

*Ministero dell'istruzione e del merito***A017 - ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE**

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

**Disciplina:** SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE,  
ANALISI E CONTROLLI MICROBIOLOGICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI

**PER UNA DIETA SANA ED EQUILIBRATA**

## DOCUMENTO

**ZUCCHERI, DOLCI E BEVANDE ZUCCHERATE: MENO E' MEGLIO**

- Modera il consumo di alimenti e di bevande dolci nella giornata, per non superare la quantità di zuccheri consentita. [...]
- Preferisci, tra gli alimenti dolci, i prodotti da forno che contengono meno grasso e zucchero e più amido, come ad esempio alcuni biscotti, torte non farcite, ecc. Ricordati che un dessert meno calorico rispetto ad altri è il gelato ma fai attenzione a non eccedere con le quantità.
- Utilizza in quantità controllata i prodotti dolci da spalmare sul pane o sulle fette biscottate (non solo le creme ma anche marmellate, confetture di frutta e miele).

[...]

Parlando di alimenti dolci dobbiamo fare una prima distinzione tra prodotti che contengono naturalmente zuccheri, come frutta e latte, alimenti che contengono zuccheri liberi, ma anche nutrienti importanti, come carboidrati complessi, grassi, proteine, fibre, vitamine, ecc. (ad esempio, i prodotti da forno) e infine alimenti dolci che sono costituiti prevalentemente da zucchero e/o da grassi (caramelle, barrette, cioccolato, bevande tipo cola ecc.). Per appagare il desiderio del sapore dolce è preferibile orientare le scelte verso alimenti che, oltre allo zucchero, apportino anche altri nutrienti, piuttosto che quelli contenenti solo o prevalentemente zucchero, quindi solo calorie. [...]

Il consumo totale di zuccheri semplici [...] in un'alimentazione equilibrata non dovrebbe superare il 15% dell'apporto energetico complessivo (corrispondenti, ad esempio, a 75g per un apporto di 2000kcal) [...]. E' importante sottolineare che mediamente nell'alimentazione degli italiani circa la metà degli zuccheri provengono da alimenti come il latte/yogurt, la frutta e la verdura. [...]

Considerata l'importanza della frutta, della verdura e del latte per gli equilibri della dieta, è bene che questi alimenti siano sempre presenti nella alimentazione quotidiana e nelle quantità raccomandate. Il loro consumo porta facilmente al raggiungimento dell'apporto calorico giornaliero di zuccheri raccomandato. E' chiaro, quindi, che non rimane molto spazio per il consumo di altre fonti di zucchero come dolci e bevande zuccherate [...]

(Linee Guida per una Sana Alimentazione Italiana – CREA,  
in: [https://www.crea.gov.it > documents > LINEE-GUI..](https://www.crea.gov.it/documents/LINEE-GUI..))

*Ministero dell'istruzione e del merito***A017 - ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE**

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

**Disciplina:** SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE,  
ANALISI E CONTROLLI MICROBIOLOGICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI

Al candidato si chiede di dar prova delle sue conoscenze e competenze, rispondendo ai quesiti e alle consegne in tutti i punti successivi.

- A) Con riferimento alla comprensione del testo introduttivo, utile a fornire informazioni e stimoli alla riflessione, il candidato risponda ai seguenti quesiti:
- Nella Linee Guida si rivolge al consumatore una raccomandazione: “*Preferisci, tra gli alimenti dolci, i prodotti da forno*”. Quali? Per quale motivo?
  - Nell'alimentazione degli italiani da quali alimenti proviene “*circa la metà degli zuccheri*”?
  - Perché nel documento si sostiene che nell'alimentazione quotidiana non rimane molto spazio per il consumo di dolci e bevande zuccherate?
- B) Un consumo eccessivo di alimenti ricchi di zuccheri semplici può favorire l'insorgere del diabete tipo 2. Al riguardo, il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi, elabori un testo sviluppando i seguenti punti:
- riferisca il fabbisogno di carboidrati espresso in percentuale rispetto al dispendio energetico totale secondo i LARN 2014; faccia, inoltre, riferimento agli alimenti fonti di carboidrati da privilegiare e a quelli di cui ridurre il consumo;
  - riporti le indicazioni dietetiche da osservare in caso di diabete, considerando che la corretta alimentazione rappresenta un supporto fondamentale.
- C) Con riferimento alla padronanza delle competenze tecnico - professionali, il candidato, motivando le scelte operate, supponga di dover preparare una fornitura di crema pasticcera.

Al riguardo il candidato:

- indichi un pericolo biologico che può essere veicolato dalle materie prime o che può presentarsi nella fase di preparazione del prodotto; di questo pericolo riferisca le principali caratteristiche, le cause di presenza, i sintomi della malattia a trasmissione alimentare, i sistemi di prevenzione;
- dopo aver specificato che cosa si intende per punto critico di controllo (CCP), identifichi almeno un CCP nel processo produttivo della crema pasticcera e della sua conservazione e per esso indichi i limiti critici, le modalità di monitoraggio e le eventuali azioni correttive.

Per i punti B e C è data facoltà al candidato di fare riferimento anche a esperienze condotte nel proprio Istituto o di tipo lavorativo.

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 MIM, 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 di calcolatrici scientifiche e/o grafiche purché non siano dotate di capacità di calcolo simbolico.

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 consegna della traccia.