

*Ministero dell'istruzione e del merito***A107- ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE**

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

**Disciplina:** SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

**RISTORAZIONE SCOLASTICA**

**Documento:** Testo tratto da “Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica (GU n. 134 dell’11 giugno 2010)” – Quaderni del Ministero della Salute n. 25 – mese di Ottobre 2015.

Le misure nazionali per promuovere un'alimentazione sana nelle scuole sono previste nelle “Linee di indirizzo nazionale sulla ristorazione scolastica”. Il documento nasce con l'intento di favorire, sin dall'infanzia, l'adozione di sane e corrette abitudini alimentari. È rivolto a tutti gli operatori della scuola e contiene indicazioni sull'organizzazione e la gestione del servizio di ristorazione: ruoli e responsabilità, aspetti nutrizionali e interculturali, criteri per la definizione del capitolato d'appalto. Si pone l'attenzione sulla sicurezza degli alimenti e sul miglioramento della qualità nei vari aspetti, in particolare quello nutrizionale, con pasti adeguati ai fabbisogni per le diverse fasce di età. È riconosciuta l'importanza della formazione dei docenti e addetti al servizio che, adeguatamente formati sull'importanza delle scelte alimentari e sulle metodologie di comunicazione idonee a educare i bambini a un consumo vario di alimenti, giocano un ruolo di rilievo nel favorire l'acquisizione, da parte dei bambini, di modelli alimentari corretti. Le “Linee di indirizzo”, attraverso alcuni orientamenti generali di educazione alimentare e nutrizionale, mettono in luce il contributo che la ristorazione scolastica può offrire per la salute dei bambini, dei ragazzi e degli adolescenti. Il Ministero della salute, in collaborazione con l'attuale Ministero dell'Istruzione e del Merito, ha avviato nel 2013 una prima indagine conoscitiva sulla ristorazione scolastica allo scopo di promuovere la cultura del miglioramento continuo della qualità del servizio e sviluppare la capacità di dialogo tra le varie realtà del territorio (scuola, SIAN, Amministrazioni ecc.).

(...)

La rilevazione periodica della soddisfazione dell'utente, che avviene nel 74% delle scuole, dovrebbe essere realizzata in ciascuna di esse, poiché tale informazione è di fondamentale importanza non solo per valutare il gradimento dell'utente, ma anche per migliorare la qualità del pasto e la palatabilità delle pietanze. Una delle criticità del servizio, evidenziata dall'indagine, è la distribuzione di frutta al momento dello spuntino, prevista solo nel 28% degli Istituti. Malgrado gli incentivi per incrementare il consumo di frutta e verdura nei bambini, attraverso iniziative e campagne di sensibilizzazione promosse da varie istituzioni, tale risultato indica un'insufficiente consapevolezza in proposito.

*Ministero dell'istruzione e del merito***A107- ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE**

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

**Disciplina:** SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Per quanto riguarda un argomento di grande attualità, quello delle eccedenze alimentari, rilevate nel 58% delle scuole, è fondamentale che ogni struttura proceda a un monitoraggio, ricercandone le cause per perseguire obiettivi sia di riduzione sia di riutilizzo. La scuola è considerata un luogo strategico per attuare attività formative in tema di alimentazione e nutrizione e la ristorazione scolastica diviene quindi un attore rilevante rispetto all'educazione alimentare. Una ristorazione scolastica di qualità deve infatti contribuire a "promuovere salute", poiché i suoi servizi hanno un forte impatto su molteplici aspetti della vita dei bambini. (...)

Mangiare a scuola deve costituire il primo passo per acquisire uno stile alimentare salutare e consapevole, che permanga nelle successive fasi della vita. Inoltre, le conoscenze acquisite a scuola possono essere trasferite all'intera famiglia e costituire un'occasione per modificare lo stile alimentare familiare.

**Il candidato affronti i seguenti aspetti:**

Un'alimentazione equilibrata può contribuire a mantenere un buono stato di salute ed è ancora più importante in alcune fasi della vita, come quella dell'età evolutiva.

- Quali sono gli aspetti nutrizionali, culturali, ambientali, sensoriali, di cui tenere conto nella realizzazione di un buon piano alimentare per la ristorazione scolastica?
- Quali sono gli aspetti comuni alla dieta equilibrata per l'adulto sano e quali sono quelli specifici per l'utenza scolastica, nelle varie fasce d'età?
- Per quali motivi l'obesità e il sovrappeso in età evolutiva possono predisporre a squilibri in età adulta?

---

Durata massima della prova – prima parte: 4 ore.

La prova si compone di due parti. La prima è predisposta dal MIM mentre la seconda è predisposta dalla Commissione d'esame in coerenza con i Piani di studio e la dotazione tecnologica e laboratoriale d'istituto.

È consentito l'uso di manuali tecnici e proutari.

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.