

**CONCORSO PUBBLICO, PER TITOLI ED ESAMI, PER LA COPERTURA A TEMPO
INDETERMINATO DI N.1 POSTO DI PERSONALE DELL'AREA DEI PROFESSIONISTI
DELLA SALUTE E DEI FUNZIONARI – PROFILO PROFESSIONALE DEL RUOLO
SANITARIO – DIETISTA**

PROVA SCRITTA N. 1

1. Cosa indica il valore di riferimento AR (average requirement) utilizzato nei LARN?

- a. Il livello di assunzione del nutriente che è sufficiente a soddisfare i fabbisogni del 50% di soggetti sani in uno specifico gruppo di popolazione
- b. Il livello di assunzione del nutriente che è sufficiente a soddisfare i fabbisogni del 90% di soggetti sani in uno specifico gruppo di popolazione
- c. L'intervallo di assunzione del nutriente che consente il buon mantenimento dello stato di salute
- d. Il livello di assunzione del nutriente che si considera adeguato a soddisfare le richieste

2. Un alimento è definito probiotico quando:

- a. Contiene un numero sufficientemente elevato di microrganismi Probiotici in grado di raggiungere l'intestino, moltiplicarsi ed esercitare un'azione benefica per lo stato di salute.
- b. Contiene un ingrediente di origine alimentare non digeribile che, se somministrato in quantità adeguata, porta beneficio al consumatore.
- c. Contiene una quantità adeguata di fibra aggiunta
- d. Tutte le precedenti.

3. Quale tra queste è una fibra alimentare solubile:

- a. Lignina
- b. Emicellulose
- c. Gomme
- d. Cellulosa

4. Il Favismo si verifica per :

- a. Presenza di emoglobina anormale
- b. Carezza dell'enzima eritrocitario g6pd
- c. Fenomeno allergico
- d. Contaminazione batterica delle fave

5. Quali sono i livelli di cura nel trattamento dei DA (disturbi dell'alimentazione)?

- a. Ambulatoriale- residenziale- ospedaliero
- b. ambulatoriale -ambulatoriale intensivo -DH -Residenziale
- c. DH – Residenziale _ ospedaliero
- d. Dipende da cosa può offrire la Struttura

6. Cosa stabilisce il regolamento UE 1169/2011?

- a. Obblighi sui 14 allergeni
- b. Normativa sugli additivi
- c. Normativa sui prodotti “dietetici”
- d. Normativa sui prodotti senza glutine

7. Quale Decreto o Legge dello Stato indica gli ambiti di competenza e le attività del Dietista?

- a. DPR 220/2001
- b. DM 744/94
- c. Legge 24/2017
- d. DM 700/94

8. Secondo i dati forniti da CREA, quale tra i seguenti alimenti a parità di peso, ha il contenuto maggiore di Fenilalanina?

- a. Frumento
- b. Fave secche
- c. Piselli freschi
- d. Ceci secchi

9. Quale tra questi salumi generalmente non contiene nitriti/nitrati come conservanti?

- a. Prosciutto cotto
- b. Prosciutto crudo
- c. Bresaola
- d. Speck

10. Quante sono le gamme che distinguono l’offerta di frutta, verdure ed ortaggi?

- a. 3
- b. 5
- c. 4
- d. 2

11. L’introduzione del latte vaccino nello svezzamento andrebbe evitato:

- a. Nei primi 5 mesi di vita
- b. Nei primi 6 mesi di vita
- c. Nel primo anno di vita
- d. Nei primi 2 anni di vita

12. Durante una biopsia intestinale in sospetto di celiachia, qual è la classificazione usata per valutare il danno alla mucosa?

- a. Classificazione di Child
- b. Classificazione di Marsh
- c. Classificazione di Lyon
- d. Classificazione di Glasgow

13. Cosa è la Niacina?

- a. Un aminoacido essenziale
- B. Una vitamina
- C. Un pigmento
- D. Un fosfolipide

14. Cos'è il WCRF?

- a. Istituto mondiale x la ricerca sanitaria
- b. Centro mondiale per la ricerca alimentare
- c. Fondo mondiale per la ricerca sul cancro
- d. Centro mondiale x la ricerca sulle malattie rare

15. Nel paziente gastrectomizzato cosa è consigliato bere e quando ?

- a. Bere sempre durante i pasti per facilitare masticazione e digestione
- b. Utile bere spesso succhi e bevande zuccherate per aumentare l'introito calorico
- c. Si deve ridurre l'assunzione di liquidi durante il pasto
- d. Si deve bere sempre e solo acqua

16. Quale dei seguenti alimenti è naturalmente privo di glutine?

- a. Farro
- b. Segale
- c. Orzo
- d. Teff

17. Quale vitamina è essenziale per l'assorbimento del calcio a livello intestinale?

- a. Vitamina A
- b. Vitamina B12
- c. Vitamina D
- d. Vitamina K

18. Quale ormone stimola l'appetito?

- a. Leptina
- b. Insulina
- c. Grelina
- d. Glucagone

19. Secondo i dati forniti da CREA sulla composizione degli Alimenti, a parità di peso, quale ha un maggior contenuto di proteine:

- a. Farina di soya
- b. Bovino adulto scamonio
- c. Bresaola
- d. Petto di pollo

20. Quali possono essere le cause della Refeeding Syndrome?

- a. Malnutrizione cronica
- b. Prolungata iponutrizione
- c. Eccessiva rialimentazione di pazienti severamente malnutriti
- d. Tutte le alternative sono corrette

21. Secondo le Linee Guida di chirurgia dell'obesità quale tra le seguenti non rappresenta una controindicazione assoluta all'intervento bariatrico?

- a. Disturbo bipolare non compensato
- b. Schizofrenia o psicosi non compensate
- c. Binge Eating Disorder
- d. Dipendenza da alcool

22. Il chitosano deriva da:

- a. Fave di cacao
- b. Guscio dei crostacei
- c. Riso rosso fermentato
- d. Chicchi di caffè

23. Secondo i dati forniti da CREA, quale tra i seguenti alimenti a parità di peso, ha il contenuto maggiore di acidi grassi monoinsaturi?

- a. Olio di girasole
- b. Arachidi tostate
- c. Olio di mais
- d. Nocciole secche

24. In media, la frutta secca a guscio contiene soprattutto :

- a. Grassi e zuccheri
- b. Zuccheri e proteine
- c. Fibra
- d. Proteine e grassi

25. Qual è in generale il range di valori di fabbisogno energetico per una donna sana tra i 55-60 anni di età che svolge un'attività pesante?

- a. 2100-2300 kcal/die.
- b. 1500-1700 kcal/die.
- c. 1100-1300 kcal/die.
- d. 1800-2000 kcal/die.

26. Un'eccessiva supplementazione di vitamina A può causare:

- a. Osteoporosi
- b. Disturbi visivi
- c. Tossicità epatica
- d. Nausea e dispepsia

27. Un paziente ha perso il 7% del peso corporeo negli ultimi 3 mesi. Quanti punti si assegnano nel secondo criterio del MUST?

- a. 0
- b. 1
- c. 2
- d. 3

28. In un paziente celiaco già a dieta priva di glutine che presenta sintomi persistenti, quale diagnosi differenziale va considerata prioritariamente?

- a. Malattia di Crohn
- b. Celiachia refrattaria
- c. Gastrite atrofica
- d. Dispepsia funzionale

29. Secondo il DSM-5, per porre la diagnosi di BN (Bulimia Nervosa) quanti episodi di abbuffate è necessario che si verifichino:

- a. 1 episodio settimanale
- b. 3 episodi settimanali
- c. 2 episodi mensili
- d. 3 episodi mensili

30. Secondo i dati forniti da CREA, quale tra questi tipi di frutta fresca, a parità di peso, contiene più fibra insolubile?

- a. Ciliegie
- b. Albicocche
- c. Pesche
- d. Prugne

SPAZIO RISERVATO ALLA COMMISSIONE

ELABORATO N°: _____

VOTO: ____/30

**CONCORSO PUBBLICO, PER TITOLI ED ESAMI, PER LA COPERTURA A TEMPO
INDETERMINATO DI N.1 POSTO DI PERSONALE DELL'AREA DEI PROFESSIONISTI
DELLA SALUTE E DEI FUNZIONARI – PROFILO PROFESSIONALE DEL RUOLO
SANITARIO – DIETISTA**

PROVA SCRITTA N.2

- 1. La composizione in nutrienti della dieta della persona diabetica :**
 - a. È più ricca di proteine
 - b. È più povera di grassi
 - c. È più povera di carboidrati
 - d. È sovrapponibile a quella equilibrata della persona sana

- 2. Quale obbligatorietà stabilisce il Regolamento UE 1169/2011?**
 - a. Data di scadenza e TMC
 - b. Indicazione evidente degli allergeni
 - c. Etichetta nutrizionale
 - d. tutte le precedenti

- 3. La disfagia è :**
 - a. Un disturbo dovuto ad alterazione della normale progressione del cibo
 - b. Un disturbo psicosomatico
 - c. Un disturbo dovuto ad alterata digestione
 - d. Un disturbo della respirazione

- 4. Qual è la quantità di ristagno gastrico che controindica la prosecuzione della NE?**
 - a. >150ml
 - b. >200ml
 - c. >250 ml
 - d. >300ml

- 5. Cosa sono i CAM?**
 - a. Centri autorizzati x l'educazione alimentare
 - b. Centri x la prevenzione alimentare
 - c. Criteri ambientali minimi
 - d. Criteri x l'alimentazione di popolazioni

- 6. Quale tra questi cereali/pseudocereali non contiene glutine:**
 - a. Kamut
 - b. Bulgur
 - c. Triticale
 - d. Amaranto

- 7. I sistemi di controllo della temperatura degli alimenti devono tenere in considerazione :**
 - a. La natura dell'alimento , il suo Ph , l'acqua libera
 - b. I probabili livelli di contaminazione microbica , la vita commerciale , il

confezionamento

- c. Il modo in cui deve essere utilizzato il prodotto (pronto al consumo o cottura), strumenti di registrazione della temperatura
- d. Tutte le precedenti

8. Secondo il WCRF per la prevenzione oncologica è fondamentale :

- a. Consumare frutta, verdura, cereali e legumi
- b. Consumare pesce quotidianamente
- c. Consumare proteine ad alto valore biologico
- d. Bere in abbondanza succhi/estratti di frutta e verdura

9. Per ottenere e mantenere il calo ponderale è necessario :

- a. Una modesta riduzione dell'apporto calorico giornaliero (300–500 Kcal) ed un modesto incremento dell'attività fisica
- b. Un programma dietetico non superiore alle 1200 Kcal /die
- c. Un intenso programma di attività fisica
- d. Nessuna delle precedenti

10. Cos'è il MUST

- a. Strumento di screening della malnutrizione x bambini in età scolare
- b. Strumento di screening universale della malnutrizione
- c. Strumento x valutare il rischio di Sindrome Metabolica
- d. Strumento x valutare il rischio Oncologico

11. Quale tra queste non è una vitamina idrosolubile:

- a. Vitamina C
- b. Vitamina B12
- c. Acido Folico
- d. Vitamina E

12. Nella terapia nutrizionale del paziente in dialisi peritoneale occorre controllare:

- a. Proteine e glucidi
- b. Liquidi e p (fosforo)
- c. Liquidi, p, k , sodio e zuccheri semplici
- d. P, k, sodio

13. Quale tra questi cereali ha il più basso indice glicemico?

- a. Riso
- b. Orzo
- c. Farro
- d. Mais

14. E' auspicabile introdurre cereali integrali nel menù ospedaliero ?

- a. sì, soprattutto se di origine Biologica
- b. sì, soprattutto se a basso contenuto di grassi
- c. sì, soprattutto se a basso contenuto di zuccheri semplici
- d. no mai, perchè non sono adatti ad un organismo malato

15. Quando è stato coniato il termine “Dieta mediterranea”?

- a. Subito dopo la seconda guerra mondiale (anni '40)
- b. Dopo la prima guerra mondiale (anni '30)
- c. negli anni '60
- d. negli anni '70

16. Quale istotipo HLA è fortemente associato alla predisposizione genetica alla celiachia?

- a. HLA-B27
- b. HLA-DQ2/DQ8
- c. HLA-DR4
- d. HLA-A3

17. Qual è un marcatore caratteristico della sindrome da rialimentazione (Refeeding Syndrome)

- a. Iponatriemia
- b. Ipofosfatemia
- c. Ipermagnesiemia
- d. Ipoglicemia

18. Qual è il principale fattore dietetico che riduce l'assorbimento intestinale del ferro non-eme?

- a. Vitamina C
- b. Proteine animali
- c. Acido fitico
- d. Calcio

19. In caso di ipokaliemia severa, quale segno clinico è più probabile?

- a. Bradicardia sinusale
- b. Tetania
- c. Aritmie ventricolari
- d. Iporefflessia

20. Qual è la nuova fascia di età definita per la popolazione geriatrica nei LARN 2024?

- a. 60 anni e oltre
- b. 65 anni e oltre
- c. 70 anni e oltre
- d. 75 anni e oltre

21. Secondo i LARN 2024, qual è l'apporto proteico raccomandato per gli anziani per contrastare la sarcopenia?

- a. 0,9 g/kg peso corporeo
- b. 1,8 g/kg peso corporeo
- c. 1,6 g/kg peso corporeo
- d. 1,2 g/kg peso corporeo

22. Quale limite è stato eliminato nei LARN 2024 riguardo all'assunzione di colesterolo?

- a. 300 mg/die
- b. 250 mg/die
- c. 200 mg/die
- d. 350 mg/die

23. Il punteggio del MUST si basa su quali tre criteri principali?

- a. Peso, età e massa grassa
- b. BMI, perdita di peso involontaria, condizione acuta
- c. Albumina sierica, BMI, circonferenza vita
- d. Livello di attività fisica, età, apporto calorico

24. Quale delle seguenti condizioni può causare una resistenza funzionale alla vitamina D nonostante un'adeguata esposizione solare e supplementazione?

- a. Diabete di tipo 1
- b. Iperparatiroidismo
- c. Mutazione del recettore della vitamina D (VDR)
- d. Eccesso di calcio nella dieta

25. In presenza di malattia acuta con nessuna assunzione alimentare prevista per più di 5 giorni, quanti punti si attribuiscono al terzo criterio del MUST?

- a. 0
- b. 1
- c. 2
- d. 3

26. Secondo i dati forniti da CREA, quanti grammi di fibra totale sono contenuti approssimativamente in 250g di carciofi freschi?

- a. 15
- b. 25
- c. 10
- d. 30

27. Quante calorie sono contenute approssimativamente in 150g di sogliola fresca?

- a. 138
- b. 83
- c. 125
- d. 112

28. Quale delle seguenti vitamine può essere prodotta autonomamente dal corpo umano?

- a. Vitamina K
- b. Vitamina C
- c. Vitamina D
- d. Vitamina B6

29. Secondo i dati forniti da CREA, quale tra i seguenti alimenti a parità di peso, ha il contenuto maggiore di Glicina?

- a. Mozzarella di vacca
- b. Gorgonzola
- c. Parmigiano
- d. Pecorino

30. Quale decreto ministeriale definisce la figura professionale del Dietista?

- a. 14/09/1991 n. 744
- b. 14/09/1994 n. 744
- c. 14/09/1988 n. 744
- d. 14/09/2000 n. 744

SPAZIO RISERVATO ALLA COMMISSIONE

ELABORATO N°: _____

VOTO: ____/30

**CONCORSO PUBBLICO, PER TITOLI ED ESAMI, PER LA COPERTURA A TEMPO
INDETERMINATO DI N.1 POSTO DI PERSONALE DELL'AREA DEI PROFESSIONISTI
DELLA SALUTE E DEI FUNZIONARI – PROFILO PROFESSIONALE DEL RUOLO
SANITARIO – DIETISTA**

PROVA SCRITTA N. 3

1. Quale di queste categorie di alimenti non contiene mai tracce di glutine ?

- a. Dadi
- b. Gelato
- c. Lievito di birra
- d. Salumi

2. In quale periodo dello svezzamento andrebbe introdotto il glutine:

- a. Al quarto o quinto mese di vita
- b. Nei primi sei mesi di vita
- c. Non prima dell'ottavo mese di vita
- d. Tra i quattro mesi e il primo anno di vita

3. Cosa è il colesterolo dal punto di vista chimico ?

- a. Un fosfolipide
- b. Un trigliceride
- c. Un alcool
- d. Un glicolipide

4. Cosa è il Cous Cous?

- a. Uno pseudocereale
- b. Un cereale coltivato in marocco e tunisia
- c. Un prodotto della semola del grano
- d. Uno pseudocereale che contiene glutine

**5. Nel paziente con Malattia renale Cronica in terapia conservativa si
raccomanda di :**

- a. Incrementare l'apporto calorico
- b. Incrementare l'apporto proteico e calorico
- c. Abbassare la quota proteica giornaliera, ridurre l'apporto di sale, mantenere introiti calorici adeguati
- d. Ridurre l'apporto energetico e proteico

6. I prebiotici sono :

- a. Microrganismi vivi che agiscono favorevolmente sull'ospite migliorando l'equilibrio intestinale
- b. Ingredienti non digeribili degli alimenti che promuovono una crescita batterica benefica.
- c. Elementi batterici esogeni che devono resistere al transito gastrico per poter raggiungere il colon

- d. Elementi che interferiscono nell'assorbimento intestinale di vitamine e oligoelementi

7. Chi è Ancel Keys?

- a. Il padre della dieta chetogenica
- b. Il padre della dieta mediterranea
- c. Il padre della dieta dissociata
- d. Nessuno dei precedenti

8. Quale è la terapia dietetica consigliata nelle malattie croniche intestinali in fase acuta ?

- a. Dieta a basso residuo
- b. Dieta ad alto residuo
- c. Dieta ipocalorica
- d. Dieta chetogenica

9. Cosa significa WHP ?

- a. Promozione della salute nel mondo
- b. Prevenzione delle gravi patologie
- c. Promozione della salute nei luoghi di lavoro
- d. Prevenzione delle malattie in Ospedale

10. Quale alimento è sconsigliato in caso di disfagia?

- a. Pastina in brodo
- b. Semolino in brodo
- c. Crema di riso con passata di pomodoro
- d. Omogeneizzato di formaggio

11. Quali sono le finalità del “Counseling nutrizionale”?

- a. Aiutare il paziente a rispettare la dieta prescritta
- b. Sostenere la persona nel cambiamento dello stile di vita, rendendola consapevole delle scelte alimentari idonee
- c. Correggere gli errori alimentari con uno schema alimentare adeguato
- d. Fornire soluzioni immediate per interrompere le abitudini scorrette

12. Quali sono i cibi consigliati nella cirrosi epatica ?

- a. Frutta, verdura e legumi
- b. Pesce, carne magra e bresaola
- c. Purè e prosciutto cotto
- d. Zucchero e dolci in genere

13. I cereali rappresentano una fonte importante di vitamine, soprattutto :

- a. Vit. C
- b. Vit. A
- c. Vit. Gruppo B
- d. Vit. D

14. In quale situazione non si producono notevoli dosi di radicali liberi ?

- a. digiuno
- b. alterata funzionalità dei mitocondri
- c. consumo di frutta e verdura
- d. dimagrimento veloce

15. Quale è la strategia più efficace per il controllo glicemico nel paziente con diabete in trattamento insulinico intensivo ?

- a. Il counting dei carboidrati
- b. Il controllo delle calorie giornaliere
- c. Il controllo dell'apporto di zuccheri semplici
- d. L'apporto di fibre

16. I lipidi presenti negli alimenti sono costituiti da trigliceridi per il:

- a. 68/70%
- b. 55/58%
- c. 90/98%
- d. 80/89%

17. Secondo i dati forniti da CREA, quanti grammi di proteine sono contenuti approssimativamente in 60g di ceci secchi?

- a. 13
- b. 21
- c. 23
- d. 9

18. Secondo l'ATP III (adult treatment panel III) la diagnosi di sindrome metabolica viene posta quando sono presenti almeno 3 dei 5 determinanti del rischio indicati, quali?

- a. Diabete mellito, obesità, iperuricemia, PCSO, NASH.
- b. Obesità addominale, trigliceridi > 150mg/dl, ridotto livello di HDL-colesterolo, ipertensione arteriosa, glicemia a digiuno > 110mg/dl.
- c. Adiposità viscerale, iperandrogenismo (nelle donne) o ipogonadismo (negli uomini), ipotiroidismo subclinico, presenza di microalbuminuria, iperfibrinogenemia.
- d. Diabete mellito Tipo 2, ipertensione arteriosa, aumentato livello di LDL-colesterolo, incremento della Lp(a), comparsa di microalbuminuria.

19. Quale tra questi alimenti, a parità di peso, ha l'indice glicemico più alto?

- a. Zuppa di piselli
- b. Purè di patate
- c. Pane di segale
- d. Cous Cous

20. Secondo i dati forniti da CREA, quanti mg di Sodio sono contenuti approssimativamente in 30g di parmigiano?

- a. 180
- b. 80
- c. 220
- d. 100

21. Quale tra questi acidi grassi non è omega 6?

- a. Arachidonico
- b. Alfa-linolenico
- c. Linoleico
- d. Gamma-Linolenico

22. Secondo i dati forniti da CREA, quanti mg di VIT C sono contenuti approssimativamente in 150 g di Arance?

- a. 106
- b. 75
- c. 50
- d. 95

23. Quali tra questi legumi secchi, a parità di peso, contiene più zuccheri semplici?

- a. Piselli secchi
- b. Fave
- c. Ceci
- d. Lenticchie

24. Le carni suine possono causare:

- a. La teniasi e la trichinosi
- b. Solo la trichinosi
- c. L'amebiasi
- d. Solo la teniasi

25. Quale tra queste non rientra nella classificazione di malnutrizione della ICD (international classification of diseases):

- a. Sindrome di Lesch-Nyan
- b. Kwashiorkor
- c. Misto marasma- kwashiorkor.
- d. Marasma-cachessia

26. Un punteggio totale di 2 nel MUST indica:

- a. Rischio nullo di malnutrizione
- b. Rischio moderato
- c. Rischio elevato
- d. Necessità solo di monitoraggio

27. Nel caso di un paziente con DNA (disturbi nutrizione alimentazione) quali sono tra le seguenti alterazioni quelle più pericolose?

- a. Cardiache
- b. Motorie
- c. Gastrointestinali
- d. A carico del SNC

28. Nella terapia nutrizionale del diabete di tipo 2 :

- a. Vengono controllati solo i carboidrati
- b. Vengono controllati i carboidrati ed i lipidi
- c. Vengono fornite raccomandazioni nutrizionali per uno stile di vita sano, come per la popolazione generale
- d. Vengono controllate le kcal

29. Quale alimento tra questi è consigliato in caso di disfagia?

- a. Pastina in brodo
- b. Semolino in brodo
- c. Riso all'olio
- d. Brodo vegetale

30. Si considera grave fattore di rischio cardiovascolare una adiposità centrale evidenziata da una circonferenza addominale superiore a:

- a. >102 uomo / >88 donne
- b. >102 sia negli uomini che nelle donne
- c. >94 uomo / >80 donne
- d. >88 uomo / >102 donne

SPAZIO RISERVATO ALLA COMMISSIONE

ELABORATO N°: _____

VOTO: ____/30

PROVA PRATICA N. 1

This image shows a blank sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

Valutazione: ____/20

Valutazione: ____/20

PROVA PRATICA N. 3

This image shows a full page of white paper with horizontal blue ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page, providing a template for handwriting practice or general writing. There are no margins, text, or other markings on the page.

Valutazione: ____/20

***CONCORSO PUBBLICO, PER TITOLI ED ESAMI, PER LA COPERTURA A TEMPO
INDETERMINATO DI N.1 POSTO DI PERSONALE DELL'AREA DEI PROFESSIONISTI
DELLA SALUTE E DEI FUNZIONARI – PROFILO PROFESSIONALE DEL RUOLO
SANITARIO – DIETISTA***

PROVA ORALE N° 1

- 1) LOWERING ENERGY (CALORIE) INTAKE IS ESSENTIAL IN MANAGING A HEALTHY WEIGHT. ONE METHOD OF DOING THIS IS SUBSTITUTING SUGAR WITH LOW/NO-CALORIE SWEETENERS
- 2) COSA È UNA CASELLA DI POSTA ELETTRONICA?
- 3) IL MENU' OSPEDALIERO

***CONCORSO PUBBLICO, PER TITOLI ED ESAMI, PER LA COPERTURA A TEMPO
INDETERMINATO DI N.1 POSTO DI PERSONALE DELL'AREA DEI PROFESSIONISTI
DELLA SALUTE E DEI FUNZIONARI – PROFILO PROFESSIONALE DEL RUOLO
SANITARIO – DIETISTA***

PROVA ORALE N° 2

- 1) SETTING THE RIGHT EATING HABITS IS ONE OF THE BASIC PILLARS OF NON-PHARMACOLOGICAL TREATMENT OF OBESE PATIENT. NUTRITIONAL INTERVENTIONS LED BY DIETITIANS ARE A KEY PART OF OBESITY MANAGEMENT.
- 2) CHE COSA SI INTENDE PER ATTIVITÀ DI BACK-UP E A COSA È FINALIZZATA?
- 3) TERAPIA DIETETICA DELLA CELIACHIA

***CONCORSO PUBBLICO, PER TITOLI ED ESAMI, PER LA COPERTURA A TEMPO
INDETERMINATO DI N.1 POSTO DI PERSONALE DELL'AREA DEI PROFESSIONISTI
DELLA SALUTE E DEI FUNZIONARI – PROFILO PROFESSIONALE DEL RUOLO
SANITARIO – DIETISTA***

PROVA ORALE N° 3

1. DIETITIAN CREATES A THERAPEUTIC RELATIONSHIP WITH THE PATIENT
BASED ON TRUST AND ACCOMPANIES THEM ON HIS PATH TO MASTERING THE
PRINCIPLE OF A DIET FOR WEIGHT LOSS.
2. COS'È UN FILE COMPRESSO?
3. L'ALIMENTAZIONE NEL PAZIENTE DISFAGICO

***CONCORSO PUBBLICO, PER TITOLI ED ESAMI, PER LA COPERTURA A TEMPO
INDETERMINATO DI N.1 POSTO DI PERSONALE DELL'AREA DEI PROFESSIONISTI
DELLA SALUTE E DEI FUNZIONARI – PROFILO PROFESSIONALE DEL RUOLO
SANITARIO - DIETISTA***

PROVA ORALE N° 4

- 1) MENOPAUSAL TRANSITION IS ASSOCIATED WITH WEIGHT GAIN AND INCREASED VISCERAL FAT DISTRIBUTION, WHICH ACTS AS AN ENDOCRINE ORGAN SECRETING THE PRO-INFLAMMATORY ADIPOCYTOKINES, WHICH LEADS TO METABOLIC DISORDERS TYPICAL OF MENOPAUSE, INCLUDING TYPE 2 DIABETES AND CARDIOVASCULAR DISEASES.
- 2) COSA SI INTENDE PER FIRMA DIGITALE E A QUALE FUNZIONE ASSOLVE?
- 3) TERAPIA DIETETICA DEL SOVRAPPESO E DELL'OBESITÀ NEL BAMBINO IN ETÀ SCOLARE (DAI 5 AI 10 ANNI)

***CONCORSO PUBBLICO, PER TITOLI ED ESAMI, PER LA COPERTURA A TEMPO
INDETERMINATO DI N.1 POSTO DI PERSONALE DELL'AREA DEI PROFESSIONISTI
DELLA SALUTE E DEI FUNZIONARI – PROFILO PROFESSIONALE DEL RUOLO
SANITARIO - DIETISTA***

PROVA ORALE N° 5

- 1) THE KETOGENIC DIET, A HIGH-FAT, LOW-CARBOHYDRATE DIET WITH ADEQUATE AMOUNTS OF PROTEIN, APPEARS TO SENSITIZE MOST CANCERS TO STANDARD TREATMENT BY EXPLOITING THE REPROGRAMMED METABOLISM OF CANCER CELLS, MAKING THE DIET A PROMISING CANDIDATE AS AN ADJUVANT CANCER THERAPY.
- 2) IL TERMINE “DOWNLOAD” IN INTERNET COSA INDICA?
- 3) LA NUTRIZIONE ENTERALE NELLA PRATICA CLINICA

***CONCORSO PUBBLICO, PER TITOLI ED ESAMI, PER LA COPERTURA A TEMPO
INDETERMINATO DI N.1 POSTO DI PERSONALE DELL'AREA DEI PROFESSIONISTI
DELLA SALUTE E DEI FUNZIONARI – PROFILO PROFESSIONALE DEL RUOLO
SANITARIO - DIETISTA***

PROVA ORALE N° 6

- 1) EPIDEMIOLOGICAL AND CLINICAL STUDIES SUPPORT THE ASSOCIATION BETWEEN NUTRITION AND DEVELOPMENT OR PROGRESSION OF DIFFERENT MALIGNANCIES SUCH AS COLON, BREAST, AND PROSTATE CANCER, DEFINING THESE TUMORS AS DIET-ASSOCIATED CANCER
- 2) COSA SI INTENDE PER PARENTAL CONTROL?
- 3) TERAPIA DIETETICA NEL PAZIENTE CON MALATTIA RENALE CRONICA