



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
I209 – ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

Indirizzo: IPPD – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA
OPZIONE PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI

Tema di: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE, ANALISI E CONTROLLI
MICROBIOLOGICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI

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

PRIMA PARTE

*Malattie correlate all'alimentazione
e, in particolare, al consumo dei prodotti dolciari e da forno*

Documento n.1

Ministero della Salute
Documento di Strategia 18 maggio 2017

Le malattie cardio-cerebrovascolari sono anche in Italia uno dei più importanti problemi di sanità pubblica. Rientrano in questo gruppo di malattie le più frequenti patologie di origine arteriosclerotica, in particolare le malattie ischemiche del cuore [...], le malattie cerebrovascolari [...] e le arteriopatie periferiche.

Esse rappresentano la prima causa di morte nel mondo occidentale e hanno anche un notevole impatto in termini di disabilità.

I fattori di rischio modificabili per le malattie cardio-cerebrovascolari sono numerosi: fumo di tabacco, sedentarietà, consumo rischioso di alcol, alimentazione scorretta (con scarso consumo di frutta e verdura e di pesce, eccessivo introito di sale e grassi saturi con i cibi, ecc), sovrappeso/obesità, ipertensione arteriosa, ipercolesterolemia, diabete. Gli indicatori disponibili (mortalità, dimissioni ospedaliere, pensioni di invalidità, spesa farmaceutica) evidenziano la gravità dei danni umani, sociali ed economici di quelle che restano tra le principali cause di morbosità e mortalità nel nostro Paese [...]

In un Paese come l'Italia, caratterizzato da un costante aumento dell'aspettativa di vita, è assolutamente necessario implementare azioni preventive che possano far raggiungere le età più avanzate nelle migliori condizioni di salute e con una qualità di vita dignitosa.

Nell'ambito della ricerca epidemiologica sviluppata negli ultimi 30 anni, è stata dimostrata la reversibilità del rischio, e cioè quindi che l'azione preventiva efficace può ridurre in modo significativo la frequenza di malattie cardiovascolari incidendo sui fattori di rischio noti.

Fonte: Ministero della Salute, in: www.salute.gov.it/imgs/C_17_pubblicazioni_2606_allegato.pdf



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
I209 – ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

Indirizzo: IPPD – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA
OPZIONE PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI

Tema di: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE, ANALISI E CONTROLLI
MICROBIOLOGICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI

Documento 2

Aibi-Databank, gli italiani non rinunciano a dolci e gelati artigianali

Pubblicato il: 05/10/2015

Piacciono sempre di più i dolci artigianali. Almeno stando all'indagine Databank, voluta da Aibi, l'Associazione italiana Bakery Ingredients, che fotografa l'andamento del settore della panificazione e della pasticceria.

[...]

Secondo la ricerca Aibi-Databank, negli ultimi anni, gli italiani hanno mostrato di preferire dolci di qualità ma più semplici, da gustare in momenti diversi della giornata, con grande attenzione al prezzo e alle occasioni di consumo. In funzione anti-spreco, si prediligono le monoporzioni e, per motivi dietetici, hanno sempre più successo le piccole grammature, ma non si rinuncia alla torta da ricorrenza e al prodotto legato alla festività.

Questa tendenza ha premiato soprattutto la pasticceria prodotta dai panettieri, che ha visto incrementare le vendite dell'1,6%. Entro la fine dell'anno, si stima che le vendite di dolci, confezionati dai panificatori, cresceranno del 2%. [...]

Ma quali sono i dolci preferiti dagli italiani? Appaiono in calo i pasticcini e la biscotteria che, peraltro, insieme rappresentano oltre il 40% dei consumi. Aumentano invece le brioches (+3,5%), i prodotti da ricorrenza (+6%) e le torte su ordinazione, per festeggiare eventi particolari. Molto amate anche le torte 'American style', a più piani con glassa di zucchero. Insomma, del dolce non si fa a meno, e nemmeno del gelato.

[...]

A sottolineare il buon momento del settore sono i numeri che riguardano l'impiego di preparazioni per il confezionamento di dolci. In particolare, lo scorso anno i pasticceri hanno impiegato oltre 27mila tonnellate di prodotti a base di cacao (+0,4%). Bene anche il mercato di marmellate, farciture e gelatine di frutta, che ammonta a circa 15mila tonnellate, di cui il 20% è utilizzato in panificazione. [...]

Fonte: www.adnkronos.com/.../aibi-databank-gli-italiani-non-rinunciano-dolci-gelati-artigian...

TEMA

La Rivista Scientifica di Cardiologia "European Heart Journal", dal 2013, pubblica annualmente i dati epidemiologici aggiornati sulle malattie cardiovascolari in Europa.

Dalle ricerche condotte "è risultato che le malattie cardiovascolari causano più di quattro milioni di morti ogni anno in Europa, rappresentando il 45% del numero totale di decessi" (dalla rivista online Newence, 09 dicembre 2016). E, tuttavia, l'alta incidenza di queste malattie sembra essere in contrasto con la maggiore consapevolezza, da parte della popolazione, dell'importanza della prevenzione attraverso stili di vita sani, l'abolizione del fumo, una corretta alimentazione e un'attività fisica costante.



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
I209 – ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

Indirizzo: IPPD – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA
OPZIONE PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI

Tema di: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE, ANALISI E CONTROLLI
MICROBIOLOGICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI

Il candidato, utilizzando le conoscenze in suo possesso e anche riflettendo sui documenti sopra riportati, spieghi il rapporto tra l'alimentazione e l'insorgenza di patologie, attenendosi alle seguenti richieste:

- riferisca i fattori eziologici che possono facilitare la comparsa delle malattie cardiovascolari (MCV), con particolare attenzione al consumo dei prodotti dolciari e da forno;
- esponga sinteticamente l'evoluzione delle MCV, riportando i valori ematici a cui è bene prestare attenzione;
- spieghi le possibili relazioni delle MCV con altre patologie legate ad un consumo eccessivo di grassi e di dolci;
- suggerisca un dolce, anche di sua preparazione, il cui consumo sia compatibile con le MCV, esaminando il prodotto dal punto di vista nutrizionale;
- indichi le informazioni necessarie da comunicare alla clientela prima della vendita e della somministrazione nel rispetto della normativa europea.

SECONDA PARTE

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

E' data facoltà di fare riferimento anche alle conoscenze e/o competenze acquisite nel percorso di Alternanza Scuola – Lavoro.

- Il candidato spieghi, in maniera motivata, le scelte che un pasticciere dovrebbe fare, se volesse ampliare la sua linea di produzione inserendo dei prodotti per celiaci, indicando quali ingredienti inserire, quali escludere.
- Il candidato elenchi i criteri ai quali un Operatore del settore Alimentare (OSA) dovrebbe attenersi nella sua attività per conseguire l'obiettivo della "qualità totale". Ne scelga due e chiarisca come l'adozione dei criteri adottati possa concorrere alla qualità del prodotto e alla soddisfazione del cliente.
- Tra gli adempimenti che il responsabile di un'azienda alimentare deve assolvere, dal punto di vista burocratico e organizzativo, prima dell'apertura della propria attività, particolare attenzione riveste la progettazione del piano HACCP.
Il candidato definisca le tappe fondamentali della stesura del piano, anche con qualche riferimento a situazioni concrete nell'organizzazione del Laboratorio di Pasticceria.
- Il Regolamento (CE) n.2073/2005 della Commissione sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari prevede la responsabilità dell'OSA rispetto alla garanzia igienica dei locali e della produzione.
Con riferimento al Regolamento citato o ad altro testo normativo, il candidato esponga quali tecniche di analisi microbiologica possano essere messe in atto per adempiere tale responsabilità.

Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito l'uso del dizionario di lingua italiana e di calcolatrici tascabili non programmabili.

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.