**ALLEGATO 4**

**TRACCIA SIMULAZIONE II PROVA SCRITTA E GRIGLIA DI VALUTAZIONE**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | logo italia.jpg |  |  | logo_ue.jpg |
| *Istituto professionale statale* ***“Rainulfo Drengot”*** | | | | |
| **Indirizzo:** “Servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera”  **Articolazioni:** “*Enogastronomia”, “Servizi di sala e di vendita”, “Accoglienza turistica” e “Prodotti dolciari artigianali ed industriali”* | | | | |

Ministero dell’Istruzione e del Merito

ESAMI DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

**INDIRIZZO:** IP17 ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

SIMULAZIONE ENOGASTRONOMIA SECONDA PROVA

|  |  |
| --- | --- |
| NUCLEO TEMATICO  **TUTELA E SICUREZZA DEL CLIENTE** | 1. Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell’allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all’implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy. |
| TIPOLOGIA B | Analisi e soluzione di problematiche in un contesto operativo riguardante l’area professionale (caso aziendale).  . |
| COMPETENZE | - competenza n.1  - competenza n.2  - competenza n.4  - competenza n.6  - competenza n.7 |
| CODICI ATECO | 56. ATTIVITÀ DI SERVIZIO DI RISTORAZIONE |
| CONTESTO OPERATIVO  Il candidato immagini di essere un OSA (Operatore Settore Alimentare) e di dover predisporre le iniziative necessarie per controllare la salubrità delle pietanze a base di carne nei luoghi di preparazione e di servizio dell’ azienda ristorativa presso cui lavora per prevenire problemi di salute ai loro clienti. | |

**Documento n.1**

**“Ispezione delle carni”**

Le procedure di ispezione delle carni hanno principalmente lo scopo di individuare e prevenire pericoli per la salute pubblica come agenti patogeni di origine alimentare e contaminanti chimici nella carne. Per prassi le ispezioni tecniche (visive, mediante palpazione e incisione) finalizzate a determinare la presenza di lesioni evidenti, ecchimosi o fratture ossee sono ritenute sufficienti a soddisfare gli obiettivi di tutela della salute pubblica. Queste tecniche non sono però sempre idonee a individuare patologie di origine alimentare come la campilobatteriosi, la salmonellosi e ceppi virulenti di *E. coli*, oppure la contaminazione da sostanze chimiche come steroidi o farmaci veterinari in traccia. L’ispezione delle carni è anche parte integrante del complessivo sistema di monitoraggio di alcune malattie degli animali e della verifica di conformità agli standard di benessere animale. Si tratta di un punto di verifica fondamentale per l’individuazione precoce di potenziali problemi che potrebbero influire sulla salute pubblica oltre che sulla salute e il benessere degli animali.

**Tappe fondamentali**

L'EFSA ha pubblicato diversi pareri sulle procedure di ispezione delle carni e ha fornito consulenza sull'ispezione delle carni di varie specie animali in rapporto ai pericoli per la salute pubblica.

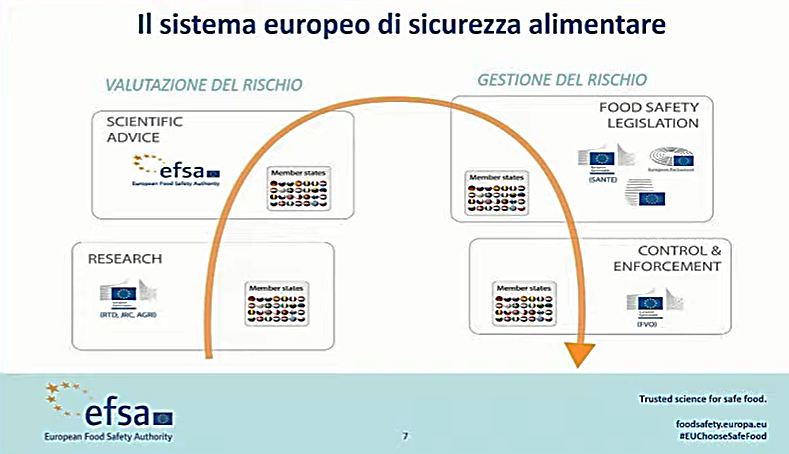
**2020** L'EFSA valuta i potenziali effetti dell'ispezione *post mortem* tardiva (PMI) degli ungulati (bovini, piccoli ruminanti, suini, cavalli, cinghiali e cervi) sulla salute pubblica e sulla verifica della salute e del benessere degli animali. Nello specifico gli esperti stanno valutando l'*efficacia* della PMI nel rilevare malattie quando venga effettuata 24 o 72 ore dopo la macellazione o l'arrivo allo stabilimento dove si effettua l’ispezione della carne di selvaggina.

**2011 – 2013** L’EFSA pubblica sei pareri scientifici sui pericoli per la salute pubblica connessi all’ispezione delle carni. A ognuno di essi è allegata una relazione scientifica in cui venivano proposti indici epidemiologici. In questi pareri l'EFSA individua e classifica i pericoli per la salute pubblica insiti nelle carni e raccomanda possibili migliorie o metodi alternativi per l'ispezione delle carni validi a dimensione UE. Tra questi vi è la revisione dei metodi attuali che potrebbero non essere adeguati al rilevamento dei rischi o sproporzionati rispetto ai rischi. Le raccomandazioni dell’EFSA tengono conto degli effetti conseguenti alle modifiche proposte in fatto di ispezione delle carni, sorveglianza e monitoraggio delle malattie degli animali nonché delle loro condizioni di benessere. Gli esperti propongono misure alternative ove possibile.

Le specie animali esaminate sono:

* suini domestici
* pollame
* bovini
* ovini e caprini domestici
* selvaggina d'allevamento
* solipedi domestici.

Per effettuare lo studio l’EFSA si è avvalsa di varie competenze professionali esistenti al proprio interno in fatto di: pericoli biologici, incluse le zoonosi (malattie degli animali trasmissibili all’uomo), contaminanti chimici nella filiera alimentare, salute e benessere degli animali, metodologie di *valutazione del rischio* e raccolta dati.



**Ruolo dell'EFSA**

L’EFSA offre ai gestori del rischio consulenza scientifica e supporto tecnico indipendenti in materia di pericoli specifici insiti nei diversi sistemi di produzione in rapporto all’ispezione delle carni. Le risultanze dell’EFSA vengono utilizzate dai gestori del rischio nell’Unione europea (UE) e negli Stati membri per migliorare le attuali metodologie di ispezione delle carni. Nel maggio del 2010 la Commissione europea ha chiesto all’EFSA di fornire le basi scientifiche per modernizzare l’ispezione delle carni nell’UE. Insieme al Centro europeo per la prevenzione e il controllo delle malattie (ECDC), l’EFSA ha avuto il compito di contribuire a introdurre un approccio all’ispezione delle carni basato sul rischio in tutte le relative fasi della catena di produzione.

Fonte: EFSA (autorità europea per la sicurezza alimentare-sito ufficiale dell’unione europea) <https://www.efsa.europa.eu/it/topics/topic/meat-inspection?fbclid=IwAR05jqDuwZaVGKx2_Rd24ChI4cYSMPNTSvEaG1Iq17cx0EYyTELBjZDe-vw>

**Documento 2**

**“Salmonella: ritirato un lotto di wurstel”**

Dopo il caso di un bambino di 10 anni rimasto intossicato, l'Asl di Caserta ha diramato un avviso di allerta alimentare. Salmonella: ritirato un lotto di wurstel



Wurstel ritirati dai supermercati dopo che un bambino di 10 anni è stato colpito da salmonella. Lo rende noto l'Asl di Caserta, che ha diramato un avviso di allerta alimentare dopo che il 15 novembre è stato attivato il ritiro e richiamo del prodotto a seguito di una indagine epidemiologica su un bimbo di 10 anni che presentava sintomi come nausea, vomito, febbre, dolori addominali e diarrea. "La conferma della causa della tossinfezione alimentare - si legge nell'avviso dell'Asl - si è avuta a seguito di campioni ufficiali eseguiti sui wurstel dai servizi veterinari ed inviati all'Istituto Zooprofilattico del Mezzogiorno. Si tratta di Wurstel Lecock di pollo e tacchino 'Scarlino' in confezione da 10 unità da 100 grammi con lotto/scadenza 02/03/23 L1, prodotto dal salumificio Scarlino srl di Taurisano (Lecce) e distribuito in molti esercizi di vendita nel territorio della Campania e della provincia di Caserta".

Fonte: Rainews – Tgr Campania 17/11/2022

*(*[*https://www.rainews.it/tgr/campania/articoli/2022/11/salmonella-ritirato-un-lotto-di-wurstel-a06d1a21-aed0-40ef-bdb7-9d95450b209d.html#:~:text=Dopo%20il%20caso%20di%20un,un%20avviso%20di%20allerta%20alimentare&text=Wurstel%20ritirati%20dai%20supermercati%20dopo,%C3%A8%20stato%20colpito%20da%20salmonella*](https://www.rainews.it/tgr/campania/articoli/2022/11/salmonella-ritirato-un-lotto-di-wurstel-a06d1a21-aed0-40ef-bdb7-9d95450b209d.html#:~:text=Dopo%20il%20caso%20di%20un,un%20avviso%20di%20allerta%20alimentare&text=Wurstel%20ritirati%20dai%20supermercati%20dopo,%C3%A8%20stato%20colpito%20da%20salmonella)*.)*

**Allo studente si chiede di dar prova delle sue conoscenze e competenze, rispondendo ai quesiti e alle consegne in tutti i punti successivi.**

1. Con riferimento alla comprensione dei documenti introduttivi, il candidato risponda alle seguenti questioni:

* Quale ruolo svolge l’EFSA nella sicurezza alimentare
* Quali sono state le principali tappe che hanno portato all’attuale legislazione e procedura di ispezione delle carni da parte dell’EFSA
* Quali sono i principali sintomi da salmonellosi e se si tratta di infezione, intossicazione o tossinfezione alimentare.

1. Con riferimento alla produzione di un testo, il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi, spieghi in maniera motivata e con degli esempi il problema della sicurezza alimentare in relazione ai pericoli e ai rischi ad esso associati. in particolare il candidato:

* Riferisca e spieghi le modalità e le tipologie di contaminazioni, che potrebbero alterare la salubrità di un prodotto finito e illustri i sistemi di prevenzione.
* Descriva, anche con degli esempi come si può attuare una sanificazione dell’ambiente ristorativo, precisando la differenza tra detersione disinfezione e disinfestazione.
* Illustri quali sono i fattori che favoriscono la contaminazione microbiologica e lo sviluppo dei microrganismi, descrivendo in particolar modo quelle associate a carni e pollami.

1. Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico – professionali conseguite, il candidato consapevole della centralità che la sicurezza alimentare ricopre in tutta la filiera alimentare, che rappresenta la garanzia della qualità dei prodotti proposti al cliente in ogni luogo di consumo e contribuisce a uno stile alimentare sano, supponga di essere incaricato, in qualità di OSA (Operatore Settore Alimentare), di predisporre le iniziative necessarie per controllare la salubrità delle pietanze a base di carne nei luoghi di preparazione e di servizio di una nota azienda ristorativa. Descriva il suo ruolo e in che modo opererebbe indicando quali sono i suoi obblighi e le sue responsabilità per evitare rischi alla salute del consumatore.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | logo italia.jpg | logo-regione-campania-2.jpg | logo-pon.jpg | logo_ue.jpg |
| *Istituto professionale statale* ***“Rainulfo Drengot”*** | | | | |
| **Indirizzo:** “Servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera”  **Articolazioni:** “*Enogastronomia”, “Servizi di sala e di vendita”, “Accoglienza turistica” e “Prodotti dolciari artigianali ed industriali”* | | | | |

GRIGLIA DI VALUTAZIONE ESAMI DI STATO A.A. 2023-24

CANDIDATO………………………………………………………………….CLASSE …………………

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **INDICATORI** | **DESCRITTORI** di livello della prestazione | **Punteggio** | |
| **COMPRENSIONE** del  testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo | **Avanzato**. Comprende pienamente e in modo corretto il significato del testo introduttivo o il caso professionale o i dati del contesto operativo, mostrando capacità di attivare collegamenti interdisciplinari. | **3** | **/3** |
| **Intermedio.** Comprende in modo corretto il significato del testo introduttivo o il caso professionale o i dati del contesto operativo | **2** |
| **Base.** Comprende parzialmente il significato generale del testo introduttivo o il caso professionale o i dati del contesto operativo. | **1,5** |
| **Non raggiunto.** Non è in grado di comprendere, nemmeno per grandi linee, il significato del testo introduttivo o il caso professionale o i dati del contesto operativo | **0** |
| **PADRONANZA**  delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione | **Avanzato.** Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con piena coerenza, argomentando in modo preciso e approfondito | **6** | **/6** |
| **Intermedio**. Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con coerenza, argomentando in modo chiaro e pertinente | **5** |
| **Base.** Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento in modo stentato e/o con difficoltà, basandosi su argomentazioni complessivamente coerenti. | **4** |
| **Non raggiunto.** Non è in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento o lo fa in modo del tutto inadeguato | **1-3** |
| **PADRONANZA** delle competenze tecnico professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell’elaborazione di  adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi | **Avanzato**. Utilizza le competenze tecnico – professionali con sicurezza, operando con coerenza collegamenti concettuali e operativi corretti/completi, individuando le procedure più adeguate in tutte le situazioni proposte. | **8** | **/8** |
| **Intermedio.** Utilizza le competenze tecnico – professionali adeguatamente, operando collegamenti concettuali e operativi, individuando opportune procedure nelle situazioni proposte. | **6-7** |
| **Base**. Utilizza le competenze tecnico – professionali in modo complessivamente corretto, mostrando accettabili capacità di operare collegamenti concettuali e operativi | **5** |
| **Non raggiunto.** Non è in grado di utilizzare competenze tecnico – professionali o lo fa in modo del tutto inadeguato, non elabora soluzioni o sviluppi | **1-4** |
| **CORRETTEZZA**  morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale | **Avanzato**. Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore | **3** | **/3** |
| **Intermedio.** Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche specifico del settore, vario e articolato | **2** |
| **Base.** Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore. | **1,5** |
| **Non raggiunto.** Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato | **0,5** |
| **Punteggio totale** | **/20** | | |

**Aversa \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ La Commissione**

**Il presidente \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**