

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

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

Tema di: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE, ANALISI E CONTROLLI
MICROBIOLOGICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI e
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE PASTICCERIA

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 tutte le iniziative necessarie per controllare la salubrità dei prodotti dolciari e da forno, nei luoghi di preparazione e di vendita di un'azienda dolciaria.

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, utile a raccogliere informazioni, il candidato risponda alle seguenti questioni:

- 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 nel corso degli studi, immagini di dover spiegare in maniera sintetica i passaggi del sistema di sicurezza HACCP a due nuovi assunti nell'azienda dolciaria:

- riferisca i principi e le fasi con cui si procede alla costruzione di un piano HACCP;
- indichi le 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 debba procedere all'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 devono essere avviate nel controllo dei pericoli.

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 assumere delle iniziative per garantire la sicurezza alimentare nella predisposizione di un servizio con almeno tre prodotti dolciari in occasione della festa di compleanno per una comitiva di 20 studenti. In particolare, il candidato precisi a quali interventi intenda procedere rispetto alle seguenti fasi:
- individui tre prodotti dolciari e precisi come intenda procedere alla scelta degli ingredienti e alla selezione dei fornitori;
 - precisi quali controlli si debbano adottare per garantire l'igiene del laboratorio di pasticceria;
 - motivi perché ritiene importante verificare il valore nutrizionale dei prodotti dolciari che intende preparare;
 - individui un pericolo associato alla preparazione di un dolce a sua scelta, ne analizzi la gravità e il rischio, proponga un CCP e proceda all'assunzione di eventuali azioni correttive.
- d) Il candidato concluda predisponendo una pagina informativa da allegare alla lista delle vivande con due indicazioni che rassicurino il cliente sulla qualità delle materie prime utilizzate e sulla salubrità della produzione.

È data facoltà al candidato di fare riferimento alle esperienze condotte sia in sede di Laboratorio nel proprio Istituto, sia 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.