

Pag. 1/2



Sessione straordinaria 2018

Seconda prova scritta



Ministero dell' Istruzione, dell' Università e della Ricerca
1171 – ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

Indirizzi: IPEN – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
 ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

IP06 – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
 ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA

Tema di: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

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

PRIMA PARTE

Per un'alimentazione sana e rispettosa delle esigenze della clientela

L'alimentazione è un processo complesso che fa riferimento a diverse competenze dell'operatore del settore alimentare (OSA). L'OSA, da un lato, deve saper "individuare le caratteristiche organolettiche e nutrizionali dei prodotti alimentari" e dei piatti che propone; dall'altro, quando predispone dei menu, deve saper valutare con attenzione le "esigenze fisiologiche e patologiche della clientela".

Questo, anche in considerazione del fatto che è cresciuta la consapevolezza della relazione tra alimentazione e salute e che un numero sempre maggiore di clienti riferisce sulle proprie intolleranze o allergie alimentari.

TEMA

Il candidato ipotizzi di essere l'OSA responsabile di una mensa che predispone i pasti per studenti di una scuola primaria o secondaria di primo grado e illustri le regole e i criteri su cui intende basare la sua proposta alimentare, trattando i seguenti aspetti:

- a) spieghi le regole che egli ritiene fondamentali per una sana ed equilibrata alimentazione in età scolare (è data facoltà di far riferimento anche alle "Linee Guida per una sana alimentazione italiana" proposte dall'INRAN, oggi denominato CREA – Alimenti e Nutrizione);
- b) nell'eventualità che alcuni alunni siano intolleranti al lattosio o celiaci,
 - spieghi in cosa consistono entrambe le reazioni avverse e quali sono i sintomi e gli effetti sulla salute del soggetto, se non dovesse seguire una dieta adeguata;
 - indichi gli alimenti che devono essere esclusi dal menu e proponga dei cibi dal punto di vista nutrizionale equivalenti a quelli esclusi;
- c) con riferimento al punto b), riporti le procedure che adotterebbe per la preparazione e somministrazione in sicurezza delle pietanze per individui celiaci o che manifestano una intolleranza alimentare.

Pag. 2/2



Sessione straordinaria 2018

Seconda prova scritta



Ministero dell' Istruzione, dell' Università e della Ricerca
1171 – ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

Indirizzi: IPEN – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
 ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

IP06 – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
 ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA

Tema di: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

SECONDA PARTE

Il candidato svolga due quesiti scelti tra i seguenti, utilizzando per ciascuno non più di venti righe.

Nel rispondere ai Quesiti è data facoltà di fare riferimento anche alle competenze acquisite nel percorso di Alternanza Scuola – Lavoro.

1) Nonostante la campagna educativa messa in atto da vari enti che operano nel campo della salute, l'obesità, pur ridottasi negli ultimi anni, continua a interessare non pochi soggetti, soprattutto nell'età infantile e adolescenziale, con il conseguente aumento del rischio di insorgenza di diversi disturbi e/o patologie, quali, ad esempio, il diabete di tipo 2 e malattie cardiovascolari.

Il candidato scelga una patologia connessa all'obesità, ne riporti le caratteristiche fondamentali e suggerisca motivate indicazioni dietetiche per il trattamento della stessa.

2) Sostanze e prodotti alimentari possono essere contaminati da micotossine.

Il candidato chiarisca cosa sono le micotossine, spieghi come queste possono entrare nella catena e/o nella filiera alimentare e, facendo riferimento ad un esempio specifico, chiarisca quale pericolo possano costituire per la salute.

3) Il candidato individui un pericolo biologico specifico legato a un prodotto alimentare a sua scelta. Riferisca le caratteristiche dell'agente biologico identificato, la patologia causata dallo stesso e le misure di prevenzione.

4) Il candidato illustri, riportando degli esempi specifici, due nuovi prodotti alimentari scegliendo tra i seguenti: probiotici, prebiotici, arricchiti o fortificati e ne spieghi gli effetti benefici per la salute.

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.

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