



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
I171 – 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

DOCUMENTO

INTOLLERANZE ALIMENTARI
Aspetti epidemiologici

“Esistono molte incertezze riguardo l'esatta prevalenza delle intolleranze e delle allergie alimentari. Le cause di questo sono numerose: confusione nella terminologia, differenze nei criteri diagnostici e mancanza di procedure diagnostiche idonee, disuguaglianze nelle valutazioni da parte dei genitori nel caso di bambini. [...]

A livello nazionale i dati sulla prevalenza delle reazioni avverse al cibo sono piuttosto scarsi. Lo studio ICONA 2003 sulla copertura vaccinale, condotto dall'Istituto superiore di sanità, ha raccolto anche il dato sulle allergie alimentari: l'8% delle madri ha riferito che il proprio bambino ha sofferto o soffre di intolleranze, ma su questo dato ci sono forti differenze regionali. Studi europei stimano una percentuale di reazioni avverse al cibo intorno al 7,5% nei bambini e al 2% negli adulti.

[...]
La diffusione delle diverse intolleranze alimentari è legata in gran parte alle abitudini di vita: in Italia le intolleranze più comuni sono quelle al latte, al grano, all'uovo e alla soia (quest'ultima è diffusa soprattutto tra i bambini, la cui alimentazione è particolarmente ricca di questa sostanza). Negli Stati Uniti l'intolleranza più diffusa è quella alle arachidi, nei paesi scandinavi quella al pesce”.

(Fonte: <http://www.epicentro.iss.it/problemi/intolleranze/epid.asp>)

Il candidato elabori una trattazione del tema “le reazioni avverse al cibo”, sviluppando i seguenti aspetti:

- spieghi cosa si intende per reazioni avverse al cibo e precisi la differenza tra reazioni tossiche e non tossiche;
- illustri un esempio di reazione tossica riportandone le cause, gli effetti sulla salute e le azioni da adottare per la prevenzione;
- chiarisca le differenze tra intolleranze e allergie alimentari in riferimento a: cause, meccanismo d'azione, possibili conseguenze per la salute dei soggetti sensibili, raccomandazioni dietetiche generali;
- descriva, infine, il caso particolare della celiachia e proponga per un soggetto celiaco motivate fonti alimentari di amido.



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
I171 – 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. Nel rispondere ai Quesiti è data facoltà di fare riferimento anche alle competenze acquisite nel percorso di Alternanza Scuola – Lavoro.

1. Il candidato spieghi gli obblighi di legge riguardo alla somministrazione – in ristoranti, bar, mense ... – di alimenti contenenti sostanze che possono provocare allergie e/o intolleranze alimentari e riferisca come intende procedere nell'adempimento degli stessi.
2. La terza delle Linee Guida per una sana alimentazione italiana (revisione 2003) recita: “*Grassi: scegli la qualità e limita la quantità*”. Il candidato spieghi l'importanza nutrizionale di tale raccomandazione.
3. Il candidato scelga un prodotto alimentare o un piatto tipico del territorio e ne valorizzi la qualità nutrizionale: indichi i nutrienti in esso contenuti, richiamandone le funzioni svolte nell'organismo.
4. Conoscere i fattori che favoriscono la riproduzione dei batteri è fondamentale per la gestione dei pericoli di tipo biologico. Il candidato chiarisca quali sono tali fattori di crescita e come agiscono sulla velocità della loro moltiplicazione.

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.