



Ministero dell'Istruzione - Ufficio Scolastico Regionale per la Lombardia
**Istituto Professionale di Stato per i Servizi "GRAZIELLA
FUMAGALLI"**

Via della Misericordia, 4 – 23880 CASATENOVO (LC)

TEL. 039 9205385 PEO: lcrc020001@istruzione.it PEC: lcrc020001@pec.istruzione.it

C.F. 94024420138 Sito Web: www.istitutograziellafumagalli.edu.it C.M. LCRC02000L C.U. UFG6KN

SIMULAZIONE ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

ENOGASTRONOMIA (CUCINA)

TIPOLOGIA:

C. Individuazione e descrizione analitica delle fasi e delle modalità di realizzazione di un prodotto o di un servizio

NUCLEI:

1. Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.

5. Valorizzazione del "made in Italy", come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione.

"CELIACHIA: INFORMARE PROMUOVENDO I PRODOTTI DEL TERRITORIO"

DOCUMENTO 1 La settimana nazionale della celiachia

La Settimana Nazionale della Celiachia è un'iniziativa dell'Associazione Italiana Celiachia che dal 1979 si impegna a cambiare in meglio la vita delle persone celiache e dei loro famigliari.

La settimana, che si svolge ogni anno nel mese di Maggio in corrispondenza della Giornata Internazionale della Celiachia (16 Maggio), nasce nel 2015.

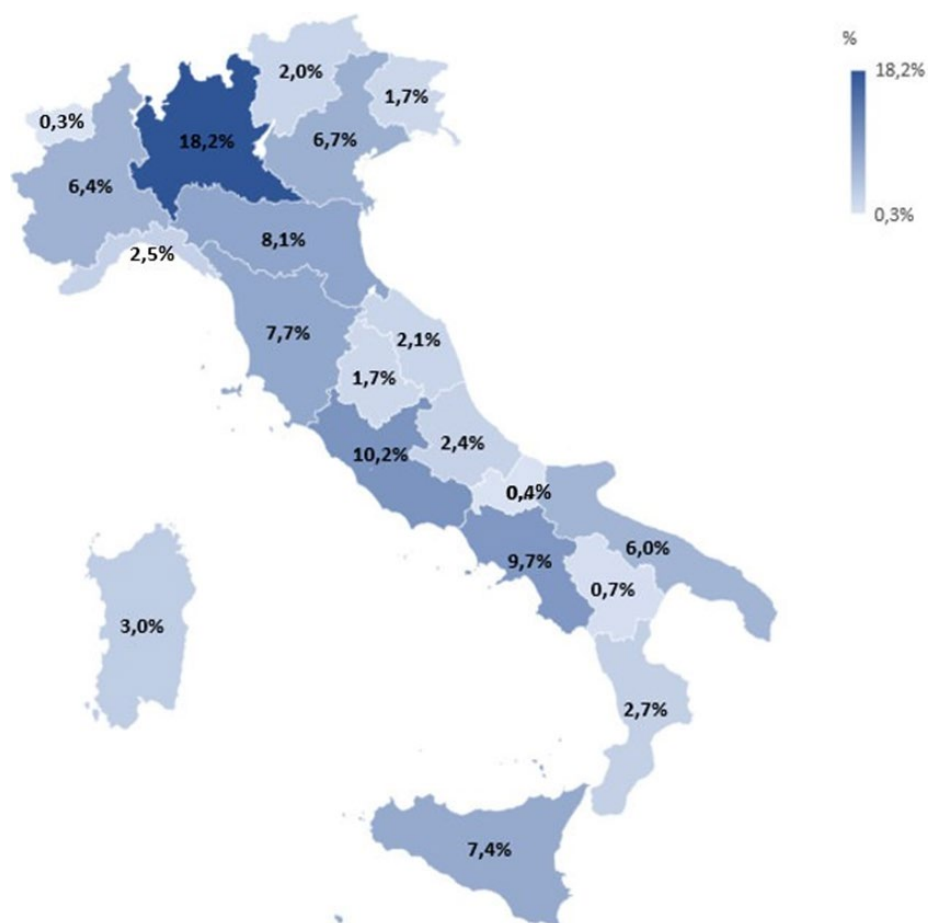
Nove giorni, dal 13 al 21 di Maggio, per fare corretta informazione, sensibilizzando il pubblico e i media su una patologia che in Italia riguarda circa 600.000 persone di cui quasi 400.000 non ancora diagnosticate.

Un momento importante per accendere i riflettori sui falsi miti e sulle innumerevoli fake news che spesso contribuiscono a generare cattiva informazione, scarsa conoscenza della celiachia e di conseguenza delle necessità e dei diritti dei pazienti.

Sul sito è possibile individuare tutti gli eventi realizzati dalle 20 AIC e dalla Federazione nazionale, sia sul territorio sia nei contesti digitali.

DOCUMENTO 2- Relazione Annuale al Parlamento sulla celiachia

Distribuzione percentuale dei celiaci in Italia (2).



DOCUMENTO 3 - REGOLAMENTO (UE) 2021/382 DELLA COMMISSIONE

del 3 marzo 2021

Le attrezzature, i veicoli e/o i contenitori utilizzati per la trasformazione, la manipolazione, il trasporto o il magazzinaggio delle sostanze o dei prodotti che provocano allergie o intolleranze, di cui all'allegato II del regolamento (UE) n. 1169/2011, non devono essere utilizzati per la trasformazione, la manipolazione, il trasporto o il magazzinaggio di prodotti alimentari che non contengono tali sostanze o prodotti, a meno che tali attrezzature, veicoli e/o contenitori non siano stati puliti e controllati almeno per verificare l'assenza di eventuali residui visibili di tali sostanze o prodotti (3).

FONTI

- (1) La "Settimana" è un'iniziativa di informazione e sensibilizzazione rivolta al grande pubblico e ai media <https://www.settimanadellaceliachia.it/2023/perche-la-settimana-nazionale.php>
- (2) Ministero della Salute - Direzione Generale per l'Igiene e la Sicurezza degli Alimenti e la Nutrizione - Relazione annuale al Parlamento sulla celiachia - dati 2021 - analisi Roma dicembre 2022 - pubblicazione aprile 2023
- (3) REGOLAMENTO (UE) 2021/382 DELLA COMMISSIONE del 3 marzo 2021 che modifica gli allegati del regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari per quanto riguarda la gestione degli allergeni alimentari, la redistribuzione degli alimenti e la cultura della sicurezza alimentare

Il candidato, supponendo di essere un neo diplomato, in qualità di professionista e figura di collegamento tra l'Associazione Italiana Celiachia (AIC) e i ristoratori, realizzi un incontro di sensibilizzazione in occasione della settimana nazionale della celiachia presso un Istituto Professionale Alberghiero. L'incontro prevederà un momento introduttivo di formazione e un pranzo per 30 persone comprensivo di 3 portate gluten free, una delle quali verrà selezionata a scopo promozionale per un evento in programma nella settimana di sensibilizzazione presso la cittadina capoluogo di ubicazione della struttura scolastica.

Il candidato

- 1) spieghi cosa è la celiachia, le cause, i sintomi e i segni della sua manifestazione, la dietoterapia e i meccanismi fisiopatologici di questa reazione avversa;
- 2) realizzi un menù creativo per celiaci di tre portate, utilizzando prodotti tipici del territorio prescelto (di ubicazione della struttura);
- 3) motivi la scelta delle materie prime utilizzate anche in termini nutrizionali e alla luce del loro legame con il territorio;

- 4) predisponga, per la portata selezionata a scopo promozionale, le specifiche tecniche di realizzazione e di cottura evidenziando gli aspetti enogastronomici che possono conferire al prodotto indici di qualità rilevanti spendibili a livello internazionale nell'ambito della promozione del "Made in Italy";
- 5) indichi quali accorgimenti prendere per evitare contaminazioni crociate con prodotti contenenti glutine

E' data facoltà al candidato di fare riferimento alla propria esperienza, maturata a scuola o nell'ambito dei percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento.