

**CONCORSO PUBBLICO, PER TITOLI ED ESAMI, PER LA COPERTURA A TEMPO PIENO E INDETERMINATO DI N. 1 POSTO DI DIRIGENTE BIOLOGO – DISCIPLINA IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE, RISERVATO AI SENSI DEL D.P.C.M. 6 MARZO 2015, ATTUATIVO DELLE DISPOSIZIONI DEL D.L. N. 101/2013 E SUCCESSIVA LEGGE DI CONVERSIONE N. 125/2013.**

**PROVA SCRITTA:**

TRACCIA 1 (Non sorteggiata)

Aspetti socioculturali nell'ambito dell'igiene degli alimenti e della nutrizione nelle popolazioni migranti.

TRACCIA 2 (Sorteggiata)

Educazione alimentare in una società multiculturale.

TRACCIA 3 (Non Sorteggiata)

Caratteristiche nutrizionali della dieta mediterranea.

**PROVA PRATICA:**

CASO N. 1 (Sorteggiato)

Claudio ha 8 anni ed è un bambino arrivato in Italia da pochi anni, ha sempre avuto sin dalla prima infanzia un Body Mass Index (BMI) superiore al 90° percentile (sovrappeso), peggiorato (arrivando a superare il 95° percentile- obesità) dopo una banale frattura e l'impatto non felice con la scuola primaria.

I genitori, adottivi, riferiscono che Claudio salta la prima colazione, non trovando alimenti che a lui piacciono, non consuma i pasti regolarmente, appena possibile si abbuffa di snack, succhi di frutta, spuntini e merende abbondanti, è piuttosto pigro e non avendo molti amici gioca poco.

Esami di laboratorio (glicemia, curva da carico di glucosio, profilo lipidico, insulinemia) nella norma.

Definire lo stato nutrizionale e quale intervento nutrizionale ritiene più adeguato.

CASO N. 2 (Non Sorteggiato)

Dolori addominali e diarrea furono riscontrati in un gran numero di bambini di una scuola. La cucina della scuola fu ispezionata il giorno successivo all'episodio epidemico. Il pasto sospettato, consumato 9-12 ore prima dell'esordio dei sintomi, consisteva in carne di manzo bollita, salata e servita fredda, insalata, patate lesse, seguiti da budino e marmellata.

La carne era stata recapitata alla cucina il pomeriggio precedente in tagli di peso variante da 1,8 a 2,7 Kg. La carne era stata cotta immediatamente in grandi pentole per due ore e lasciata a raffreddare nel brodo per tutta la notte. Il giorno seguente la carne venne tolta dal brodo, scolata, affettata e servita fredda per il pranzo. Una porzione di questa carne avanzata dal pranzo e conservata in frigorifero fu analizzata in laboratorio. Furono trovati diversi tipi di batteri, fra cui il *Clostridium perfringens*.

Il Candidato illustri le cause che possono spiegare l'episodio.

### CASO N. 3 (Non sorteggiato)

Una paninoteca venne implicata in una serie di segnalazioni di tossinfezioni stafilococciche. Nel locale grandi quantità di prosciutto cotto venivano affettate tutte in una volta e le fette erano conservate senza refrigerazione nel retro-bottega. Episodi di tossinfezione erano in chiara relazione con i giorni in cui la proprietaria del locale aveva affettato il prosciutto. Le sue mani vennero trovate contaminate da una grandissima quantità di stafilococchi e pure le sue secrezioni nasali erano pesantemente contaminate.

Il Candidato illustri le cause che possono spiegare l'episodio.