

*Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca*

**ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE**

**Indirizzo:** IPEN – SERVIZI PER L'ENOGAS.MIA E OSPIT.A' ALBERG.RA

ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

**Tema di:** SCIENZA E CULTURA ALIMENT.NE

**ESEMPIO PROVA**

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

**PRIMA PARTE**

**Sicurezza alimentare – reazioni avverse al cibo**

Si sottopongono all'attenzione del candidato due documenti, come introduzione al tema.

**DOCUMENTO I**

.... “L'obiettivo da raggiungere, mediante l'azione congiunta delle associazioni di consumatori con allergia alimentare e delle società scientifiche specialistiche, è quello di ottenere dall'industria, etichette sempre più consone alle reali esigenze del consumatore, la cui lettura permetta di verificare con certezza la non allergenicità di un prodotto.

I consumatori allergici al cibo necessitano sempre più del consiglio dello specialista che insieme a loro deve essere in grado di leggere ed interpretare le informazioni presenti in etichetta.

.... Elementi cardine per affrontare tale patologia sono: la diagnosi posta correttamente, da specialisti in allergologia ed immunologia clinica, in base a metodiche validate, la costante vigilanza per evitare gli allergeni alimentari, la chiarezza dell'etichetta dei prodotti alimentari.

... Altri aspetti rilevanti sono l'informazione e formazione degli addetti alla produzione/distribuzione di prodotti alimentari e pasti, la possibilità di individuare gli allergeni in etichetta al fine di consentire al soggetto allergico di consumare senza rischi prodotti alimentari, piatti pronti e pasti fuori casa”.

(Fonte: Ministero della Salute, “**Allergie alimentari e sicurezza del consumatore – documento di indirizzo e stato dell'arte**” in: [www.salute.gov.it](http://www.salute.gov.it), Home>Documentazione, Pubblicazioni; data pubblicazione: 26 marzo 2014)

## DOCUMENTO II

Dal **REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 25 ottobre 2011**, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.

### IL PARLAMENTO EUROPEO E IL CONSIGLIO DELL'UNIONE EUROPEA

.....  
considerando quanto segue

.....  
(48) È opportuno che gli Stati membri mantengano il diritto di stabilire norme che disciplinano le informazioni sugli alimenti non preimballati, in funzione delle condizioni pratiche e della situazione sul loro territorio. Anche se in tal caso i consumatori chiedono poche informazioni supplementari, l'indicazione dei potenziali allergeni è ritenuta estremamente importante. Risulta che la maggior parte dei problemi derivanti da allergie alimentari ha origine negli alimenti non preimballati. Di conseguenza, le informazioni sui potenziali allergeni dovrebbero sempre essere fornite al consumatore.

### HANNO ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO

#### CAPO IV

#### INFORMAZIONI OBBLIGATORIE SUGLI ALIMENTI

##### Articolo 9

##### Elenco delle indicazioni obbligatorie comma 1, lettera c

1. ... sono obbligatorie le seguenti indicazioni:
  - c) qualsiasi ingrediente o coadiuvante tecnologico elencato nell'allegato II o derivato da una sostanza o un prodotto elencato in detto allegato che provochi allergie o intolleranze usato nella fabbricazione o nella preparazione di un alimento e ancora presente nel prodotto finito, anche se in forma alterata;

##### Articolo 44

##### Disposizioni nazionali per gli alimenti non preimballati comma 1, lettera a

1. Ove gli alimenti siano offerti in vendita al consumatore finale o alle collettività senza preimballaggio oppure siano imballati sui luoghi di vendita su richiesta del consumatore o preimballati per la vendita diretta,
  - a) la fornitura delle indicazioni di cui all'articolo 9, paragrafo 1, lettera c), è obbligatoria ...

(Fonte: eur-lex.europa.eu)

## **Il candidato elabori una trattazione, svolgendo i seguenti punti:**

- spieghi cosa sono le allergie e le intolleranze alimentari, riportando qualche esempio, e ne evidenzi le differenze;
- illustri il caso particolare della celiachia;
- riporti le indicazioni dietetiche per almeno due casi specifici di “reazioni avverse al cibo”;
- chiarisca gli obblighi e le responsabilità legali in merito alla somministrazione, in ristoranti, bar, mense..., di alimenti contenenti ingredienti o sostanze che possono provocare allergie o intolleranze alimentari;
- spieghi quali siano le corrette procedure da attivare nel servizio ad un cliente che dichiara un’allergia o un’intolleranza alimentare.

## **SECONDA PARTE**

Il candidato svolga due quesiti tra i seguenti, a sua scelta.

1. Gli alimenti possono contenere, oltre a sostanze responsabili di manifestazioni allergiche e intolleranze alimentari in individui sensibili, fattori antinutrizionali e sostanze tossiche naturali. Il candidato riferisca le sue conoscenze sull’argomento, citando almeno due esemplificazioni.
2. Il candidato esamini la problematica relativa alla possibile presenza di micotossine negli alimenti, fornendo informazioni sulla loro natura, sui fattori che ne favoriscono lo sviluppo, su come possono entrare nella catena alimentare, su quali effetti abbiano sulla salute umana.
3. Una delle linee guida per una sana alimentazione elaborate dall’INRAN (Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione) recita “zuccheri, dolci, bevande zuccherate: nei giusti limiti”. Il candidato motivi la validità di tale consiglio nutrizionale con collegamenti all’assunzione di riferimento in glucidi, sia per quanto riguarda la quantità che la qualità. Riferisca sinteticamente le conseguenze del mancato rispetto di questa regola.
4. Il Regolamento (CE) n. 853/2004 obbliga tutti gli operatori del settore alimentare (OSA), che intervengono in qualsiasi fase della produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti, a dotarsi di un piano di autocontrollo sulla sicurezza alimentare. In riferimento al piano HACCP, il candidato identifichi un pericolo legato alla preparazione di un piatto a sua scelta, valuti la gravità ed il rischio dello stesso e proceda individuando un punto critico di controllo (CCP) al fine di prevenire il pericolo o ridurre il rischio.

---

Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito l’uso di manuali tecnici e di calcolatrici non programmabili.