 Accademia delle Tecnologie Alimentari Fondazione ITS	AGRIOLIL 4.0: TECNICO SUPERIORE DEI PROCESSI INNOVATIVI PER LA PRODUZIONE E LA VALORIZZAZIONE DELL'OLIO EVO E DEI DERIVATI	TEST SELEZIONE
		PROVA SCRITTA MODULO DI BIOLOGIA
Corso ITS V ciclo 2018-2020		

Criteria di valutazione: *Ogni risposta esatta vale 0.5 punti*

1) La caloria è

- una sostanza contenuta in tutti gli alimenti
- una sostanza contenuta negli alimenti grassi, dolci e farinacei
- un'unità di misura dell'energia degli alimenti
- una temperatura dei nutrienti

2) Un mg equivale a

- 0,1 g
- 0,01 g
- 0,001 g
- 0,001 dg

3) Lo 0,2% di 1000 è

- 200
- 20
- 2
- 22

4) Sul contenitore del latte c'è scritto "grasso 3,2%". Ciò significa che

- nell'intero contenitore di latte vi sono 3,2 g di sostanze grasse
- in 100 g di latte vi sono 3,2 g di sostanze grasse
- in 10 g di latte vi sono 3,2 g di sostanze grasse
- il contenitore contiene 100 grammi di latte

5) Il saccarosio è costituito dall'unione di due molecole

- glucosio + glucosio
- glucosio + galattosio
- galattosio + fruttosio
- glucosio + fruttosio

6) Gli amminoacidi sono i componenti di

- Lipidi
- Proteine
- Carboidrati
- vitamine

7) Un trigliceride è formato da

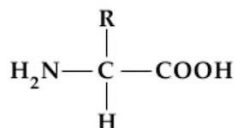
- glicerolo e acidi grassi
- carboidrati e proteine
- colesterolo
- glicerolo e lipidi

<p style="text-align: center;"><i>Accademia delle Tecnologie Alimentari</i></p> <p style="text-align: center;"><small>Fondazione ITS</small></p>	AGRIOLIL 4.0: TECNICO SUPERIORE DEI PROCESSI INNOVATIVI PER LA PRODUZIONE E LA VALORIZZAZIONE DELL'OLIO EVO E DEI DERIVATI	TEST SELEZIONE
Corso ITS V ciclo 2018-2020		PROVA SCRITTA MODULO DI BIOLOGIA

8) a parità di peso quale delle seguenti sostanze è più calorica

- Carboidrati
- Proteine
- Lipidi
- Vitamine

9) la seguente formula chimica rappresenta



- un acido grasso
- un amminoacido
- un monosaccaride
- un carboidrato

10) le unità base dei carboidrati sono dette

- acidi grassi
- amminoacidi
- nucleotidi
- monosaccaridi

11) un alimento ad elevato valore biologico è rappresentato da

- pasta
- uovo
- acqua
- frutta

12) Gli amminoacidi che devono essere introdotti con la dieta sono detti

- necessari
- essenziali
- biologici
- strutturali

13) le vitamine sono dei micronutrienti perché

- la loro molecola ha dimensioni ridotte rispetto ad altre molecole
- non rivestono un ruolo importante nella dieta
- hanno un ruolo limitato nella dieta
- nella dieta è richiesto un apporto in peso limitato rispetto ad altri nutrienti

<p style="text-align: center;"><i>Accademia delle Tecnologie Alimentari</i></p> <p style="text-align: center;">Corso ITS V ciclo 2018-2020</p>	<p style="text-align: center;">AGRIOLIL 4.0: TECNICO SUPERIORE DEI PROCESSI INNOVATIVI PER LA PRODUZIONE E LA VALORIZZAZIONE DELL'OLIO EVO E DEI DERIVATI</p>	<p style="text-align: center;">TEST SELEZIONE</p> <p style="text-align: center;">PROVA SCRITTA MODULO DI BIOLOGIA</p>
--	--	---

14) la percentuale in peso di acqua nell'organismo umano è valutabile nell'ordine del

- 50%
- 40%
- 70%
- 25%

15) una kilocaloria è pari a

- 10 calorie
- 1000 calorie
- 100 calorie
- 100000 calorie

16) i macronutrienti sono

- Lipidi, vitamine, carboidrati
- Vitamine protidi acqua
- Lipidi protidi zuccheri
- Zuccheri acqua vitamine

17) un esempio di Sali minerali è dato da

- vitamina C
- fruttosio
- cloruro di sodio
- colesterolo

18) il glucosio è

- un monosaccaride
- un disaccaride
- una proteina
- un grasso

19) per valore biologico di un alimento si intende

- la ricchezza di amminoacidi essenziali delle proteine di un alimento
- il potere calorico di un alimento
- il potere energetico di un alimento
- il contenuto in grassi di un alimento

20) Un regime alimentare corretto è assicurato da un apporto energetico secondo la seguente ripartizione in nutrienti

- 25-30 % proteine; 60-65% lipidi; 12-15% zuccheri
- 65 % proteine; 30% lipidi; 12-15% zuccheri
- 12-15 % proteine; 25-30% lipidi; 60-65% zuccheri
- 30 % proteine; 40% lipidi; 30% zuccheri