

## SIMULAZIONE ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

**Indirizzo:** IP17-ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

### **Nucleo tematico 1**

#### **Tipologia A:**

Analisi ed elaborazione di una tematica relativa al percorso professionale, anche sulla base di documenti, tabelle e dati.

**Al candidato viene chiesto di sviluppare i punti A,B,C.**

#### A)Comprensione del documento introduttivo

“La celiachia (o malattia celiaca) non è una malattia rara, ma, al contrario, rappresenta una delle più frequenti patologie umane permanenti. ***L’elevata diffusione della celiachia è in primo luogo da riferire alla diffusione dei suoi fattori causali primari, cioè la predisposizione genetica e il consumo alimentare di prodotti a base di farina di frumento.*** In passato, in effetti, la celiachia era considerata una malattia rara, tipica dell’età pediatrica nelle popolazioni occidentali. L’ampia disponibilità di test sierologici altamente affidabili, a partire dagli anni ’80 del secolo scorso, ha consentito di individuare un numero maggiore di casi, spesso caratterizzati da sintomi atipici o addirittura assenti. Le indagini disponibili sembrano indicare una maggior frequenza di celiachia nella ***fascia di età pediatrica*** rispetto all’adulto. [...]Tuttavia, esistono specie di grani che per loro natura contengono un glutine con una ridotta capacità infiammatoria. Tra questi, il monococco (anche noto come piccolo farro) sta richiamando l’interesse dei ricercatori. ***È un grano che ha origini molto lontane che risalgono a diecimila anni fa, e ha costituito la base della dieta delle popolazioni agricole per migliaia di anni,*** sostituito poi in gran parte dal grano tenero e duro, più produttivi e di facile trebbiatura. Il monococco ha un genoma più semplice rispetto agli altri grani, buone proprietà panificatorie e pastificatorie ed è ricco di micronutrienti.

Con riferimento alla comprensione del documento introduttivo, il candidato risponda alle seguenti questioni:

1. Quali sono le cause che favoriscono la diffusione della celiachia?
2. In quale fascia d’età è più frequente la celiachia?
3. Cos’è il monococco?

B) e C) Con riferimento all' elaborazione della tematica relativa al percorso professionale, il candidato sviluppi i punti B e C tenendo conto del contesto di seguito riportato:

Il candidato lavora come Executive Chef in un villaggio turistico nella stagione estiva. La clientela è rappresentata da 50 turisti stranieri dei quali quattro sono celiaci.

Il candidato deve, predisporre prodotti adatti ai bisogni della clientela rispettando i profili dietetici e gli stili di alimentazione.

B) Il candidato spieghi cosa si intende per celiachia seguendo i seguenti punti :

a) *Che cos'è la celiachia (cause, sintomi , terapia e alimenti consentiti);*

C) Il candidato predisponga un menù per i clienti celiaci, con almeno 3 portate, preferibilmente proponendo prodotti tipici del territorio pugliese (*primo piatto, secondo piatto, dessert*).