



M522 – ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

Indirizzo: IPPD – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE "ENOGASTRONOMIA"
OPZIONE PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI

Tema di: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE, ANALISI E CONTROLLI
MICROBIOLOGICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI

Il candidato svolga la prima parte della prova e risponda a due tra i quesiti proposti nella seconda parte.

Malattie correlate al consumo dei prodotti dolciari e da forno

PRIMA PARTE

“Nonostante il grado di malnutrizione esistente sul pianeta, secondo l'Organizzazione Mondiale della Sanità l'obesità rappresenta uno dei principali problemi di salute pubblica nel mondo. Siamo di fronte ad una vera e propria epidemia globale, che si sta diffondendo in molti Paesi e che può causare, in assenza di un'azione immediata, problemi sanitari molto gravi nei prossimi anni [...].”

(Fonte: Epicentro, Il portale dell'Epidemiologia per la sanità pubblica, 16 ottobre 2014)

L'obesità, e più in generale la malnutrizione in eccesso, è correlata anche al consumo di alimenti ad alto valore glicemico.

Il candidato spieghi i fattori eziologici che influiscono sulla comparsa dell'obesità, distinguendo la gravità della situazione in relazione all'età e al tipo di obesità.

Esponga, inoltre, come questa situazione clinica e l'eccessivo consumo di alimenti ad alto valore calorico, di cui molti prodotti di pasticceria fanno parte, possano essere concause della comparsa del diabete di tipo 2.



M522 – ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

Indirizzo: IPPD – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE "ENOGASTRONOMIA"

OPZIONE PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI

Tema di: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE, ANALISI E CONTROLLI
MICROBIOLOGICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI

SECONDA PARTE

Il candidato svolga due quesiti tra i seguenti, a sua scelta, utilizzando per ciascuno non più di dieci righe.

1. Il candidato fornisca indicazioni per la prevenzione primaria del sovrappeso e dell'obesità e proponga delle indicazioni dietetiche finalizzate a contrastare le malattie correlate a queste situazioni cliniche.
2. Tenendo presente che abitudini alimentari non corrette possono aumentare il rischio di patologie, il candidato spieghi i motivi per cui si consiglia una dieta qualitativamente e quantitativamente equilibrata. In particolare, si riferiscano i parametri necessari per calcolare la corretta quantità di alimenti da consumare nell'arco della giornata.
3. In relazione alla stesura del Piano HACCP per un laboratorio di pasticceria, si spieghino i motivi per i quali la formazione e l'igiene degli addetti al Laboratorio risultano particolarmente importanti e si riferisca quali interventi, anche di tipo organizzativo e gestionale, debbano essere adottati.
4. Come riferito ne "Il portale dell'epidemiologia per la sanità pubblica", "...nei soli Paesi industrializzati, oltre il 30% della popolazione, ogni anno, è soggetto a una tossinfezione alimentare".

Il candidato illustri il diverso significato di intossicazione, infezione, tossinfezione alimentare e spieghi almeno due delle tossinfezioni più frequenti nel settore dolciario. Esamini le caratteristiche degli agenti infettanti e i sistemi di prevenzione utili per limitare l'incidenza di queste patologie.

Durata massima della prova: 6 ore.

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.