



*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**

***Criteria e comportamenti per garantire la sicurezza dei cibi e delle bevande***

*Documento n.1*

***La scienza a tutela dei consumatori, dal campo alla tavola – EFSA*** (European Food Safety Authority).

L'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA) fornisce consulenza scientifica imparziale di alto livello per contribuire a informare le decisioni delle istanze politiche sui rischi legati all'alimentazione. [...]

**L'innovazione nel settore alimentare.**

I consumatori attuali, rispetto a quelli di una sola generazione fa, sono molto più esigenti per la loro alimentazione in termini di scelta, qualità, prezzo, valore nutrizionale e disponibilità degli alimenti. Il settore alimentare ha risposto a queste esigenze relative ai prodotti e alle informazioni mediante l'innovazione, in particolare con nuovi ingredienti, tecnologie, prodotti alimentari e relativa comunicazione. [...]

*Fonte:* <https://www.efsa.europa.eu/it/corporate/pub/corporatebrochure>

*Documento n.2*

***L'Italia e la strategia europea per la sicurezza alimentare***

Per garantire la sicurezza degli alimenti ai consumatori e salvaguardare il settore agroalimentare da crisi ricorrenti, l'Unione Europea, e l'Italia come Paese membro, hanno adottato la strategia globale di intervento "sicurezza dai campi alla tavola".

In questa formula è racchiuso lo spirito dell'intervento normativo e di controllo degli ultimi anni: affrontare la sfida di garantire cibi sani e sicuri lungo tutta la filiera produttiva, predisporre un controllo integrato e abbandonare l'approccio settoriale e verticale [...]

Le prime valutazioni sul tema risalgono all'anno 1997 con il "Libro verde della Commissione sui principi generali della legislazione in materia alimentare dell'Unione Europea" e hanno trovato la formulazione condivisa nel "Libro Bianco sulla sicurezza alimentare" del 2000.

Tali documenti fondamentali hanno ispirato l'impianto normativo comunitario in materia di sicurezza alimentare a partire dal Regolamento (CE) n. 178/2002 ("General Food Law"), che introduce il principio fondamentale di un approccio integrato di filiera ed evolve fino all'entrata in vigore del cosiddetto "Pacchetto Igiene" il 1° gennaio 2006 con cui cambiano definitivamente le regole comunitarie sull'igiene e il controllo ufficiale degli alimenti.



*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

Attraverso il pacchetto igiene tutti gli Stati Membri hanno gli stessi criteri riguardo l'igiene della produzione degli alimenti e quindi i controlli di natura sanitaria vengono effettuati secondo i medesimi standard su tutto il territorio della Comunità Europea [...]

Fonte: Ministero della Salute, L'Italia e la strategia europea per la sicurezza alimentare, in:

[http://www.salute.gov.it/portale/temi/p2\\_6.jsp?lingua=italiano&id=1136&area=sicurezzaAlimentare&menu=sicurezza](http://www.salute.gov.it/portale/temi/p2_6.jsp?lingua=italiano&id=1136&area=sicurezzaAlimentare&menu=sicurezza)

**TEMA**

Negli ultimi anni, grazie anche al Sistema Rapido di Allerta della Comunità Europea (RASFF), il numero rilevante delle denunce di frodi alimentari e delle notifiche dei rischi per la salute pubblica legati al consumo di alimenti contaminati ha confermato la necessità di formare Operatori nel Settore Alimentare (OSA) dotati di solide competenze in materia di sicurezza alimentare.

Il candidato tratti il tema: *“La sicurezza alimentare”*, attenendosi alle successive indicazioni:

- a) introduca l'argomento spiegando cosa sono i contaminanti alimentari e come siano classificati;
- b) definisca gli obiettivi del sistema di autocontrollo HACCP in materia di sicurezza alimentare;
- c) elenchi le fasi preliminari e i sette principi sui quali si basa la progettazione di un piano HACCP;
- d) chiarisca cosa si intende per “pericolo”, “CCP” e “CP”, riportando, per ciascuno, la definizione e un esempio specifico;
- e) spieghi cosa si intende per limite, monitoraggio e azione correttiva, utilizzando come esempio un CCP specifico;
- f) facendo riferimento alle esperienze acquisite anche in Alternanza Scuola – Lavoro, il candidato scelga un piatto tipico della propria Regione e, dopo averne riportato gli ingredienti, identifichi almeno un pericolo specifico e riferisca gli effetti che il pericolo identificato può avere sulla salute del consumatore;
- g) spieghi, quindi, cosa si intende per tracciabilità e rintracciabilità di filiera in riferimento alla sicurezza alimentare.

E' data facoltà al candidato di far riferimento alla normativa vigente a carattere regionale o nazionale o europeo.



*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. Molte malattie trasmesse all'uomo dagli alimenti sono causate dalla presenza, nel cibo, di virus e batteri patogeni in determinate concentrazioni.  
Il candidato spieghi le differenze tra batteri e virus, precisando la modalità di riproduzione o replicazione, il tipo di malattie che possono causare nell'uomo, il ruolo dell'alimento nella trasmissione delle stesse.
2. L'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS) suggerisce di limitare gli zuccheri semplici, in particolare quelli che vengono aggiunti nel corso della preparazione, domestica e industriale, di cibi e bevande.  
Il candidato riferisca le motivazioni di tale raccomandazione e indichi la quantità e le fonti di zuccheri semplici che risultano idonee a una dieta equilibrata.
3. Il candidato proponga, anche nella forma di un "pro memoria", le indicazioni che reputa necessarie per orientare una persona anziana nella scelta di alimenti idonei alla sua età e nella prevenzione di errate abitudini alimentari.
4. Il Regolamento (UE) n. 1169/2011, relativamente alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, obbliga anche chi vende prodotti sfusi a rendere nota al consumatore la presenza di eventuali sostanze o prodotti che possono causare allergie o intolleranze alimentari.  
Il candidato chiarisca cosa si intende per intolleranza alimentare; riferisca le possibili cause e, per un caso specifico, spieghi gli eventuali rischi per la salute del consumatore, suggerendo le indicazioni dietetiche.

Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito l'uso di calcolatrici tascabili non programmabili.

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.