



Ministero dell' Istruzione, dell' Università e della Ricerca
I209 – 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 due tra i quesiti proposti nella seconda parte.

PRIMA PARTE

**Qualità, sicurezza e valore nutrizionale
 nella preparazione e nel consumo dei prodotti dolciari**

Introduzione

Perché tanti programmi di cucina in televisione?

Tra i fenomeni sui quali oggi si soffermano le ricerche degli studiosi del costume e della comunicazione un posto di rilievo va riconosciuto alla proliferazione di programmi, gare, show dedicati alla cucina e alla pasticceria. Assistiamo, quasi sorpresi, all'occupazione sempre più invasiva dei media da parte di fornelli, padelle e grembiuli, talora con un approccio professionale, talora all'insegna di una pretesa creatività e della rapidità dell'apprendimento: uno spezzatino di tacchino, una guarnizione di patate arrosto, una spruzzata di aromi, una torta paradiso e ... il pranzo è servito!

Il successo di questi spettacoli non conosce limiti. D'altro canto, si sa, mangiare è uno dei piaceri della vita e alcuni alimenti, in particolare i prodotti di pasticceria, sostengono il buon umore.

Il convincimento che sembra imporsi, assistendo a questi programmi, è che chiunque, con un pizzico di passione, possa improvvisarsi cuoco e che l'enogastronomia e la pasticceria siano essenzialmente un'arte, dove ciò che conta è l'intuizione, la creatività.

Non possiamo, tuttavia, dimenticare che uno dei più noti Manifesti della Cucina è rappresentato da una raccolta di centinaia di ricette che Pellegrino Artusi (1820 – 1911) pubblicò a Firenze nel 1891, con un modesto sottotitolo "*Manuale pratico per le famiglie*", ma con un titolo che dichiarava la complessità del lavoro in cucina. Si intitolava "**La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene**".

Nel back office di una tavola imbandita di pietanze varie, con vassoi di dolci e torte, sono richieste, infatti, precisione nelle dosi e nelle tecniche di produzione, attenzione per il profilo fisiologico e patologico del cliente e, soprattutto, solide competenze scientifiche e professionali a garanzia sia del valore nutrizionale del prodotto, sia della tutela della salute dei consumatori.



Ministero dell' Istruzione, dell' Università e della Ricerca

I209 – 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

DOCUMENTO

REGOLAMENTO (CE) n. 2073/2005 DELLA COMMISSIONE

del 15 novembre 2005

sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari

LA COMMISSIONE DELLE COMUNITA' EUROPEE,

considerando quanto segue:

[...]

(2) I prodotti alimentari non devono contenere microrganismi, né loro tossine o metaboliti, in quantità tali da rappresentare un rischio inaccettabile per la salute umana.

[...]

(4) I criteri microbiologici indicano inoltre come orientarsi nello stabilire l'accettabilità di un prodotto alimentare e dei relativi processi di lavorazione, manipolazione e distribuzione. L'applicazione dei criteri microbiologici deve costituire parte integrante dell'attuazione delle procedure HACCP e di altre misure di controllo dell'igiene. [...]

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

Oggetto e campo d'applicazione

Il presente regolamento stabilisce i criteri microbiologici per taluni microrganismi e le norme di attuazione che gli operatori del settore alimentare devono rispettare nell'applicazione delle misure di igiene generali e specifiche di cui all'articolo 4 del regolamento (CE) n. 852/2004.

Articolo 2

Definizioni

Ai fini del presente regolamento s'intende per:

- a) <microrganismi>, i batteri, i virus, i lieviti, le muffe, le alghe, i protozoi parassiti, gli elminti parassiti microscopici, le loro tossine e i loro metaboliti;



Ministero dell' Istruzione, dell' Università e della Ricerca

I209 – 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

- b) <critero microbiologico>, un critero che definisce l'accettabilità di un prodotto, di una partita di prodotti alimentari o di un processo, in base all'assenza, alla presenza o al numero di microrganismi e/o in base alla quantità delle relative tossine/metaboliti, per unità di massa, volume, area o partita;
- c) <critero di sicurezza alimentare>, un critero che definisce l'accettabilità di un prodotto o di una partita di prodotti alimentari, applicabile ai prodotti immessi sul mercato;
- [...]

Articolo 4

Prove per verificare il rispetto dei criteri

1. Gli operatori del settore alimentare effettuano nei modi appropriati analisi per verificare il rispetto dei criteri microbiologici di cui all'allegato I quando convalidano o controllano il corretto funzionamento delle loro procedure basate sui principi HACCP e sulla corretta prassi igienica.
2. Gli operatori del settore alimentare stabiliscono la frequenza con la quale effettuare i campionamenti, salvo quando l'allegato I indica una frequenza specifica [...]

TEMA

Il candidato, facendo riferimento a due prodotti dolciari, di tipo artigianale e/o industriale, di propria scelta, sviluppi il tema secondo le seguenti indicazioni:

- a) spieghi, anzitutto, le caratteristiche organolettiche, chimiche e nutrizionali dei prodotti scelti;
- b) in relazione alla preparazione e all'allestimento del prodotto il candidato stabilisca a quali criteri gli operatori del Laboratorio di Pasticceria si devono attenere per garantire la qualità organolettica e nutrizionale del prodotto finale, anche in riferimento alla certificazione di qualità;
- c) scelga due prodotti della tradizione dolciaria del territorio e chiarisca come valorizzare la loro qualità nutrizionale, proponendo qualche innovazione;
- d) clienti celiaci. Il candidato riferisca sinteticamente il quadro clinico della celiachia. Spieghi, poi, i criteri da stabilire ed applicare nel Laboratorio di Pasticceria, quando si debbano preparare prodotti dolciari ad essi destinati;
- e) riferisca di un disturbo alimentare o una patologia che possa derivare da un abuso di prodotti dolciari, chiarendone in modo esaustivo le cause dell'insorgenza e indicandone i sistemi di prevenzione, facendo riferimento anche a quanto suggerito dai LARN e dalle Linee guida per una sana alimentazione italiana.



Ministero dell' Istruzione, dell' Università e della Ricerca

I209 – 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 scelti tra i seguenti, utilizzando per ciascuno non più di venti righe.

E' data facoltà di fare riferimento anche alle conoscenze e/o competenze acquisite nel percorso di Alternanza Scuola – Lavoro.

- 1) In relazione all'allestimento di prodotti dolciari al cucchiaio, che non richiedono particolari temperature di cottura, indica un contaminante biologico che può essere presente già nella fase primaria di produzione o presentarsi nella fase di allestimento o di conservazione del prodotto.
 Di tale contaminante si indichino la morfologia, le cause di presenza, di sviluppo, le patologie correlate e i sistemi di prevenzione.
- 2) In relazione alle patologie che possono presentarsi nel consumo di prodotti alimentari e, quindi, anche di dolci spiega la differenza tra allergie e intolleranze alimentari.
 Riferisci, poi, le indicazioni normative alle quali è obbligo attenersi, prima di somministrare un prodotto con ingredienti che possono essere causa di queste situazioni.
- 3) Con il REGOLAMENTO (CE) n.2073/2005 viene sancita la responsabilità dell'Operatore Settore Alimentare (OSA) rispetto alla garanzia della qualità igienico - sanitaria dei prodotti pronti per la vendita e la somministrazione. Nell'art. 4 si chiede di effettuare dei campionamenti periodici.
 Si indichi la modalità generale di conduzione di un'analisi microbiologica di un prodotto dolciario, spiegando cosa sono i terreni di coltura e quali le tecniche di semina.
- 4) L'introduzione di cibi nel corpo porta quasi sempre a situazioni di beneficio grazie alla funzione che i nutrienti esplicano con il metabolismo. Talvolta, però, si possono presentare reazioni avverse dovute alla presenza di sostanze tossiche.

Il candidato, in relazione ad un ingrediente utilizzato in pasticceria, faccia riferimento ad una di queste reazioni avverse, collegandola al fattore causale dei funghi microscopici.

Degli stessi agenti indichi il possibile motivo della presenza nella materia prima utilizzata, i tempi di una possibile contaminazione, la morfologia e la modalità di sviluppo.

Durata massima della prova: 6 ore.

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.

È consentito l'uso di calcolatrici tascabili non programmabili.

Non è consentito lasciare l'Istituto prima che siano trascorse 3 ore dalla dettatura del tema.