



*Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca*  
**IPT5 – ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE**

**Indirizzo:** IPT5 – 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**

Un'azienda agricola produce mele e prodotti derivanti dalla trasformazione delle stesse: mele essiccate, sidro, aceto di mele, succo di mela, purea di mela.

Il candidato indichi quali sono i processi di trasformazione che permettono di ottenere i prodotti commercializzati e li riassume in diagrammi di flusso.

Realizzi inoltre delle ipotesi di etichette per i vari prodotti, nel rispetto della normativa europea vigente.

**SECONDA PARTE**

1. Il candidato descriva in linea generale le frodi alimentari e riporti alcuni casi specifici relativi al vino.
2. Il candidato illustri i prodotti di lavorazione della carne, entrando nel merito di quelli tipici del Trentino.
3. Il candidato descriva come varia la composizione corporea di un individuo in funzione dell'età e del sesso ed esamini l'incidenza della dieta e dello stile di vita sui parametri considerati.
4. Il candidato descriva la funzione ed il metabolismo dei lipidi ed indichi le accortezze alimentari da utilizzare nei casi di ipercolesterolemia.

Durata massima della prova: 6 ore.

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.