

## 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 con almeno 3 portate ( PRIMO PIATTO, SECONDO PIATTO, DESSERT)

---

Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito l'uso del dizionario della lingua italiana e di strumenti compensativi.

Non è consentito l'accesso ad Internet

Non è consentito lasciare l'Istituto prima che siano trascorse 3 ore dalla consegna della traccia.