



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
M075 – ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

Indirizzi: IPPD – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA
OPZIONE PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI

Tema di: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE, ANALISI E CONTROLLI
MICROBIOLOGICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI

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

Prevenire e gestire i rischi di malattie a trasmissione alimentare

PRIMA PARTE

Documento n.1

REGOLAMENTO (CE) N. 178/2002 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO
del 28 gennaio 2002

che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare,
istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare
e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare

[...]

SEZIONE 4

REQUISITI GENERALI DELLA LEGISLAZIONE ALIMENTARE

Articolo 14

Requisiti di sicurezza degli alimenti

1. Gli alimenti a rischio non possono essere immessi sul mercato.
2. Gli alimenti sono considerati a rischio nei casi seguenti:
 - a) se sono dannosi per la salute;
 - b) se sono inadatti al consumo umano.
3. Per determinare se un alimento sia a rischio occorre prendere in considerazione quanto segue:
 - a) le condizioni d'uso normali dell'alimento da parte del consumatore in ciascuna fase della produzione, della trasformazione e della distribuzione;



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

M075 – ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

Indirizzi: IPPD – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
 ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA
 OPZIONE PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI

Tema di: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE, ANALISI E CONTROLLI
 MICROBIOLOGICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI

- b) le informazioni messe a disposizione del consumatore, comprese le informazioni riportate sull'etichetta o altre informazioni generalmente accessibili al consumatore sul modo di evitare specifici effetti nocivi per la salute provocati da un alimento o categoria di alimenti.
4. Per determinare se un alimento sia dannoso per la salute occorre prendere in considerazione quanto segue:
- non soltanto i probabili effetti immediati e/o a breve termine, e/o a lungo termine dell'alimento sulla salute di una persona che lo consuma, ma anche su quella dei discendenti;
 - i probabili effetti tossici cumulativi di un alimento;
 - la particolare sensibilità, sotto il profilo della salute, di una specifica categoria di consumatori, nel caso in cui l'alimento sia destinato ad essa.
5. Per determinare se un alimento sia inadatto al consumo umano, occorre prendere in considerazione se l'alimento sia inaccettabile per il consumo umano secondo l'uso previsto, in seguito a contaminazione dovuta a materiale estraneo o ad altri motivi, o in seguito a putrefazione, deterioramento o decomposizione.
6. Se un alimento a rischio fa parte di una partita, lotto o consegna di alimenti della stessa classe o descrizione, si presume che tutti gli alimenti contenuti in quella partita, lotto o consegna siano a rischio a meno che, a seguito di una valutazione approfondita, risulti infondato ritenere che il resto della partita, lotto o consegna sia a rischio.
7. [...]
8. Il fatto che un alimento sia conforme alle specifiche disposizioni ad esso applicabili non impedisce alle autorità competenti di adottare provvedimenti appropriati per imporre restrizioni alla sua immissione sul mercato o per disporre il ritiro dal mercato qualora vi siano motivi di sospettare che, nonostante detta conformità, l'alimento è a rischio.

Tema

La qualità igienico – sanitaria è uno dei parametri che concorrono a determinare la qualità totale di un alimento.

In relazione alle materie prime utilizzate nel settore dolciario, il candidato riferisca e spieghi le modalità e le tipologie di contaminazioni, che potrebbero alterare la salubrità di un prodotto finito e illustri i sistemi di prevenzione.

E' data facoltà al candidato di fare riferimento al testo normativo sopra riportato e/o alle conoscenze e competenze acquisite in attività lavorative, comprese quelle in Alternanza Scuola – Lavoro.

Commentato [U1]: TEMA

CP3. applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
 CP4. controllare i prodotti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico
 CO2. Criteri di qualità degli alimenti, tracciabilità di un prodotto e sicurezza alimentare.
 AB2. Distinguere i criteri di certificazione di qualità delle materie prime del settore.
 AB4. Prevenire e gestire i rischi di malattie a trasmissione alimentare.



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

M075 – ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

Indirizzi: IPPD – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
 ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA
 OPZIONE PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI

Tema di: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE, ANALISI E CONTROLLI
 MICROBIOLOGICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI

SECONDA PARTE

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

- 1) Il candidato illustri le contaminazioni biologiche che si potrebbero presentare durante la preparazione del Tiramisù o della Zuppa Inglese, collegandole agli agenti biologici causali. Se ne descrivano i sintomi, si riportino gli agenti infettanti anche in relazione alla classificazione dei microrganismi, spiegandone le principali caratteristiche.
- 2) Nella preparazione del Tiramisù o della Zuppa Inglese vengono usati degli ingredienti che potrebbero dar luogo a manifestazioni allergiche. Il candidato riferisca quali siano queste sostanze. Spieghi il significato di reazione allergica e, se il prodotto fosse destinato alla vendita, quali siano le norme da rispettare per prevenire situazioni di rischio per il consumatore.
- 3) Rispetto ad un alimento del settore dolciario risultano particolarmente importanti le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali. Dopo aver spiegato il significato di ciascuno di questi aspetti, il candidato spieghi quali caratteristiche nutrizionali dovrebbe avere un prodotto dolciario anche in relazione al notevole consumo durante i periodi della crescita e dell'adolescenza.
- 4) Facendo riferimento alle reazioni avverse collegate al consumo dei prodotti di pasticceria, il candidato spieghi il quadro clinico della celiachia e la relazione esistente con il consumo dei prodotti dolciari artigianali e industriali.

Riferisca, inoltre, quali attenzioni si dovrebbero avere nell'organizzazione dell'azienda, se si desiderasse indirizzare la produzione verso il segmento celiaco del mercato dolciario, dando qualche indicazione sulla tracciabilità dei prodotti.

Commentato [U2]: Q1

CO5.Tecniche analitiche di controllo microbiologico delle materie prime e dei prodotti finiti del settore dolciario.

Commentato [U3]: Q2

CO2.Criteri di qualità degli alimenti, tracciabilità di un prodotto e sicurezza alimentare.

Commentato [U4]: Q3

AB1. Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei prodotti alimentari.

Commentato [U5]: Q4

CO1.Allergie, intolleranze alimentari e malattie correlate al consumo dei prodotti dolciari e da forno.
 CO2.Criteri di qualità degli alimenti, tracciabilità di un prodotto e sicurezza alimentare.

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.