante.	<input type="checkbox"/>
----------------------	--------------------------

c) uno sterilizzante.	<input type="checkbox"/>
-----------------------	--------------------------

4. La disinfestazione e':

a) l'eliminazione di tutti i germi patogeni.	<input type="checkbox"/>
--	--------------------------

b) l'eliminazione di tutti i parassiti (topi, mosche e scarafaggi).	<input type="checkbox"/>
---	--------------------------

c) la pulizia completa di un locale.	<input type="checkbox"/>
--------------------------------------	--------------------------

5. I segni più frequenti che evidenziano la presenza di topi in cucina sono:

a) tracce di urina e residui fecali.	<input type="checkbox"/>
--------------------------------------	--------------------------

b) tane.	<input type="checkbox"/>
----------	--------------------------

c) cattivi odori.	<input type="checkbox"/>
-------------------	--------------------------

6. I cibi già cotti e non consumati...

a) vanno mantenuti a temperatura ambiente.	<input type="checkbox"/>
--	--------------------------

b) vanno conservati in frigorifero dopo averli raffreddati rapidamente.	<input type="checkbox"/>
---	--------------------------

c) si possono conservare a temperatura ambiente perché i batteri sono stati uccisi durante la cottura.	<input type="checkbox"/>
--	--------------------------

7. I cibi cotti possono essere conservati ed utilizzati poi entro breve termine purché:

a) i contenitori siano tenuti coperti in frigo a + 4°C.	<input type="checkbox"/>
---	--------------------------

b) i contenitori chiusi tenuti a temperatura ambiente.	<input type="checkbox"/>
--	--------------------------

c) vengano tenuti in frigo a +4°C anche se in piatti scoperti.	<input type="checkbox"/>
--	--------------------------

8. La surgelazione e' quel procedimento di conservazione degli alimenti che:

a) determina la riduzione di oltre il 50% delle vitamine.	<input type="checkbox"/>
---	--------------------------

b) deve attuarsi in un periodo di tempo inferiore alle 4 ore.	<input type="checkbox"/>
---	--------------------------

c) determina la sterilizzazione dell'alimento.	<input type="checkbox"/>
--	--------------------------

Firma

