



*Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca*

**ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE**

**Indirizzo:** IPT1 – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

**Tema di:** SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

**STILI DI VITA SANI IN AZIENDA**

Da una ricerca sulla salute dei dipendenti statunitensi effettuata dall'Organizzazione non governativa americana *National Group Report*, è emerso che un lavoratore adulto e in salute si assenta circa 3 giorni l'anno a causa di influenze e malanni di stagione, mentre un individuo sovrappeso rimane in malattia mediamente da 5 a 13 giorni l'anno.

Consapevoli del fatto che uno stile di vita sano, comprendente corretta alimentazione ed attività fisica, è fondamentale per mantenersi in buona salute, ormai sono sempre di più le imprese che puntano sulla salute dei dipendenti tramite mense bio, nutrizionisti e attività sportive in palestre convenzionate o addirittura interne all'azienda stessa. Avere dipendenti sani è utile non solo alla singola persona, ma anche all'intera ditta in quanto si riducono le assenze per malattia ed aumenta la produttività.

Nella città di Trento la direzione di un'impresa di progettazione elettronica con 60 dipendenti decide di promuovere tra i propri lavoratori uno stile di vita sano. Si stabilisce, quindi, di stipulare una convenzione con una palestra situata a poca distanza dalla sede dell'azienda, in modo che l'impiegato possa, ad un prezzo molto conveniente, svolgere attività fisica seguito da un *personal trainer* per tre volte a settimana. Si decide, inoltre, di costruire una mensa aziendale il cui punto cardine sia fornire cibo sano, sostenibile e locale. Il pranzo avrà un apporto calorico adeguato alle esigenze nutrizionali di una persona adulta e nella preparazione dei piatti si cercherà di rispettare la stagionalità dei prodotti e la filiera corta.

Nel mese di giugno viene organizzata una riunione con tutti i dipendenti per la presentazione del progetto.

Per l'occasione il candidato dovrà preparare un opuscolo da distribuire ai dipendenti sul quale siano riportate:

- le indicazioni riguardanti le caratteristiche di una dieta equilibrata per una persona adulta;
- l'importanza di svolgere un'attività fisica regolare e le possibili malattie legate a uno stile di vita sbagliato;
- cosa si intende per obesità e come si può stabilire se una persona si trova in una condizione di sovrappeso. Descrivere come viene classificata l'obesità in base alla localizzazione del grasso e quali sono le possibili conseguenze sulla salute;
- dare indicazioni dietetiche per contrastare lo stato di obesità.

Il candidato dovrà, inoltre, elaborare un menu, che rispecchi i canoni del progetto aziendale, per il pranzo organizzato a conclusione della riunione.

Durata massima della prova – prima parte: 4 ore.

La prova si compone di due parti. La prima è riportata nel presente documento ed è predisposta dal MIUR mentre la seconda è predisposta dalla Commissione d'esame in coerenza con le specificità del Piano dell'offerta formativa dell'istituzione scolastica e della dotazione tecnologica e laboratoriale d'istituto.

È consentito l'uso di manuali tecnici e prontuari.

È consentito l'uso del dizionario della 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.