

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

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

Tema di: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA e
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

LA SICUREZZA ALIMENTARE
Tipologia B

DOCUMENTO

Da: Il “Libro Bianco sulla Sicurezza Alimentare”
Commissione delle Comunità Europee

[...]

CAPITOLO 1: INTRODUZIONE

1. 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. Anche se la protezione della salute deve sempre avere carattere prioritario, si deve tenere conto anche di tali aspetti nello sviluppo di una politica degli alimenti. Inoltre, le condizioni e la qualità dell'ambiente, in particolare dell'ecosistema, possono influire sui diversi anelli della catena alimentare. La politica ambientale svolge quindi un ruolo importante al fine di assicurare alimenti sicuri ai consumatori.

[...]

3. [...]

La catena della produzione alimentare sta diventando sempre più complessa. Ogni singolo anello di tale catena deve essere altrettanto forte degli altri se si vuole che la salute dei consumatori sia adeguatamente protetta. Tale principio deve valere indipendentemente dal fatto che gli alimenti vengano prodotti nella Comunità europea o importati da paesi terzi. Una politica efficace di sicurezza alimentare deve riconoscere la natura interrelata della produzione alimentare. Essa richiede la valutazione e il monitoraggio dei rischi che possono derivare alla salute dei consumatori dalle materie prime, dalle prassi agricole e dalla lavorazione degli alimenti; essa richiede un'efficace azione normativa per gestire tali rischi nonché la messa in atto e la gestione di sistemi di controllo onde sorvegliare e assicurare l'attuazione di tali norme. Ciascun elemento è parte di un ciclo: in tal modo, gli sviluppi della lavorazione degli alimenti possono richiedere cambiamenti delle normative vigenti, mentre il feed back fornito dai sistemi di controllo può contribuire ad identificare e a gestire i rischi esistenti e quelli emergenti. Ciascuna parte del ciclo deve funzionare adeguatamente se si vogliono realizzare gli standard più elevati possibili di sicurezza alimentare.

[...]

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

CAPITOLO 4: VERSO L'ISTITUZIONE DI UN'AUTORITÀ ALIMENTARE EUROPEA

[...]

38. L'Autorità deve soddisfare i principi fondamentali dell'indipendenza, dell'eccellenza e della trasparenza se vuole che la sua missione sia coronata dal successo. Contestualmente a tali principi l'Autorità deve dimostrare nelle sue azioni un elevato livello di responsabilità nei confronti delle istituzioni europee e dei cittadini.

Per tale motivo l'Autorità deve

- attingere alle migliori conoscenze scientifiche
- essere indipendente dagli interessi industriali e politici
- essere aperta ad un esame rigoroso da parte del pubblico
- essere scientificamente autorevole e
- operare a stretto contatto con gli organismi scientifici nazionali.

(Fonte: dal “Libro bianco sulla sicurezza alimentare”, in:
www.salute.gov.it/portale/documentazione/p6_2_2_1.jsp?lingua=italiano&id=1553)

Il candidato, per gli studi e le esperienze seguiti nel corso del quinquennio, è consapevole della centralità che la sicurezza alimentare ricopre in tutta la filiera alimentare, dai campi alla tavola, in quanto questa rappresenta la garanzia della qualità dei prodotti proposti al cliente in ogni luogo di consumo e contribuisce a uno stile alimentare sano.

Il candidato supponga di essere incaricato, in qualità di OSA (Operatore Settore Alimentare), di predisporre le iniziative necessarie per controllare la salubrità delle pietanze nei luoghi di preparazione e di servizio di un'azienda ristorativa.

Al candidato si chiede di dar prova delle sue conoscenze e competenze, rispondendo ai quesiti o alle consegne in tutti i punti successivi.

- A) Con riferimento alla comprensione del documento introduttivo, il candidato risponda alle seguenti domande:
- Qual è, secondo il “Libro Bianco sulla sicurezza alimentare” l’obiettivo generale della “*politica europea degli alimenti*”? Proponi una sintetica spiegazione dell’obiettivo individuato.
 - Nell’Introduzione si asserisce che “*Una politica efficace di sicurezza alimentare deve riconoscere la natura interrelata della produzione alimentare*”. Cosa si intende con l’espressione “*natura interrelata della produzione alimentare*”?
 - Nel Cap.4° vengono proposte cinque caratteristiche che deve avere l’Autorità Europea chiamata a vigilare sulla sicurezza alimentare. Scegline due e fornisci una breve motivazione della tua scelta.
- B) Con riferimento alla produzione di un testo, il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite, supponga di dover spiegare in maniera sintetica le principali fasi del sistema HACCPa due nuove figure professionali inserite nel settore dell’azienda di ristorazione. In particolare:
- chiarisca le finalità del sistema HACCP;
 - elenchi le fasi preliminari e i 7 principi su cui si basano la progettazione e l’applicazione del sistema HACCP;
 - riferisca, riportando degli esempi, le tipologie di pericoli che possono mettere a rischio la salute del consumatore; individui un pericolo specifico e ne spieghi gli effetti sulla salute del consumatore;
 - fornisca la definizione di “punto critico di controllo” (CCP) e lo spieghi con un esempio.

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

C) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico – professionali conseguite, il candidato supponga di dover organizzare il servizio di un aperitivo alla milanese in un wine bar per un gruppo di 50 persone e di dover elaborare con i due nuovi assunti delle procedure operative per garantire la sicurezza alimentare. In particolare:

- riferisca come intenda procedere alla scelta degli ingredienti e alla selezione dei fornitori per la preparazione di un toast farcito o di una selezione di tramezzini o di una bevanda alcolica miscelata;
- identifichi un pericolo associato alla preparazione del toast farcito o dei tramezzini o della bevanda di cui al punto precedente, ne analizzi la gravità e il rischio, proponga un CCP e proceda alla definizione del limite e delle azioni correttive;
- definisca le procedure per assicurare la sicurezza alimentare durante il servizio a buffet;
- riporti, in modo sintetico, le tecniche di gestione dei locali della cantina al fine della corretta conservazione dei vini.

D) Il candidato concluda predisponendo una pagina informativa da allegare alla lista delle vivande con due indicazioni che rassicurino il cliente sulla salubrità dei piatti e delle bevande che vengono serviti.

È data facoltà al candidato di fare riferimento anche a conoscenze e competenze acquisite in laboratorio o in contesti operativi extra-scolastici (es. stage, tirocini etc.)

Durata massima della prova – prima parte: 4 ore.

La prova si compone di due parti. La prima è riportata nel presente documento ed è predisposta dal MIUR mentre la seconda è predisposta dalla Commissione d'esame in coerenza con le specificità del Piano dell'offerta formativa dell'istituzione scolastica e della dotazione tecnologica e laboratoriale d'istituto.

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.

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

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

Tema di: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA e
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

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

PRIMA PARTE

Si sottopone all'attenzione del candidato il seguente documento, come introduzione al tema.

DOCUMENTO – La sindrome metabolica

Con sindrome metabolica si intende un insieme di fattori predisponenti allo sviluppo di patologie cardiovascolari e di diabete mellito di tipo 2.

Esistono diverse definizioni di sindrome metabolica. Nella tabella seguente vengono riportati i criteri proposti dal *National Cholesterol Education Program-Adult Treatment Panel III* (NCEP-ATP III) e quelli dell'*International Diabetes Federation* (IDF). Queste definizioni intendono fornire dei criteri diagnostici che permettano di individuare precocemente i soggetti che presentano un elevato rischio cardiovascolare e di diabete di tipo 2.

Nella definizione dell'IDF, la circonferenza addominale diventa un valore necessario, sebbene non sufficiente, per la diagnosi di sindrome metabolica, sottolineando quindi l'importanza dell'obesità viscerale come fattore di rischio metabolico.

La sindrome metabolica nella popolazione generale aumenta con l'età, fino a raggiungere il picco nella fascia 65-74 anni, in presenza di uno stile vita scorretto (sedentarietà, dieta povera di fibre e ricca di grassi) e di predisposizione familiare. I soggetti con un parente di primo grado affetto da ipertensione o diabete hanno un rischio rispettivamente due e quattro volte maggiore di sviluppare la sindrome metabolica.

DIAGNOSI DELLA SINDROME METABOLICA		
	CRITERI ATP III	CRITERI IDF
circonferenza addominale	>102 cm uomo > 88 cm donna	> 94 cm uomo > 80 cm donna
più almeno due dei seguenti parametri		
pressione arteriosa	≥ 130/85 mmHg	≥ 130/85 mmHg
trigliceridi	≥ 150 mg/dl	≥ 150 mg/dl
HDL-colesterolo	< 40 mg/dl uomo < 50 mg/dl donna	< 40 mg/dl uomo < 50 mg/dl donna
glicemia a digiuno	≥ 110 mg/dl uomo	≥ 100 mg/dl

La prevalenza della sindrome metabolica è elevata nei paesi occidentalizzati con valori compresi tra il 20 e il 40%. Nell'ultimo trentennio è stato osservato un progressivo e costante aumento di questa condizione nel mondo occidentale, in relazione soprattutto all'incremento della prevalenza dell'obesità e delle alterazioni metaboliche ad essa correlate. In Italia, la prevalenza è pari a circa il 20% nella fascia di età adulta; in particolare nella fascia di età compresa tra 45 e 64 anni, la prevalenza è pari al 24% negli uomini e al 22% nelle donne.

(Fonte: *Scienza attiva. Alimentazione, stile di vita e malattie metaboliche*. AAVV. Dipartimento di Scienze Mediche Università degli Studi di Torino. 2014-2015)

Il candidato proponga una trattazione del tema "La sindrome metabolica", sviluppando in particolare i seguenti aspetti:

- spieghi cosa si intende per malattie metaboliche;
- esponga le caratteristiche che accomunano le patologie cardiovascolari;
- descriva le caratteristiche del diabete mellito;
- spieghi la correlazione tra obesità e varie malattie metaboliche;
- riporti le indicazioni dietetiche e di stile di vita in caso di sindrome metabolica.

SECONDA PARTE

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

1. Le abitudini a tavola, un tempo molto diverse da Paese a Paese, stanno ora convergendo: sta migliorando la dieta dei Paesi nordici e occidentali, ma peggiora in quelli dell'Europa del Sud, come l'Italia, del Centro e dell'Est-Europa. Il candidato spieghi le linee generali per una corretta alimentazione, con particolare riferimento ai macro- e ai micronutrienti, alla prevenzione delle malattie cronic-degenerative.

2. Secondo i dati diffusi dalla SIIA (Società Italiana dell'Iperensione Arteriosa), circa 15 milioni di italiani soffrono di ipertensione arteriosa, ma solo la metà degli ipertesi ne è consapevole. Si illustri tale patologia, descrivendo quindi le relative linee dietetiche.

3. Secondo alcuni studi, un'elevata percentuale di persone (circa il 30%) che si rivolge a centri per la cura dell'obesità soffre di *Binge Eating Disorder* (BED) o Disturbo da Alimentazione Incontrollata, patologia che rientra fra i Disturbi del Comportamento Alimentare. Si chiarisca il significato di tali patologie.

4. Il candidato concluda suggerendo una sua proposta "innovativa" rispetto ad una sola delle due opzioni sottostanti:

- una bevanda analcolica e salutare, che preveda anche l'utilizzo di prodotti tipici del territorio, dando la motivazione della scelta operata;
- un servizio di sala o del bar atto a promuovere l'immagine del territorio locale, descrivendo le procedure necessarie per vendere un prodotto o un servizio, anche di poter incrementare i ricavi di una moderna attività di ristorazione.

Per i punti c) e d) è data facoltà del candidato di fare riferimento anche a conoscenze e competenze acquisite in laboratorio o in contesti extra-scolastici (es. stage, tirocini etc.)