

*Ministero dell'istruzione e del merito***A011 - ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE**

Indirizzo: IP06 – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA

Disciplina: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

PRIMA PARTE
QUALITA' E ALIMENTAZIONE

DOCUMENTO
LA QUALITA' ALIMENTARE

[...]

Quando parliamo di alimenti e di dieta facciamo sempre riferimento a prodotti di Qualità. Ma che cos'è la **Qualità Alimentare**?

La Qualità di un prodotto agroalimentare viene definita dalla norma UNI EN ISO 8402 (1995) come *la capacità di soddisfare le esigenze del cliente che usufruisce di un prodotto o servizio*. Essa può però assumere significati diversi a seconda dei differenti punti di vista. Esistono infatti molteplici aspetti legati alla Qualità dei prodotti alimentari, sia di natura oggettiva, che dipendono dall'alimento, che di natura soggettiva, legati alle aspettative e ai gusti del consumatore.

Il concetto di Qualità ha subito nel tempo una sostanziale evoluzione, condizionata dagli stessi consumatori che, richiedendo prodotti sani, sicuri, nutrienti e ottenuti nel rispetto dell'ambiente e del benessere animale, hanno, di fatto, ridefinito i parametri che caratterizzano la Qualità.

L'alimento, prima di arrivare sulla nostra tavola, attraversa spesso una lunga filiera, e in ogni fase, concorrono alcuni fattori che contribuiscono a determinarne la Qualità:

Qualità di origine - È uno dei primi aspetti di Qualità impliciti dell'alimento. E' l'espressione della tipicità di alcuni prodotti legati alla territorialità, alla conservazione delle produzioni autoctone e delle lavorazioni tramandate da generazioni. Questo ha portato alcuni prodotti ad essere riconosciuti con *Marchi di Qualità* accreditati ufficialmente.

L'Italia vanta attualmente il primato europeo tra i prodotti riconosciuti con la qualifica di *Denominazione d'Origine Protetta* (DOP) e *Indicazione Geografica Protetta* (IGP), una dimostrazione della grande Qualità delle nostre produzioni ma soprattutto del forte legame che lega le eccellenze agroalimentari italiane al proprio territorio di origine. [...]

Qualità nutrizionale - Altro elemento intrinseco all'alimento è dato dalla sua capacità nutritiva, determinata dal contenuto in macro e micronutrienti e dalla capacità di apportare benefici alla salute umana. La Qualità nutrizionale può intendersi sotto l'aspetto quantitativo, che è dato dalla quantità di energia chimica che l'alimento apporta (Calorie), e sotto quello qualitativo, che è dato dalla combinazione degli elementi nutritivi in esso contenuti. Tali informazioni possono essere ricavate dalla lettura attenta dell'etichetta. La scelta delle materie prime risulta di primaria importanza e va garantita a ogni livello del processo produttivo.

*Ministero dell'istruzione e del merito***A011 - ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE**

Indirizzo: IP06 – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA

Disciplina: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Qualità igienico-sanitaria - Condizione indispensabile della Qualità di un alimento è quella che non deve presentare rischi per la salute umana, che vi sia assenza di contaminazione chimica e microbica e che risponda a requisiti d'igiene minimi, stabiliti per legge. Tutto ciò risponde al concetto generale di Sicurezza Alimentare che va garantita lungo tutta la filiera, a partire dalla produzione primaria. Lo strumento a garanzia della salute del cittadino, adottato obbligatoriamente da tutti gli operatori del settore alimentare, è il sistema HACCP.

Qualità merceologica - La Qualità merceologica è determinata dalla conformità delle caratteristiche tecnologiche e commerciali di un determinato prodotto a quelle standard stabilite per la sua categoria di riferimento. Per noi consumatori risulta di fondamentale importanza la *shelf-life* (vita da scaffale) del prodotto alimentare che ci dà indicazioni sulla sua conservabilità e sul mantenimento delle caratteristiche nel tempo.

Qualità ambientale - Riguarda i metodi di produzione, la sostenibilità ambientale, l'eco-compatibilità e le tecniche di agricoltura. Per la FAO, l'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'Alimentazione e Agricoltura, una dieta che garantisca la massima sostenibilità ambientale deve presentare un ridotto impatto sull'ambiente e deve essere adeguata dal punto di vista nutrizionale [...].

Qualità organolettica - Ultima, non per importanza, è la Qualità determinata dalla valutazione del consumatore di alcune caratteristiche dell'alimento, quali l'aspetto, il gusto, l'aroma e la consistenza, percepite attraverso gli organi di senso (Qualità Sensoriale). Si tratta di valutazioni soggettive che sono notevolmente influenzate da fattori psicologici, sociali e culturali. In conclusione, quando si cerca la Qualità in un alimento, è necessario far riferimento all'interazione che esso ha con l'intera filiera che lo accompagna dal campo alla nostra tavola. (da *"La Qualità Alimentare"* di M. Terreri, in: <https://www.biologiabruzzobiopass.org>)

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:

- Qual è la definizione che la norma UNI EN ISO 8402 fornisce della *"Qualità di un prodotto agroalimentare"*?
- Da cosa è determinata la *"capacità nutritiva"* di un alimento? Da dove possono essere ricavate le informazioni?
- Un alimento *"non deve presentare rischi per la salute umana"*: come offrire questa garanzia al consumatore?

*Ministero dell'istruzione e del merito***A011 - ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE**

Indirizzo: IP06 – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA

Disciplina: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

B) L'Operatore del Settore Alimentare (OSA) deve possedere informazioni corrette e approfondite che gli consentano di riconoscere e di migliorare la qualità del prodotto alimentare, con particolare attenzione al settore delle bevande.

Al riguardo, il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi, elabori un testo sviluppando i seguenti punti:

- esponga le differenze tra due diverse tipologie di bevande analcoliche dal punto di vista nutrizionale e salutare;
- spieghi due tipi di contaminazione che si possono verificare nella preparazione di un Sandwich freddo (panino farcito) da proporre al bar e riferisca gli interventi con cui salvaguardare la qualità igienico-sanitaria;
- con riferimento a un soggetto anziano affetto da diabete di tipo 2, descriva per linee generali la patologia e precisi quali accorgimenti si debbano adottare nella preparazione di bevande miscelate.

C) Con riferimento alla padronanza delle competenze tecnico - professionali conseguite, il candidato illustri due certificazioni di qualità di origine dei prodotti agroalimentari.

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 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 l'accesso ad Internet.

Non è consentito lasciare l'Istituto prima che siano trascorse 3 ore dalla consegna della traccia.