

DOMANDE ADM/ASM - CONCORSO PUBBLICO PER ESAMI A COMPLESSIVI 460 POSTI PER L'ASSUNZIONE DI VARIE FIGURE PROFESSIONALI, II AREA F3, PRESSO L'AGENZIA DELLE DOGANE E DEI MONOPOLI - PROVA SCRITTA - BUSTA 1

-
- 1) **La ricotta è un prodotto che si ottiene per:**
A coagulazione del latte parzialmente scremato
B coagulazione del latte intero
C coagulazione del siero proveniente dalla caseificazione
-
- 2) **Gli oli di oliva sono classificati in funzione dei seguenti indici di qualità:**
A acidità, numero di perossidi, valutazione organolettica
B acidità, colesterolo, valutazione organolettica
C acidità, numero di perossidi, colesterolo
-
- 3) **La qualità nutrizionale dei prodotti di origine vegetale è maggiormente preservata durante:**
A la cottura a vapore
B la cottura per bollitura
C la cottura per frittura
-
- 4) **La pulizia e la disinfezione delle apparecchiature e attrezzature a contatto con gli alimenti è finalizzata a:**
A evitare ogni rischio di contaminazione
B evitare la presenza di animali infestanti
C evitare l'insorgenza di cattivi odori
-
- 5) **Cosa disciplina, in sintesi, il terzo principio dell'HACCP?**
A Definizione delle azioni correttive.
B Definizione dei CCP.
C Definizione dei Limiti Critici.
-
- 6) **Quando va aggiornato il manuale di autocontrollo?**
A Una volta all'anno
B Solo quando variano i punti critici di controllo del processo produttivo
C Ogni qualvolta siano modificate in modo significativo le modalità di lavorazione e le tecnologie utilizzate (procedure operative) e/o i punti critici di controllo
-
- 7) **I ceci e le lenticchie sono legumi:**
A Altamente lipidici
B Altamente zuccherini
C Altamente proteici
-
- 8) **Che cosa sono gli additivi alimentari?**
A Sono sostanze che vengono aggiunte a tutti gli alimenti per aumentarne la loro conservazione
B Sono sostanze che vengono aggiunte ad alcuni alimenti per aumentarne la loro conservazione
C Sono sostanze che vengono aggiunte a tutti gli alimenti per aromatizzarli
-
- 9) **What is the minimum cooking temperature for eggs or egg-based foods?**
A 90°C
B 65°C
C 52°C
-
- 10) **What food doesn't contain allergens among the following?:**
A Honey
B Eggs
C Milk
-
- 11) **Con specifico riferimento ai dipendenti dell'ADM indichi il candidato le norme che ne attribuiscono le funzioni di Polizia Giudiziaria, la distinzione fra ufficiali e agenti di PG e le principali attività che possono essere svolte dai dipendenti ADM con qualifica di agente di PG.**

12) Brevi cenni esplicativi delle attività proprie dell'ADM.