



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO "Enrico Gagliardi"

Settore Servizi -Indirizzi:

ENOGASTRONOMIA e OSPITALITA' ALBERGHIERA  
AGRICOLTURA e SVILUPPO RURALE - SERVIZI COMMERCIALI

Via G. Fortunato 89900 VIBO VALENTIA

Tel. Centr. 0963/44404 - Codice Fiscale: 96016610790

E-mail: VVRH01000E@istruzione.it - PEC: vvrh01000e@pec.istruzione.it - web site: [www.ipssaravibo.gov.it](http://www.ipssaravibo.gov.it)

ISTITUTO CAPOFILA POLO "Elaia, Cultura e Turismo nel Mediterraneo"

Circolare n. 36

Vibo Valentia, 20 dicembre 2018

**Ai Docenti delle classi 5 di tutti gli Indirizzi di studio  
Alle studentesse e agli studenti Classi V  
Ai genitori  
Ai coordinatori e alle coordinatrici dei C.d.C.  
E p.c. Al personale Docente - Ai collaboratori del D.S - AI DSGA  
Al sito web [www.ipssaravibo.gov.it](http://www.ipssaravibo.gov.it) - All'Albo – Agli Atti**

**Oggetto: Esempi di tracce della seconda prova scritta**

Si comunica che **sono visionabili sul portale MIUR alcuni esempi di tracce della seconda prova scritta dell'Esame di Stato della secondaria di II grado.** "... Nei giorni scorsi erano stati diffusi gli esempi relativi alla prima prova, quella di italiano. Si tratta di azioni che il Ministero sta mettendo in campo per accompagnare studenti e docenti nella preparazione della nuova Maturità che, a partire da questo anno scolastico, si svolgerà con alcune novità, come previsto dal decreto legislativo numero 62 del 2017. Gli esempi di prove si riferiscono ad alcuni degli indirizzi più diffusi dell'istruzione liceale e dell'istruzione tecnica e professionale. Si tratta sia di prove mono-disciplinari, sia di prove che coinvolgono più discipline caratterizzanti gli indirizzi di studio.

Nelle prossime settimane il Miur pubblicherà ulteriori set di tracce, progressivamente sempre più ricchi e completi. **Sarà comunque il Ministro dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca, con un apposito decreto, a gennaio, a individuare la disciplina o le discipline oggetto della seconda prova che, così come previsto dalla nuova normativa, potrà riguardare una o più discipline caratterizzanti gli indirizzi di studio.**

Tra le altre **novità** della nuova **Maturità**: due prove scritte, al posto delle tre precedenti, e una prova orale; griglie di valutazione comuni a tutte le commissioni per una maggiore equità e omogeneità nella correzione degli scritti; quadri di riferimento per descrivere caratteristiche e obiettivi in base ai quali saranno costruiti il primo e il secondo scritto. **Gli Esami di Stato prenderanno il via il 19 giugno** prossimo con la prima delle due prove scritte, quella in lingua italiana ....".

Gli esempi delle tracce della prima e della seconda prova sono disponibili consultando il sito del MIUR: <http://www.miur.gov.it/-/maturita-on-line-gli-esempi-di-tracce-della-seconda-prova-scritta>

Si allega l'esempio della seconda prova scritta **Indirizzo: IPEN – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA**

Si invitano, a tal riguardo, i docenti a prendere visione dell'allegata documentazione.

*Si ringrazia per la consueta e fattiva collaborazione delle SS.LL.*

*Dirigente scolastico  
Pasquale Barbuto*

*Firma autografa sostituita a mezzo stampa ex art. 3, c. 2 D.Lgs n. 39/93*

**ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE**

**SECONDA PROVA SCRITTA - ESEMPIO**

**Indirizzo:** IPEN – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

**Tema di:**

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE  
LABORATORIO di SERVIZI ENOGASTRONOMICI – Settore Cucina

**L'ALIMENTAZIONE e LA PREVENZIONE delle PATOLOGIE: il “CANCRO”**

**DOCUMENTO n.1**

**Davvero la carne rossa può far insorgere il tumore del colon?**

La **Iarc**, l'Agenzia Internazionale per la Ricerca sul Cancro che fa capo all'Organizzazione Mondiale della Sanità e che si occupa di esaminare periodicamente la letteratura scientifica attinente alla valutazione di cancerogenicità di un determinato agente, ha classificato le **carni rosse come cancerogeno di tipo 2**, ovvero **probabilmente cancerogene per l'uomo**. Questa categoria viene utilizzata quando c'è limitata evidenza di cancerogenicità nell'uomo e sufficiente evidenza nell'animale da esperimento.

[...] L'associazione tra consumo di carne rossa e tumori è stata osservata principalmente per il **cancro del colon-retto**, ma sono state osservate anche associazioni per il **tumore del pancreas** e della **prostata**.

Per tale motivo le linee guida sono orientate a consigliare un consumo settimanale di carne rossa inferiore ai **500 grammi**, con particolare attenzione alle carni lavorate (salumi), per cui si consiglia un consumo massimo di 50 grammi a settimana. Le carni lavorate infatti rientrano per la Iarc nel **cancerogeno di tipo 1**, ovvero esistono prove sufficienti che il consumo di questi prodotti aumenti il rischio di **cancro al colon** nell'uomo. È importante anche la **tipologia di cottura**: quella alla brace, a causa della formazione di sostanze cancerogene come le nitrosammine, può essere dannosa per la salute. Altri fattori di rischio presenti nella carne, se assunti in eccesso, sono la presenza di **ferro biodisponibile** (del gruppo «eme») e **grassi saturi**. [...]

Pur mantenendo la piacevolezza della tavola e salvaguardando i gusti personali, il consiglio è sempre di seguire la **dieta mediterranea**, che unisce bontà e salute.

(Fonte: Magazine, Fondazione Umberto Veronesi, in: [www.fondazioneveronesi.it/Magazine/Oncologia](http://www.fondazioneveronesi.it/Magazine/Oncologia))

## DOCUMENTO n.2

### Quanto incidono le abitudini alimentari sul rischio di sviluppare un tumore?

Un numero crescente di studi sta dimostrando l'importanza di una sana alimentazione nella prevenzione del cancro. Non è facile fare calcoli precisi, ma l'American Institute for Cancer Research ha calcolato che le cattive abitudini alimentari sono responsabili di circa **tre tumori su dieci**.

In alcuni casi ciò dipende dalla presenza in alcuni cibi di sostanze che favoriscono lo sviluppo della malattia:

- i **nitriti** e i **nitriti** utilizzati per la conservazione dei **salumi**, per esempio, facilitano la comparsa del tumore dello **stomaco**, tanto che in Italia questa malattia è più diffusa nelle regioni in cui il consumo di questi prodotti è maggiore;
- talvolta gli alimenti in sé non sarebbero dannosi, ma possono essere contaminati da sostanze come le **aflatossine** [...]. In alcuni Paesi in via di sviluppo le aflatossine sono responsabili di una quota rilevante di tumori del **fegato**;
- più in generale gli studi epidemiologici hanno dimostrato che un'alimentazione ricca di **grassi e proteine animali** favorisce la comparsa della malattia [...].

Ci sono ormai molte prove che una sana alimentazione vada adottata fin dalla più tenera età, ma non è mai troppo tardi per cambiare menu e, secondo alcune ricerche, anche le persone alle quali è stato già diagnosticato il cancro possono trarre vantaggio da una dieta più sana.

(Fonte: [www.airc.it/cancro/prevenzione-tumore/alimentazione/alimentazione-e-tumori-domande](http://www.airc.it/cancro/prevenzione-tumore/alimentazione/alimentazione-e-tumori-domande))

### CONTESTO OPERATIVO

Il candidato ipotizzi di essere stato assunto in una mensa aziendale nella Regione di appartenenza. In considerazione della solida preparazione conseguita nell'Istituto Professionale frequentato, il Direttore gli ha affidato il compito di tenere al personale addetto alla ristorazione un incontro formativo nel quale illustrare la relazione tra alimentazione e prevenzione dell'insorgenza di patologie tumorali e fornire orientamenti e indicazioni operative per la preparazione di piatti e menu che ne favoriscano la prevenzione.

Al candidato si chiede di predisporre il suo intervento attenendosi alle seguenti indicazioni:

- a) Con riferimento alla comprensione dei due documenti introduttivi, utili a raccogliere informazioni per l'intervento, il candidato risponda alle seguenti questioni:
- Quando una sostanza viene considerata "cancerogeno" di tipo 1 o di tipo 2?
  - Quali sono i fattori che possono far aumentare l'eventualità dell'insorgenza del cancro a organi dell'apparto digerente?
  - Perché la tipologia di cottura viene considerata rilevante nell'eventualità della comparsa di un cancro?

- Cosa sono le aflatossine e come possono essere presenti nei prodotti alimentari?
- Quale regime alimentare può svolgere un'efficace funzione protettiva dall'eventuale insorgenza di patologie tumorali?

b) Con riferimento alla produzione di un breve testo di commento, il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi, fornisca una sintetica spiegazione del fatto che alcuni alimenti o tipologie di preparazione di cibi possono svolgere un ruolo predisponente o protettivo nei riguardi dell'eventuale insorgenza di un cancro. Si richiedono due esempi: uno per la funzione predisponente e uno per la funzione protettiva.

c) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico – professionali conseguite, il candidato proponga un menu di tre portate (un primo, un secondo con contorno, un dessert), che sia ritenuto idoneo alla prevenzione delle patologie tumorali, utilizzando anche con prodotti tipici del territorio; in particolare viene chiesto di:

- motivare perché gli ingredienti scelti, in base alla composizione delle materie prime, sono alleati efficaci nella prevenzione del cancro;
- riportare quali attenzioni si debbano avere nella scelta dei fornitori delle materie prime e delle garanzie richieste, tenuto conto del fatto che alcuni fattori cancerogeni possono derivare da contaminazione primaria;
- indicare, motivando, alcune tecniche di cottura idonee allo scopo;
- riferire se il menu proposto sia, dal punto di vista qualitativo, nutrizionalmente equilibrato, anche con riferimento alle indicazioni dei LARN.

d) Il candidato concluda con la composizione di una “*Guida ragionata*” (non più di cinque raccomandazioni, accompagnate da un'adeguata motivazione) da mettere a disposizione del consumatore della mensa per far crescere la consapevolezza che uno stile alimentare corretto riduce l'eventualità dell'insorgenza di patologie neoplastiche.

E' data facoltà al candidato di fare riferimento anche alle “*Linee Guida per una sana alimentazione italiana*” – INRAN.

---

La prova si compone di due parti.

La prima, sopra riportata, ha una durata massima di 4 ore.

La seconda parte della prova 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.

La Commissione stabilirà altresì la durata massima della seconda parte, compresa tra 2 e 4 ore.