



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.

Individuare e proporre menu funzionali alle esigenze della clientela

PRIMA PARTE

Documento n.1

dalla “CARTA di MILANO”

Siamo consapevoli che

[...]

- il cibo svolge un ruolo importante nella definizione dell'identità di ciascuna persona ed è una delle componenti culturali che connota e dà valore a un territorio e ai suoi abitanti;
- una corretta educazione alimentare, a partire dall'infanzia, è fondamentale per uno stile di vita sano e una migliore qualità della vita;

[...]

Poiché sappiamo di essere responsabili di lasciare un mondo più sano, equo e sostenibile alle generazioni future in quanto cittadine e cittadini, noi ci impegniamo a

- avere cura e consapevolezza della natura del cibo di cui ci nutriamo, informandoci riguardo ai suoi ingredienti, alla loro origine e al come e dove è prodotto, al fine di compiere scelte responsabili;
- promuovere l'educazione alimentare e ambientale in ambito familiare per una crescita consapevole delle nuove generazioni;

[...]

In quanto imprese,

noi ci impegniamo a

[...]



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

- migliorare la produzione, la conservazione e la logistica, in modo da evitare (o eliminare) la contaminazione e da minimizzare lo spreco, anche dell'acqua, in tutte le fasi della filiera produttiva;
- produrre e commercializzare alimenti sani e sicuri, informando i consumatori su contenuti nutrizionali, impatti ambientali e implicazioni sociali del prodotto;

[...]

Quindi noi, donne e uomini, cittadini di questo pianeta, sottoscrivendo questa Carta di Milano, chiediamo con forza a governi, istituzioni e organizzazioni internazionali di impegnarsi a:

[...]

- considerare il cibo un patrimonio culturale e in quanto tale difenderlo da contraffazioni e frodi, proteggerlo da inganni e pratiche commerciali scorrette, valorizzarne origine e originalità con processi normativi trasparenti;
- formulare e implementare regole e norme giuridiche riguardanti il cibo e la sicurezza alimentare e ambientale che siano comprensibili e facilmente applicabili;
- sostenere e diffondere la cultura della sana alimentazione come strumento di salute globale;

[...]

- sviluppare misure e politiche nei sistemi sanitari che promuovano diete sane e sostenibili e riducano il disequilibrio alimentare, con attenzione prioritaria alle esigenze speciali di nutrizione, di corretta idratazione e di igiene, in particolare anziani, donne in gravidanza, neonati, bambini e malati;

Documento n.2

“Se fossimo in grado di fornire a ciascuno la giusta dose di nutrimento ed esercizio fisico, né in difetto né in eccesso, avremmo trovato la strada per la salute”

“Fa che il cibo sia la tua medicina

e che la medicina sia il tuo cibo”

(Fonte: Testi attribuiti a Ippocrate, nato nell'isola di Coo, vissuto tra 460 e il 370 ca. a.C. Secondo alcune testimonianze fu maestro di medicina. Viene ritenuto il fondatore di questa scienza, insieme a Galeno).



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 XX secolo è stato il secolo della produttività,
il prossimo sarà il secolo della Qualità”*

(Fonte: Joseph Moses Juran, 1904 – 2008, uno dei massimi esponenti nello sviluppo della letteratura sul management della Qualità. Del 1951 è il testo fondamentale sull'argomento: “Quality Control Handbook”).

TEMA

La cultura dell'alimentazione e lo sviluppo dell'enogastronomia pongono sempre più al centro della ricerca in ambito alimentare e del management degli eventi enogastronomici la figura del cliente – consumatore. Appare oggi definitivamente acquisito il profilo del cliente, come soggetto che si presenta con una identità culturale, con esigenze legate all'età biologica e a particolari condizioni fisiologiche e/o patologiche. Ciò che costituisce la nutrizione di una persona si configura, ad un tempo, come scelte alimentari individuali (la “dieta”), come comportamento di rispetto per il proprio corpo e come manifestazione di sensibilità per il proprio ben – essere.

Il candidato fornisca motivate indicazioni per un'alimentazione equilibrata, in merito ai fabbisogni energetici, qualitativi e quantitativi dei nutrienti, agli alimenti da preferire, da limitare e/o evitare, sia per soggetti con particolari esigenze fisiologiche che con specifiche patologie.

Per **le esigenze fisiologiche** è data facoltà al candidato di **scegliere un'opzione** tra le seguenti:

- a. Adolescenza
- b. Gravidanza
- c. Terza età

Per **le specifiche condizioni patologiche** è data facoltà al candidato di **scegliere un'opzione** tra le seguenti con una sintetica introduzione della patologia individuata:

- a. Celiachia
- b. Diabete tipo 2
- c. Malattie cardiovascolari



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

SECONDA PARTE

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

1. Il candidato spieghi il ruolo del latte materno nell'alimentazione del neonato, facendo riferimento alla sua composizione.
2. Una delle “*Linee guida per una sana alimentazione italiana*” recita: “*Varia spesso le tue scelte a tavola*”. Il candidato spieghi, in maniera sintetica, le ragioni di tale raccomandazione e fornisca concrete indicazioni operative per raggiungere tale obiettivo.
3. Il candidato indichi, dandone motivazione, quali alimenti debbano essere esclusi nella dieta del celiaco e descriva come ci si debba comportare nella preparazione, conservazione e somministrazione di un pasto per celiaci.
4. In base al Reg. (CE) 852/2004, gli operatori del settore alimentare devono predisporre, attuare e mantenere una o più procedure permanenti basate sui principi del sistema HACCP. Il secondo principio del sistema HACCP prevede l'identificazione dei “punti critici di controllo” (CCP). Il candidato spieghi cosa rappresenta un CCP e riporti tre esempi specifici, riferendo il motivo della sua scelta.

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.