



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
I171 – 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 due tra i quesiti proposti nella seconda parte.

PRIMA PARTE

Per un'alimentazione sana e rispettosa delle esigenze della clientela

L'alimentazione è un processo complesso che fa riferimento a diverse competenze dell'operatore del settore alimentare (OSA). L'OSA, da un lato, deve saper “*individuare le caratteristiche organolettiche e nutrizionali dei prodotti alimentari*” e dei piatti che propone; dall'altro, quando predispone dei menu, deve saper valutare con attenzione le “*esigenze fisiologiche e patologiche della clientela*”.

Questo, anche in considerazione del fatto che è cresciuta la consapevolezza della relazione tra alimentazione e salute e che un numero sempre maggiore di clienti riferisce sulle proprie intolleranze o allergie alimentari.

TEMA

Il candidato ipotizzi di essere l'OSA responsabile di una mensa che predispone i pasti per studenti di una scuola primaria o secondaria di primo grado e illustri le regole e i criteri su cui intende basare la sua proposta alimentare, trattando i seguenti aspetti:

- a) spieghi le regole che egli ritiene fondamentali per una sana ed equilibrata alimentazione in età scolare (è data facoltà di far riferimento anche alle “*Linee Guida per una sana alimentazione italiana*” proposte dall'INRAN, oggi denominato CREA – Alimenti e Nutrizione);
- b) nell'eventualità che alcuni alunni siano intolleranti al lattosio o celiaci,
 - spieghi in cosa consistono entrambe le reazioni avverse e quali sono i sintomi e gli effetti sulla salute del soggetto, se non dovesse seguire una dieta adeguata;
 - indichi gli alimenti che devono essere esclusi dal menu e proponga dei cibi dal punto di vista nutrizionale equivalenti a quelli esclusi;
- c) con riferimento al punto b), riporti le procedure che adotterebbe per la preparazione e somministrazione in sicurezza delle pietanze per individui celiaci o che manifestano una intolleranza alimentare.



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
I171 – 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

SECONDA PARTE

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

Nel rispondere ai Quesiti è data facoltà di fare riferimento anche alle competenze acquisite nel percorso di Alternanza Scuola – Lavoro.

1) Nonostante la campagna educativa messa in atto da vari enti che operano nel campo della salute, l'obesità, pur ridottasi negli ultimi anni, continua a interessare non pochi soggetti, soprattutto nell'età infantile e adolescenziale, con il conseguente aumento del rischio di insorgenza di diversi disturbi e/o patologie, quali, ad esempio, il diabete di tipo 2 e malattie cardiovascolari.

Il candidato scelga una patologia connessa all'obesità, ne riporti le caratteristiche fondamentali e suggerisca motivate indicazioni dietetiche per il trattamento della stessa.

2) Sostanze e prodotti alimentari possono essere contaminati da micotossine.

Il candidato chiarisca cosa sono le micotossine, spieghi come queste possono entrare nella catena e/o nella filiera alimentare e, facendo riferimento ad un esempio specifico, chiarisca quale pericolo possano costituire per la salute.

3) Il candidato individui un pericolo biologico specifico legato a un prodotto alimentare a sua scelta. Riferisca le caratteristiche dell'agente biologico identificato, la patologia causata dallo stesso e le misure di prevenzione.

4) Il candidato illustri, riportando degli esempi specifici, due nuovi prodotti alimentari scegliendo tra i seguenti: probiotici, prebiotici, arricchiti o fortificati e ne spieghi gli effetti benefici per la salute.

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.