



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

**M508 – 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 risponda a due tra i quesiti proposti nella seconda parte.*

**Alimentazione e tutela della salute**

**PRIMA PARTE**

DOCUMENTO 1

**Alimentazione e patologie correlate: in generale.**

“Alla base della nostra salute ci deve essere una sana e corretta alimentazione ma, prima ancora, l'educazione ad un corretto comportamento alimentare. E' fondamentale intervenire sugli attuali modelli alimentari alla cui base ci sono ancora eccessi di proteine, soprattutto animali, eccessi di grassi, in particolare quelli saturi, scarsa presenza di carboidrati con eccesso di zuccheri a rapido assorbimento, che minano silenziosamente il nostro benessere [...].

La cattiva alimentazione causa ogni anno un numero sempre crescente di malattie quali diabete, malattie cardio-vascolari, obesità e tumori [...].

Nell'ambito della promozione e della tutela della salute il Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali ha realizzato e realizza ogni anno campagne informative di educazione alimentare al fine di facilitare l'assunzione da parte della popolazione di abitudini alimentari e stili di vita corretti e salutari e prevenire le principali patologie croniche”.

[http://www.salute.gov.it/portale/temi/p2\\_6.jsp?lingua=italiano&id=1459&area=nutrizione&menu=patologie](http://www.salute.gov.it/portale/temi/p2_6.jsp?lingua=italiano&id=1459&area=nutrizione&menu=patologie)

DOCUMENTO 2

**Alimentazione e Salute. Informazioni generali**

“Nutrirsi è fondamentale. Tanto che, secondo l'Organizzazione Mondiale della Sanità, nutrizione adeguata e salute sono da considerarsi diritti umani fondamentali, assai correlati l'uno all'altro. Lo stato di salute delle popolazioni, sia ricche che povere, del pianeta è fortemente influenzato dal livello e dalla qualità della nutrizione [...].

D'altra parte, cibi di cattiva qualità, contaminati o non conservati correttamente possono costituire fattori di rischio consistenti e sono causa di malattia e morte [...]. Inoltre, anche un'alimentazione squilibrata o scorretta può generare condizioni di disordine o vere e proprie patologie che risultano, in molti casi, addirittura mortali [...].



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

**M508 – 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

Al concetto di sicurezza alimentare, intesa come diritto a una quantità equa di alimenti per ciascun essere umano, si aggiunge quindi una sicurezza intesa come preservazione della qualità organolettica e microbiologica degli alimenti, oltre che della loro tipicità e tradizione”.

<http://www.epicentro.iss.it/temi/alimentazione/alimentazione.asp>

**Il candidato, facendo riferimento al proprio percorso professionale, chiarisca le ragioni dell'importanza di una sana alimentazione per la tutela della propria salute. Esponga, poi, i consigli fondamentali utili per predisporre una dieta equilibrata per un individuo sano in età adolescenziale e per un adulto affetto da diabete di tipo 2, motivando le proprie scelte.**

**SECONDA PARTE**

Il candidato svolga due quesiti tra i seguenti, a sua scelta, utilizzando per ciascuno non più di quindici righe.

1. Il candidato spieghi i motivi per cui in un piano dietetico equilibrato viene raccomandata una corretta assunzione di fibra alimentare.
2. Il Ministero della Salute, nel Documento di indirizzo e stato dell'arte: “Allergie alimentari e sicurezza del consumatore”, sottolinea la rilevanza che ha la conoscenza delle allergie alimentari. Il candidato chiarisca, anche con delle esemplificazioni, la differenza tra allergie e intolleranze alimentari.
3. Il SIAN (Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione), come dipartimento dell'Azienda Sanitaria Locale, è, ai sensi dell'art. 2 del Decreto legislativo 193/2007, una delle autorità competenti in materia di igiene e sicurezza alimentare. Il candidato esponga quali sono le strategie necessarie, in riferimento al proprio settore lavorativo, che possono garantire la sicurezza igienica del prodotto finito.
4. Con riferimento alle contaminazioni chimiche, il candidato descriva almeno due tipi di contaminazioni riconducibili alla presenza di sostanze chimiche non desiderate, indicando anche le strategie fondamentali per poterle prevenire o limitare.

Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito l'uso del dizionario della lingua italiana e della calcolatrice non programmabile.

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.