



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

M073 – 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.

Sistema HACCP, sicurezza e tracciabilità dei prodotti alimentari

PRIMA PARTE

Documento n.1

Ministero della Salute – Piano nazionale della prevenzione 2014-2018

“La politica europea degli alimenti deve essere fondata su standard elevati di sicurezza alimentare onde tutelare e promuovere la salute dei consumatori. La produzione e il consumo di alimenti è un fatto centrale di ogni società e ha ripercussioni economiche, sociali e, in molti casi, ambientali.”

Così esordisce il “Libro Bianco sulla sicurezza alimentare” del gennaio 2000, il documento di politica che ha annunciato la strategia innovativa che l'Unione europea avrebbe adottato per riformare il settore della sicurezza alimentare. Strategia di intervento resa celebre dallo slogan “*sicurezza dai campi alla tavola*” che significa che la politica della sicurezza alimentare deve basarsi su un approccio completo e integrato. L'unico metodo efficace per ottenere alimenti sani e sicuri è considerare la catena di produzione alimentare come un unico processo su cui intervenire ... ogni singolo anello della catena deve essere altrettanto forte se si vuole che la salute dei consumatori sia adeguatamente protetta.

Ministero della Salute, *Piano Nazionale della Prevenzione*, 2014 – 2018

Documento n.2

REGOLAMENTO (CE) N. 852/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO
E DEL CONSIGLIO
del 29 aprile 2004
sull'igiene dei prodotti alimentari

IL PARLAMENTO EUROPEO E IL CONSIGLIO DELL'UNIONE EUROPEA

....

considerando quanto segue

....

- (7) L'obiettivo fondamentale delle nuove norme d'igiene generali e specifiche è quello di garantire un elevato livello di tutela dei consumatori con riguardo alla sicurezza degli alimenti.



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

M073 – 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

-
- (20) La rintracciabilità degli alimenti e dei relativi ingredienti lungo la catena alimentare è un elemento essenziale per garantire la sicurezza degli alimenti. Il regolamento (CE) n. 178/2002 contiene norme per garantire la rintracciabilità degli alimenti e dei relativi ingredienti e stabilisce la procedura per l'adozione delle norme di applicazione di tali principi in relazione a settori specifici.

....
HANNO ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

CAPO I
NORME GENERALI

Articolo 1
Ambito di applicazione

1. Il presente regolamento stabilisce norme generali in materia di igiene dei prodotti alimentari destinate agli operatori del settore alimentare, tenendo conto in particolare dei seguenti principi:
- la responsabilità principale per la sicurezza degli alimenti incombe all'operatore del settore alimentare;
 - è necessario garantire la sicurezza degli alimenti lungo tutta la catena alimentare, a cominciare dalla produzione primaria;
 - è importante il mantenimento della catena del freddo per gli alimenti che non possono essere immagazzinati a temperatura ambiente in condizioni di sicurezza, in particolare per quelli congelati;
 - l'applicazione generalizzata di procedure basate sui principi del sistema HACCP, unitamente all'applicazione di una corretta prassi igienica, dovrebbe accrescere la responsabilità degli operatori del settore alimentare;
 - i manuali di corretta prassi costituiscono uno strumento prezioso per aiutare gli operatori del settore alimentare nell'osservanza delle norme d'igiene a tutti i livelli della catena alimentare e nell'applicazione dei principi del sistema HACCP;
 - è necessario determinare criteri microbiologici e requisiti in materia di controllo delle temperature sulla base di una valutazione scientifica dei rischi;
 - è necessario garantire che gli alimenti importati rispondano almeno agli stessi standard igienici stabiliti per quelli prodotti nella Comunità, o a norme equivalenti.

Il presente regolamento si applica a tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione degli alimenti nonché alle esportazioni e fermi restando requisiti più specifici relativi all'igiene degli alimenti.

....



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

M073 – 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

TEMA

Il candidato analizzi i principi del sistema HACCP e dia prova di saper predisporre in ambito ristorativo procedure basate su tali principi, secondo le seguenti indicazioni:

- chiarisca, per introdurre l'argomento, il concetto su cui si basano i piani di autocontrollo;
- elenchi le fasi ed i principi attraverso i quali si costruisce un piano HACCP;
- indichi alcune "tipologie" di pericoli che possono mettere a rischio la salute del consumatore, spiegando con esempi cosa si intende per ciascuna tipologia di pericolo;
- riferisca come si procede per l'identificazione dei pericoli sui quali focalizzare il controllo, spiegando il significato dei termini "gravità" e "rischio";
- spieghi cos'è un CCP e riporti qualche esempio delle operazioni che vengono adottate nel controllo dei pericoli;
- individui, riportandone l'origine, un pericolo associato alla preparazione di un "piatto" a sua scelta e ne analizzi la gravità e il rischio; nell'ipotesi che tale pericolo sia da tenere sotto controllo, proceda alla definizione delle azioni correttive.

SECONDA PARTE

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

1. Il candidato esamini la problematica relativa alla possibile presenza negli alimenti di micotossine, fornendo informazioni sulla loro natura, su come possono entrare nella catena alimentare, sulla loro pericolosità.
2. Il candidato chiarisca cosa si intende per allergie e intolleranze alimentari, evidenziandone le differenze anche con esempi.
3. Il candidato illustri le caratteristiche di una dieta equilibrata per un uomo adulto normopeso ed in buono stato di salute, riportando l'intervallo di riferimento per l'assunzione di macronutrienti, la qualità degli stessi e proponendo per ciascuno le fonti alimentari più adeguate (riferimento: LARN, Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed Energia per la popolazione italiana, 2012/2014).
4. Dopo aver chiarito in cosa consiste l'aterosclerosi, il candidato fornisca motivate raccomandazioni dietetiche per la prevenzione e la cura della stessa.

Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito l'uso di calcolatrici tascabili non programmabili.

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.