



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
I171 – ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

Indirizzi: IPEN – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

IP06 – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA

Tema di: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Il candidato svolga la prima parte della prova e due tra i quesiti proposti nella seconda parte.

PRIMA PARTE

“agire nel sistema di qualità”

Documento n. 1

La qualità

La qualità è definita come “l'insieme delle proprietà e caratteristiche di un prodotto o servizio che gli conferiscono l'attitudine a soddisfare bisogni espressi o impliciti” (norma UNI EN ISO 8402).

Fonte: da La qualità degli alimenti - Rivista di Agraria.org, in:
www.rivistadiagraria.org › Articoli › Anno 2009 › N. 74 - 1 febbraio 2009

Documento n. 2

I diversi concetti di qualità alimentare

[...]

Il concetto di qualità ha subito nel tempo una sostanziale evoluzione, operata dagli stessi consumatori che, richiedendo prodotti sani, sicuri, nutrienti e ottenuti nel rispetto dell'ambiente da parte dei processi produttivi e del benessere animale, hanno definito i parametri che caratterizzano la qualità. Accanto a quella percepita (quella richiesta dal consumatore) vi è anche una qualità oggettiva, definita dalle industrie e dalla grande distribuzione organizzata (GDO) e che riguarda la tecnologia e la sicurezza alimentare. Pertanto, alla base del concetto di qualità, sia per il consumatore sia per il produttore e il distributore, c'è la sicurezza alimentare. I fattori che contribuiscono a determinare la qualità totale di un alimento sono svariati, tanto è vero che è possibile individuare una qualità:

- chimico/nutrizionale
- organolettica
- legale
- d'origine
- igienico/sanitaria

[...]

Fonte: E. Toti, Evoluzione del concetto di qualità alimentare, in:
www.fosan.it/system/files/Anno_45_1_05.pdf



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

I171 – ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

Indirizzi: IPEN – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

IP06 – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA

Tema di: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Documento n. 3

[...]

Perché è importante capire come i consumatori percepiscono la qualità

[...] L'Italia è [...] lo stato europeo con il maggior numero di prodotti certificati dall'Unione Europea come PDO (Protected designation of origin) e PGI (Protected geographical indication).

Il mercato di questi prodotti è **in costante espansione nella grande distribuzione europea**, cresciuto del 10% tra il 2010 e il 2012 secondo il Rapporto 2012 dell'Istituto Nazionale di Economia Agraria. Si tratta di un mercato rilevante soprattutto in Italia, dove secondo ricerche dell'Eurobarometro circa il 35% dei consumatori dichiara di controllare la presenza di certificazioni di qualità nei prodotti durante il momento di acquisto, e l'82% dei consumatori si dice preoccupato circa la qualità del cibo che mangia (rispetto a una media del 68% in Europa).

Conoscere la percezione dei consumatori è strategico anche per chi si occupa di analisi del rischio.

[...]

Fonte: da Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie, Quando un alimento è di qualità?

Le opinioni dei consumatori italiani, in:

<http://www.izsvenezie.it/quando-un-alimento-e-di-qualita-le-opinioni-dei-consumatori-italiani/>

Documento n. 4

Nuovi alimenti

Sulle nostre tavole arrivano di continuo cibi nuovi. I fattori di spinta di tutto ciò risiedono nella crescente globalizzazione, nella crescente diversità etnica e nella ricerca di nuove fonti di sostanze nutritive.

La nozione di “nuovi alimenti” non è una novità. Nel corso della storia nuovi tipi di alimenti, nuovi ingredienti alimentari o nuove modalità di produzione degli alimenti hanno fatto il loro ingresso in Europa da tutti gli angoli del globo. Banane, pomodori, pasta, frutti tropicali, mais, riso, una vasta gamma di spezie sono tutti arrivati originariamente in Europa come nuovi alimenti. Tra gli ultimi arrivati ci sono i semi di chia, gli alimenti a base di alghe, il frutto del baobab e la physalis (alchechengio peruviano o ribes del Capo).

Ai sensi della normativa UE, qualsiasi cibo che non sia stato consumato “in modo significativo” prima del maggio 1997 è considerato un nuovo alimento. Nella categoria sono compresi nuovi alimenti, alimenti da nuove fonti, nuove sostanze utilizzate nei prodotti alimentari, nonché nuove modalità e tecnologie per la produzione di alimenti. [...]

Saranno i gestori del rischio europei a decidere se i nuovi alimenti possano essere immessi sul mercato europeo. In alcuni casi potranno ravvedere la necessità che questi alimenti vengano sottoposti dall'EFSA a una valutazione scientifica dei rischi per garantire la sicurezza dei consumatori. [...]

Fonte: da EFSA (European Food Safety Authority), Nuovi alimenti, in:

<https://www.efsa.europa.eu/it/topics/topic/novel-food>



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

I171 – ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

Indirizzi: IPEN – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

IP06 – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA

Tema di: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

TEMA

I fattori che concorrono a definire la “*qualità totale*” di un alimento sono molteplici. Alcuni devono essere garantiti per legge; altri hanno acquistato una rilevanza sempre maggiore grazie allo sviluppo e ai risultati delle ricerche nel settore dell'alimentazione e nutrizione e anche a motivo dell'accresciuta consapevolezza, da parte del consumatore, della relazione tra alimentazione e salute. Da qualche consumatore il fattore decisivo della qualità è identificato nel gradimento del prodotto.

Il candidato elabori una trattazione del tema “La qualità dei prodotti alimentari”, attenendosi alle seguenti indicazioni:

- a) spieghi, anche con esempi, i vari fattori che concorrono a definire la “qualità totale” di un alimento;
- b) indichi quali caratteristiche della qualità totale devono essere garantite per legge, facendo anche riferimento al quadro normativo;
- c) riporti e spieghi i principali marchi di tutela della qualità di un prodotto alimentare;
- d) analizzi, con un esempio, l'evoluzione che il concetto di qualità degli alimenti ha avuto negli ultimi anni;
- e) esamini la qualità nutrizionale sia di un alimento tipico della propria regione, sia di un “nuovo prodotto alimentare”, facendo riferimento alla loro composizione e alle indicazioni per una sana alimentazione.

COPIA CONFORME ALL'ATTESTATO MIUR



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

I171 – ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

Indirizzi: IPEN – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

IP06 – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA

Tema di: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

SECONDA PARTE

Il candidato svolga due quesiti scelti tra i seguenti, utilizzando per ciascuno non più di venti righe.

Nel rispondere ai Quesiti è data facoltà di fare riferimento anche alle competenze acquisite nel percorso di Alternanza Scuola – Lavoro.

1. Gli alimenti si possono contaminare in diversi momenti della filiera alimentare. Al riguardo, il candidato identifichi due contaminanti specifici che potrebbero entrare nella filiera di produzione dei derivati cerealicoli (pane, pasta, polenta, ...).
Per uno solo dei contaminanti individuati, spieghi le cause della contaminazione, i rischi per la salute umana e le misure di prevenzione.
2. Il candidato chiarisca cosa si intende con il termine “iperlipidemie” e spieghi la relazione tra esse e il rischio di comparsa dell'aterosclerosi. Fornisca, quindi, motivate raccomandazioni dietetiche per la prevenzione delle iperlipidemie.
3. Il candidato riporti le alterazioni metaboliche relative al diabete mellito, chiarisca le cause di queste nel diabete di tipo 2 e fornisca motivate raccomandazioni dietetiche per un soggetto affetto da questo tipo di diabete.
4. In base al Reg. (CE) 852/2004, gli OSA (operatori del settore alimentare), in ambito ristorativo, devono predisporre, attuare e mantenere una o più procedure basate sui principi del sistema HACCP. Il secondo principio prevede l'identificazione dei “punti critici di controllo” (CCP). Il candidato chiarisca il significato di CCP e spieghi le motivazioni che portano spesso a identificare come possibili CCP la refrigerazione delle materie prime, dei semi-lavorati e dei prodotti finiti deperibili, nonché le fasi di cottura.

Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito l'uso di calcolatrici tascabili non programmabili.

È consentito l'uso del dizionario di lingua italiana.

È consentito l'uso del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana.

Non è consentito lasciare l'Istituto prima che siano trascorse 3 ore dalla dettatura del tema.