



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.

La sicurezza alimentare

PRIMA PARTE

Tra i “temi di lavoro e di dibattito” presi in considerazione dall'Expo 2015 vi è quello di “*rafforzare la qualità e la sicurezza dell'alimentazione, vale a dire la sicurezza di avere cibo a sufficienza per vivere e la certezza di consumare cibo sano e acqua potabile*”.

La sicurezza alimentare si impone oggi, sia nella saggistica di settore che nelle iniziative dei Governi Regionali, come un'emergenza permanente ed una vera sfida, proprio perché molteplici sono i fattori di rischio e le occasioni di contaminazione.

Facendo riferimento alle malattie alimentari di origine biologica, il candidato descriva un caso, a sua scelta, di contaminazione biologica dovuta a batteri e/o alle loro tossine, indicando l'agente biologico e le sue più importanti caratteristiche, gli alimenti che possono essere frequentemente contaminati, le caratteristiche della malattia causata dallo stesso agente biologico e le misure idonee per prevenirla.

SECONDA PARTE

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

1. Il sistema HACCP è identificabile attraverso 7 principi. Il secondo principio prevede l'identificazione dei “punti critici di controllo” (CCP). Il candidato spieghi cosa rappresenta un CCP e riporti tre esempi specifici di CCP, riferendo sinteticamente il motivo della sua scelta.
2. La celiachia è definita come “un'intolleranza permanente al glutine”. Si stima che circa l'1% - 1,5% delle persone ne soffra. Il candidato descriva le caratteristiche della celiachia e indichi i principi dietetici da seguire, nonché le norme di comportamento da osservare in cucina.
3. Un uomo di 40 anni, normopeso e in buono stato di salute, ha un fabbisogno energetico totale giornaliero (FEG) pari a 2600 Kcal. Il candidato ripartisca le calorie giornaliere tra proteine, lipidi e glucidi in base ai consigli per una dieta equilibrata forniti dai LARN 2012 (Livelli di Assunzione di Riferimento dei Nutrienti). Determini, inoltre, i grammi di lipidi, proteine e glucidi, ripartendoli tra le diverse tipologie degli stessi.
4. Una delle linee guida per una sana alimentazione proposte dall'INRAN (Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione) recita: “Grassi: scegli la qualità e limita la quantità”. Il candidato spieghi l'importanza nutrizionale di tale raccomandazione e fornisca indicazioni concrete per metterla in pratica.

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.