



**ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE  
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA'  
ALBERGHIERA**

**AMERIGO VESPUCCI**

**ESAME DI STATO  
Anno scolastico 2022/2023**

**DOCUMENTO  
DEL CONSIGLIO DI CLASSE**  
(ai sensi dell'art.17, comma1, del d.lgs. n. 62 del 2017)

**Classe V sez. F  
Settore Sala e Vendita**

Roma, 15 maggio 2023

## **PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO**

*Via C. Facchinetti, 42 – 00159 ROMA – Tel. 06/43599154 Fax 06/43535097*

*Succ.le Via Tiburtina, 691 – 00159 Roma – Tel./Fax 06/4382441*

*E-MAIL: [rmrh04000n@istruzione.it](mailto:rmrh04000n@istruzione.it) - PEC: [rmrh04000n@pec.istruzione.it](mailto:rmrh04000n@pec.istruzione.it)*

*Distretto XIII – Cod. Fisc. 97197720580 – Cod. Mec. RMRH04000N*

### **Collocazione territoriale**

L'IPSSEOA “Amerigo Vespucci” è situato nella zona est di Roma, sulla via Tiburtina. La sede è in via Cipriano Facchinetti, 42 e la succursale in via Tiburtina, 691. Entrambe le sedi sono attrezzate per l'accesso ai portatori di handicap. L'Istituto accoglie studenti provenienti dall'ampio bacino di Roma nord-est e dai comuni limitrofi (Tivoli, Guidonia Montecelio, Monterotondo, S. Angelo...), ha un'ottima ubicazione, ben servita da autobus e metropolitana. La motivazione primaria che sottende la scelta della maggior parte degli studenti è la peculiarità del corso di studi che facilita lo sbocco in un settore professionale in continua espansione quale quello turistico-alberghiero e ristorativo.

### **Strutture**

L'Istituto dispone di quattro laboratori di cucina, quattro laboratori di sala, un laboratorio bar, un laboratorio di ricevimento, un laboratorio multimediale, una palestra all'interno della sede centrale, una palestra in cogestione con altri Istituti e una palestra nella sede di Via Tiburtina, molto ampia e ben attrezzata. Sono funzionanti inoltre due laboratori di informatica con postazioni internet nella sede centrale e uno nella sede di Via Tiburtina. Nella sede centrale è stata allestita la biblioteca. Ciascuna delle sedi è dotata di apparecchio televisivo e videoregistratore, di registratori portatili e fotocopiatrici.

## **LE RISORSE UMANE**

### **Dirigente scolastico**

*Prof.ssa Maria Teresa Corea*

### **Primo collaboratore**

*Prof.ssa M. Grazia Carola*

### **Staff di presidenza**

*Prof.ssa Elsa De Angelis - Prof.ssa Maria Isabella Cupellaro*

### **Responsabile sede via Tiburtina**

*Prof.ssa Patrizia Perrotta*

### **Staff di presidenza sede via Tiburtina**

*Prof. Giuseppe La Monica - Prof. Emilio Tuccinardi*

### **Responsabile sede carceraria Rebibbia**

*Prof. Alessandro Reale*

### **Coordinatori**

*52 coordinatori di classe  
3 coordinatori di laboratorio*

### **Classi**

*10 prime  
10 seconde  
10 terze  
11 quarte  
11 quinte*

### **Direttore Servizi Amministrativi**

*Dott. Gianluigi Alessio*

## **Quadro orario istituzionale**

Il corso di studi seguito dalle quinte classi che svolgono l'Esame di Stato 2023 è stato organizzato in:

- **Biennio comune**: oltre alle materie dell'area comune vengono studiate quelle specifiche dell'area di indirizzo turistico alberghiero ristorativo: seconda lingua straniera, principi di alimentazione, laboratorio servizi di enogastronomia settore cucina, laboratorio servizi di enogastronomia settore sala e vendita, laboratorio servizi ricevimento.
- **Triennio di indirizzo**: con esami di qualifica, svolti in regime di sussidiarietà al termine del terzo anno di corso, dagli allievi con andamento curricolare vagliato dal consiglio di classe e solo in base alla richiesta specifica delle famiglie; il terzo anno risulta fortemente professionalizzante, con materie dell'area di indirizzo prevalenti su quelle di area comune. Eventuali alunni provenienti da corsi regionali vengono ammessi al quarto anno previo superamento di esami di idoneità da svolgersi in Istituto con valutazione da parte di una commissione interna.

## **Finalità ed Obiettivi**

L'attività dell'Istituto ha come finalità la crescita culturale, civile e personale degli alunni. L'impegno degli operatori scolastici è rivolto ad adeguare l'offerta formativa alle esigenze della società, del mondo del lavoro e del territorio. Le risposte che si vogliono dare a tali esigenze hanno l'intenzione di coniugare lo "star bene a scuola" oggi con un futuro star bene nel mondo del lavoro o in quello degli studi di livello superiore. Il tutto ottenuto mediante una formazione che dia il possesso di saperi strutturati che permetteranno ai soggetti di capitalizzare il proprio bagaglio conoscitivo.

### **Obiettivi formativi generali**

- stimolare la conoscenza del contesto ambientale, culturale e sociale del mondo in cui viviamo;
- adottare un atteggiamento equilibrato ed indipendente dalle idee sociali;
- stimolare la curiosità intellettuale e la ricerca del dialogo-confronto con la realtà;
- promuovere la capacità di rapportarsi con gli altri, nel rispetto delle identità e delle differenze di ciascuno, attivando rapporti di collaborazione tra tutte le componenti della comunità scolastica;
- capacità di integrare in altri settori e nella vita pratica le nuove idee, le nozioni e le tecniche acquisite.

### **Obiettivi formativi professionali**

Favorire la formazione di individui responsabili quali operatori professionalmente competenti degli specifici settori attraverso:

- l'acquisizione dei vari linguaggi disciplinari;
- l'acquisizione di un metodo di studio adeguato alle singole discipline;
- lo sviluppo delle potenzialità di autonomia degli allievi;
- la capacità di formulare un progetto di lavoro;
- la padronanza nel seguire un ordine razionale nell'esposizione delle idee e del lavoro;
- l'adeguata capacità di autovalutazione e di valutazione;
- il possesso dei saperi di base che rappresentino un insieme organico e coerente, che perdurino nel tempo e che siano spendibili nelle diverse circostanze;
- l'attitudine a raccordare i saperi scolastici con la più ampia realtà culturale proveniente dall'extrascuola e con il mondo del lavoro e delle professioni;
- la conoscenza delle norme di igiene personale

- la conoscenza delle norme di antinfortunistica e di quelle giuridiche inerenti le aziende ristorative
- la conoscenza della merceologia e delle tecniche di conservazione degli alimenti
- la padronanza dell'utilizzo degli strumenti per valutare l'andamento del mercato e programmare le varie attività.

### **Obiettivi trasversali**

Nel corso dell'anno scolastico sono stati privilegiati i seguenti obiettivi, comuni a tutte le discipline:

<b>Cognitivi</b>	<b>Comportamentali</b>
Saper esporre in forma scritta e orale	Correttezza, puntualità e precisione
Saper comprendere ed analizzare un testo	Cura della propria immagine
Saper motivare le proprie scelte con chiarezza espositiva e coerenza nelle argomentazioni	Sviluppo della conoscenza di sé attraverso il confronto con gli altri
Dimostrare di aver acquisito delle conoscenze di base nelle singole discipline	Atteggiamento rispettoso nei confronti dell'ambiente scolastico e dei contesti in cui si opera
Possedere capacità di analisi di un problema, di sintesi risolutiva e di esecuzione	Capacità di mettere in atto procedimenti di valutazione ed auto- valutazione
Acquisire un metodo di lavoro autonomo	Padronanza piena delle norme basilari di convivenza civile, del valore della legalità, del rispetto delle regole
Capacità di mettere a frutto le conoscenze disciplinari nell'attività professionale di indirizzo	Capacità di inserirsi proficuamente in un gruppo di lavoro

## **Il profilo professionale nell'indirizzo Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera - Sala e Vendita**

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi. Nell'articolazione "Servizi di sala e di vendita", il diplomato è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela valorizzando i prodotti tipici.

### **Competenze di indirizzo**

- Saper agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
- Saper utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
- Saper integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
- Saper valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
- Saper applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- Saper attuare strategie di pianificazione, compensazione e monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

- Saper controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- Saper predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- Saper adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati valorizzando i prodotti tipici.

### **Scansione oraria**

Tra le forme di flessibilità organizzativa, l'Istituto ha continuato la sperimentazione, con un orario scolastico distribuito su 5 giorni, dal lunedì al venerdì, dalle 8.00, con un intervallo dalle 11.30 alle 11.50. La durata delle ore è di 50 min (60' la prima, che comporta anche la fase dell'accoglienza in aula). Il recupero della frazione oraria per il raggiungimento del monte-ore annuali è stato effettuato, sia con l'anticipo dell'avvio dell'anno scolastico di una settimana, sia con lezioni frontali distribuite nell'intero arco settembre-giugno.

<b>ORA</b>	<b>INIZIO</b>	<b>FINE</b>
1 <sup>^</sup>	8.00	9.00
2 <sup>^</sup>	9.00	9.50
3 <sup>^</sup>	9.50	10.40
4 <sup>^</sup>	10.40	11.30
<b>INTERVALLO</b>	11.30	11.50
5 <sup>^</sup>	11.50	12.40
6 <sup>^</sup>	12.40	13.30
7 <sup>^</sup>	13.30	14.20
8 <sup>^</sup>	14.20	15.10

## QUADRO DELLE MATERIE DELL'ULTIMO ANNO DI CORSO

<p><b><u>AREA COMUNE</u></b></p> <p>Italiano</p> <p>Storia</p> <p>Matematica</p> <p>1^ Lingua straniera</p> <p>Educazione fisica</p> <p>Religione</p>	<p><b><u>Classe V</u></b></p> <p>4</p> <p>2</p> <p>3</p> <p>3</p> <p>2</p> <p>1</p>
<p><b><u>AREA D'INDIRIZZO</u></b></p> <p>2^ Lingua straniera</p> <p>Diritto e Tecnica Amministrativa</p> <p>Lab. di Enogastronomia - Bar, Sala e Vendita</p> <p>Lab. di Enogastronomia - Cucina</p> <p>Scienza e cultura dell'alimentazione</p>	<p><b><u>Classe V</u></b></p> <p>3</p> <p>5</p> <p>4</p> <p>2</p> <p>3</p>
<p><b><u>Totale Area Comune + Indirizzo</u></b></p>	
<p>32</p>	

## COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

<u>Materia</u>	<u>Docente</u>	<u>Continuità didattica</u>
<b>LINGUA E LETTERATURA ITALIANA</b>	Maiorana Francesca	SI
<b>STORIA</b>	Maiorana Francesca	SI
<b>LINGUA INGLESE</b>	D'Orazi Margherita	SI
<b>LINGUA SPAGNOLO</b>	Candal Sandra	SI
<b>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA S.R.</b>	Frau Elisabetta	NO
<b>MATEMATICA</b>	Fiorenza Dario	SI
<b>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b>	Salzillo Marzia	NO
<b>ENOGASTRONOMIA SALA E VENDITE</b>	Michettoni Claudio	SI
<b>ENOGASTRONOMIA CUCINA</b>	Caliendo Gaetano	NO
<b>SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE</b>	Radice Mariano	NO
<b>RELIGIONE CATTOLICA</b>	Felli Jasmin	SI
<b>SOSTEGNO</b>	Padovani Cesira	SI
<b>SOSTEGNO</b>	Fumasoli Fiore	SI

## **PROFILO DELLA CLASSE**

La classe è composta da 10 alunni, 3 femmine e 7 maschi. Non sono presenti ripetenti né trasferiti da altre scuole. Nel corso dell'Anno Scolastico, dal mese di novembre 2023, non risultano più frequentanti 2 alunni (un maschio ed una femmina), per quanto mai ufficialmente ritirati malgrado le numerose richieste in tal senso fatte ai genitori. In particolare, l'alunna S.M. è una ragazza "H" il cui PEI può essere consultato, trovandosi nel fascicolo personale in Segreteria Didattica d'Istituto.

All'interno del gruppo-classe è presente uno studente BES con certificazione di L. 104, art. 3, comma 1, seguito didatticamente da due docenti specializzate, Prof.sse Fumasoli e Padovani, per il quale il Consiglio di classe ha regolarmente elaborato ed approvato un Piano Educativo Personalizzato (P.E.I.) In riferimento a tale alunno i docenti hanno lavorato tenendo in considerazione, durante l'anno scolastico, le modalità didattiche e le forme di valutazione dei percorsi didattici personalizzati e hanno previsto l'utilizzo di strumenti compensativi come l'uso della calcolatrice e del dizionario durante le verifiche scritte, interrogazioni programmate e/o frazionate, utilizzo di mappe concettuali e schemi per le verifiche scritte e orali. Il P.E.I e la relazione finale dell'alunno M.P. sono stati inseriti nel suo fascicolo personale.

La classe è composta da alunni ed alunne tuttora non particolarmente integrati per quanto la maggior parte di loro ha condiviso gli ultimi 3 anni del percorso educativo. Dal punto di vista disciplinare si è mostrata complessivamente rispettosa ed educata nei confronti dei docenti e nella relazione fra compagni. La presenza non si è rilevata costante. Sono state registrate numerose assenze e sistematici ritardi da parte di alcuni alunni. Questo ha influito sulla qualità e sulla riuscita del dialogo educativo già di suo in taluni elementi compromesso dalla mancanza di un adeguato impegno domestico. La classe ha comunque partecipato complessivamente con interesse alle attività extrascolastiche e di stage, comportandosi sempre in modo corretto ed ottenendo valutazioni molto positive.

Dal punto di vista didattico, nonostante l'interesse per le tematiche oggetto di studio, l'impegno si è rivelato discontinuo portando alcuni alunni ad eludere le consegne, con il risultato di aver avuto bisogno di un costante stimolo a lavorare, cosa che non ha sempre permesso di ottenere i medesimi risultati in tutte le discipline.

Alcuni allievi si sono distinti per impegno e partecipazione, raggiungendo buoni livelli di preparazione. Un gruppo più consistente ha invece avuto più difficoltà a seguire con costanza e profitto, riuscendo comunque ad ottenere un risultato sufficiente in tutte le materie. Nel complesso, nel corso del triennio, gli studenti hanno risposto agli stimoli e generalmente hanno mostrato disponibilità al dialogo educativo che ha portato ad una crescita culturale e umana. I risultati ottenuti sono correlati al personale metodo di studio, alla costanza nell'impegno, all'interesse per le discipline specifiche e alla partecipazione attiva a convegni, visite e manifestazioni culturali svolte anche in modalità a distanza.

**Comunicazione tra l'Istituto e le famiglie:** i rapporti con le famiglie si sono attuati tramite colloqui settimanali con i singoli docenti prenotabili on line tramite registro elettronico e mediante comunicazioni telefoniche per casi specifici relativi ad assenze e/o altre segnalazioni didattiche.

**Contenuti disciplinari:** per i contenuti disciplinari si fa riferimento alla programmazione di ciascuna disciplina (allegato n. 5) e alle schede "METODI ADOTTATI" e "STRUMENTI UTILIZZATI PER LA VERIFICA" di seguito esposti.

## **PERCORSO FORMATIVO**

La classe, nel corso del triennio, ha svolto le attività di PCTO secondo i dettami della normativa vigente (Legge 13 luglio 2015, n.107 e successive integrazioni) presso selezionate aziende turistico ristorative. Di tali attività, peraltro caricate in piattaforma MIM, è consultabile la relativa

documentazione presente nei fascicoli individuali. Sono stati svolti, inoltre, incontri con gli esperti delle diverse aree di indirizzo. Per l'orientamento in uscita, sono state fornite, da associazioni di settore, le indicazioni per la costruzione del CV e sono stati organizzati incontri sull'offerta formativa di corsi universitari e di alta formazione post diploma. Sono stati svolti, infine, percorsi, attività e progetti nell'ambito relativo a Cittadinanza e Costituzione.

### **PROGETTO DI EDUCAZIONE CIVICA**

Il Consiglio di Classe ha proposto il progetto dal titolo *“impreditorialità e ristorazione di pregio”* nell'ambito del nucleo tematico “Sviluppo sostenibile, educazione ambientale, conoscenza e tutela del territorio”. Gli obiettivi di tale progetto non riguardano la sola salvaguardia dell'ambiente e delle risorse naturali ma anche la costruzione di adeguati ambienti di vita e di lavoro, la scelta di atteggiamenti inclusivi e rispettosi dei diritti fondamentali delle persone quali la salute, il benessere psicofisico, la sicurezza alimentare, l'uguaglianza tra soggetti, il lavoro dignitoso, un'istruzione di qualità, la tutela dei patrimoni materiali e immateriali delle comunità.

Nel dettaglio le singole materie hanno trattato:

**ITALIANO/STORIA:** la Costituzione italiana - le giornate della memoria

**INGLESE:** Slow Food - lo spreco alimentare - il cibo organico

**SPAGNOLO:** i diritti umani in riferimento alle condizioni di lavoro

**SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE:** l'alimentazione sostenibile - rapporto tra alcol e salute (linea guida per una sana alimentazione n°8) - gli agrofarmaci e gli effetti sull'ambiente e la salute

**DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE:** le fonti del diritto - gli organi dello Stato italiano e della U.E.

**SCIENZE MOTORIE:** i diritti e i doveri del cittadino rispetto a clima ed ambiente

**ENOGASTRONOMIA SETTORE SALA E VENDITA:** la qualità dell'organizzazione aziendale: gestione qualitativa del personale ed importanza della relazione - lo spreco alimentare: aspetti etici ed economici - cibo e cultura: territorio e tipicità.

**ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA:** lo spreco alimentare

**RELIGIONE:** Il consumo sostenibile - Il magistero della Chiesa sulla ecologia integrale - produzione responsabile e circle economy.

## METODI ADOTTATI

MATERIA	Lezioni frontali	Lavori di gruppo	Recupero in itinere	Discussione guidata
<b>LINGUA E LETTERATURA ITALIANA</b>	X	X	X	X
<b>STORIA</b>	X	X	X	X
<b>LINGUA INGLESE</b>	X	X	X	X
<b>SECONDA LINGUA SPAGNOLO</b>	X		X	X
<b>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA S.R.</b>	X		X	X
<b>MATEMATICA</b>	X	X	X	
<b>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b>	X	X	X	X
<b>ENOG. SETTORE SALA E VENDITA</b>	X	X		X
<b>ENOG. SETTORE CUCINA</b>	X	X		X
<b>SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE</b>	X	X		
<b>RELIGIONE CATTOLICA</b>	X	X		X

## METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE INCLUSIVE

Il Consiglio di Classe ha condiviso e programmato l'uso di una didattica individualizzata e personalizzata con forme flessibili di lavoro scolastico che hanno tenuto conto delle caratteristiche peculiari di ciascun alunno, adottando metodologie

e strategie educative adeguate. L'azione formativa individualizzata, ponendo obiettivi comuni per tutti i componenti del gruppo-classe, è stata pertanto concepita adattando le metodologie in funzione delle caratteristiche individuali dei singoli discenti, con l'obiettivo di assicurargli il conseguimento delle competenze fondamentali dei diversi curricula. La didattica individualizzata si è sostanziata nelle attività di recupero individuale che gli alunni hanno svolto per potenziare determinate abilità o per acquisire specifiche competenze, anche nell'ambito delle strategie compensative e del metodo di studio; tali attività individualizzate sono state realizzate nelle diverse fasi di lavoro individuale, in classe o in momenti ad esse dedicati, secondo tutte le forme di flessibilità del lavoro scolastico consentite dalla normativa vigente. La didattica personalizzata, invece, è stata calibrata sulla specificità ed unicità dei bisogni educativi che hanno caratterizzato gli alunni della classe, considerando le differenze individuali soprattutto sotto il profilo qualitativo. Si è pertanto potuto favorire l'accrescimento dei punti di forza di taluni alunni, lo sviluppo consapevole delle loro 'preferenze' e del loro talento. Nel rispetto degli obiettivi generali e specifici di apprendimento, la Didattica Personalizzata condivisa dal Consiglio di Classe in oggetto si è sostanziata attraverso l'impiego di una varietà di metodologie e strategie didattiche, tali da promuovere le potenzialità e il successo formativo in ogni alunno: l'attenzione agli stili di apprendimento, l'uso dei mediatori didattici (schemi, mappe concettuali, etc.) la calibrazione degli interventi sulla base dei livelli raggiunti, nell'ottica di promuovere un apprendimento significativo.

### **MEZZI E STRUMENTI UTILIZZATI**

Durante lo svolgimento delle attività didattiche in presenza e a distanza, i docenti si sono avvalsi di libri, schede, dispense, giornali, riviste, audiovisivi, Lim, Internet, piattaforma G-suite (Classroom, meet, ecc.).

## **DIDATTICA A DISTANZA**

L'attività didattica del quinto anno si è stata svolta interamente in presenza. Va segnalato invece il ricorso alla DAD per gran parte del terzo anno di corso svolto in piena pandemia. Nell'occasione è stata utilizzata l'applicazione Google Classroom del pacchetto G-suite per svolgere lezioni sincrone e asincrone, mettendo a disposizione materiali di supporto e personalizzati in risposta alle esigenze di ciascun studente. Anche alcune verifiche sono svolte mediante la piattaforma. In questo quadro è stata cura dei docenti assicurare gli studenti nella percezione del naturale disagio, oltre che affrontare ogni aspetto disciplinare. È stato anche creato un gruppo Whatsapp con i docenti e gli alunni per monitorare l'andamento didattico e le ricadute psicologiche di quel difficile periodo di emergenza.

In ottemperanza delle note del Ministero dell'istruzione n. 279 dell'8 marzo 2020 e n. 388 del 17 marzo 2020, del D.L. 8 aprile 2020, n. 22, nonché dell'art. 87, comma 3-ter (Valutazione degli apprendimenti) della legge "Cura Italia", che hanno progressivamente attribuito efficacia alla valutazione - periodica e finale - degli apprendimenti acquisiti durante la didattica a distanza, anche qualora la stessa valutazione sia stata svolta con modalità diverse da quanto previsto dalla legislazione vigente, per l'attribuzione dei voti sono stati seguiti i seguenti criteri:

- frequenza alle lezioni
- interazione fra alunni e con il docente
- puntualità nella consegna delle verifiche

### **STRUMENTI UTILIZZATI PER LA VERIFICA**

Gli strumenti utilizzati per l'accertamento delle conoscenze, delle competenze e delle capacità, sono stati indicati nel PTOF d'Istituto e di seguito riportati:

<b>MATERIA</b>	<b>Prove strutturate a risposta chiusa</b>	<b>Prove strutturate a risposta aperta</b>	<b>Prove tradizionali</b>	<b>Produzione di lavori di gruppo</b>	<b>Esercitazione in classe e a casa con relativa correzione</b>	<b>Interrogazioni orali</b>	<b>Interventi dal banco</b>	<b>Prove pratiche</b>
LINGUA E LETT. ITALIANA		X	X		X	X	X	
STORIA		X			X	X	X	
LINGUA INGLESE		X	X	X	X	X	X	X
SECONDA LINGUA – SPAGNOLO	X	X	X		X	X	X	
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE		X	X			X	X	X
MATEMATICA		X	X		X	X	X	
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	X	X	X			X	X	
ENOG. SETTORE SALA E VENDITA	X			X	X	X	X	X
ENOG. SETTORE CUCINA	X	X			X	X	X	
SCIENZE MOTORIE E SP.				X			X	X
RELIGIONE CATTOLICA						X	X	

### **CRITERI DI VALUTAZIONE**

Nel corso dell'anno scolastico sono stati utilizzati i seguenti criteri di valutazione:

<b>Descrizione</b>	<b>Valutazione</b>	<b>Votazione</b>
La preparazione è gravemente insufficiente. Lo studente non conosce gli argomenti proposti e commette gravi errori. Non ha conseguito le abilità richieste.	Gravemente Insufficiente	<4
La preparazione è insufficiente. Lo studente ha evidenziato una conoscenza lacunosa degli argomenti di base e della struttura della materia.	Insufficiente	4
La preparazione è mediocre. Lo studente conosce in maniera frammentaria e superficiale i contenuti e le articolazioni della materia.	Mediocre	5
La preparazione è sufficiente. Lo studente ha dimostrato di aver acquisito i contenuti principali della materia che gli consentono alcune abilità disciplinari. Inoltre, ha evidenziato una certa abilità sintetica nell'organizzazione dello studio.	Sufficiente	6
La preparazione è discreta. Lo studente ha mostrato di possedere i contenuti essenziali della materia, li comprende in modalità sintetica e sa applicarli nei diversi contesti disciplinari.	Discreto	7
La preparazione è buona. Lo studente mostra di possedere una conoscenza completa della materia, capacità di rielaborazione analitica dei contenuti e	Buono	8

capacità di operare collegamenti pluridisciplinari. Mostra di possedere un linguaggio specifico delle materie		
La preparazione è ottima. Lo studente conosce in maniera chiara e completa i contenuti della materia. Possiede capacità di rielaborazione critica e personale. Mostra capacità di organizzare autonomamente le conoscenze in situazioni nuove. Si esprime con un linguaggio corretto e settoriale in tutte le discipline	Ottimo	9-10

## **CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO**

### **Tabelle dell'allegato A del d.lgs. 62 del 2017**

L'attribuzione del punteggio, in numeri interi, nell'ambito della banda di oscillazione, terrà conto dei seguenti descrittori:

- Media dei voti pari o superiore al decimale 0,5: attribuzione del punteggio più alto della banda di appartenenza.
- Media dei voti inferiore al decimale 0,5: attribuzione del punteggio più basso della banda di appartenenza.

Punteggio basso che viene incrementato quando lo studente ha partecipato con interesse ed impegno alle attività integrative dell'Offerta Formativa, produce la documentazione di credito formativo, riporta una valutazione estremamente positiva in religione/Materia Alternativa.

## **METODOLOGIA SEGUITA DAL CONSIGLIO DI CLASSE PER LA PREPARAZIONE ALL'ESAME DI STATO**

Il Consiglio di Classe, per aiutare i ragazzi a familiarizzare con le prove d'esame, ha ritenuto opportuno svolgere una simulazione della prima prova e una della seconda prova (allegati 1 e 3). La simulazione della prima prova si è svolta il 30 marzo 2023, mentre la simulazione della seconda prova si è svolta il 10 maggio 2023. Le discipline coinvolte nella simulazione della seconda prova dell'Esame di Stato sono state: enogastronomia settore sala e vendita, enogastronomia settore cucina e scienze dell'alimentazione

### ***Criteria di valutazione***

Per la valutazione e l'analisi degli indicatori si fa riferimento alle griglie allegate (allegati n. 2 e 4). Le prove sono state considerate come momento di verifica degli argomenti trattati ed i relativi risultati sono stati utilizzati per delineare la valutazione del profitto nelle discipline interessate.

Prima dello svolgimento della prova sono stati forniti agli studenti alcuni consigli utili quali:

- leggere attentamente le consegne proposte
- prima di consegnare la prova controllare che la produzione sia coerente con le richieste.

Per quanto concerne il Colloquio d'esame, il Consiglio di Classe ha svolto delle simulazioni specifiche solo in alcune discipline e ne è stato illustrato agli studenti il relativo svolgimento.

## CONSIGLIO DI CLASSE

<b>MATERIA</b>	<b>DOCENTE</b>
<b>LINGUA E LETTERATURA ITALIANA – STORIA</b>	MAIORANA FRANCESCA
<b>LINGUA INGLESE</b>	D’ORAZI MARGHERITA
<b>SECONDA LINGUA – SPAGNOLO</b>	CANDAL SANDRA
<b>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA S.R.</b>	FRAU ELISABETTA
<b>MATEMATICA</b>	FIORENZA DARIO
<b>SCIENZA E CULTURA DELL’ALIMENTAZIONE</b>	SALZILLO MARZIA
<b>ENOGASTRONOMIA SALA E VENDITE</b>	MICHETTONI CLAUDIO
<b>ENOGASTRONOMIA CUCINA</b>	ALECCIA ANGELO
<b>SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE</b>	RADICE MARIANO
<b>RELIGIONE CATTOLICA</b>	FELLI JASMIN
<b>SOSTEGNO</b>	PADOVANI CESIRA
<b>SOSTEGNO</b>	FUMASOLI FIORE
<b>DIRIGENTE SCOLASTICO</b>	COREA MARIA TERESA

## **ALLEGATI**

- n. 1 - Simulazione prima prova
- n. 2 - Griglia di valutazione prima prova
- n. 3 - Simulazione seconda prova
- n. 4 - Griglia di valutazione seconda prova
- n. 5 - Programmazioni disciplinari



*Ministero dell' Istruzione, dell' Università e della Ricerca*

**ESAMI DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE**

**PROVA DI ITALIANO**

*Svolgi la prova, scegliendo tra una delle seguenti proposte.*

**TIPOLOGIA A - ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO**

**PROPOSTA A1**

Giuseppe Ungaretti, da *L'Allegria, Il Porto Sepolto*.

*Risvegli*

**Mariano il 29 giugno 1916**

Ogni mio momento  
io l'ho vissuto  
un'altra volta  
in un'epoca fonda  
fuori di me

Sono lontano colla mia memoria  
dietro a quelle vite perse

Mi desto in un bagno  
di care cose consuete  
sorpreso  
e raddolcito

Rincorro le nuvole  
che si sciolgono dolcemente  
cogli occhi attenti  
e mi rammento  
di qualche amico  
morto

Ma Dio cos'è?

E la creatura  
atterrita  
sbarra gli occhi  
e accoglie  
goccioline di stelle  
e la pianura muta

E si sente  
riavere

da *Vita d'un uomo. Tutte le poesie*, a cura di Leone Piccioni, Mondadori, Milano, 1982

**Comprensione e Analisi**

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda le risposte alle domande proposte.

1. Sintetizza i principali temi della poesia.
2. A quali *risvegli* allude il titolo?
3. Che cosa rappresenta per l'io lirico l'«epoca fonda/fuori di me» nella prima strofa?
4. Quale spazio ha la guerra, evocata dal riferimento al luogo in Friuli e dalla data di composizione, nel dispiegarsi della memoria?
5. Quale significato assume la domanda «Ma Dio cos'è?» e come si spiega il fatto che nei versi successivi la reazione è riferita a una impersonale «creatura/atterrita» anziché all'io che l'ha posta?
6. Analizza, dal punto di vista formale, il tipo di versificazione, la scelta e la disposizione delle parole.

**Interpretazione**

Partendo dalla lirica proposta, in cui viene evocato l'orrore della guerra, elabora una tua riflessione sul percorso interiore del poeta. Puoi anche approfondire l'argomento tramite confronti con altri testi di Ungaretti o di altri autori a te noti o con altre forme d'arte del Novecento.



## Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

### PROPOSTA A2

**Leonardo Sciascia**, *Il giorno della civetta*, ADELPHI, VI edizione *gli Adelphi*, Milano, gennaio 2004, pp. 7-8.

Nel romanzo di Leonardo Sciascia, *Il giorno della civetta*, pubblicato nel 1961, il capitano Bellodi indaga sull'omicidio di Salvatore Colasberna, un piccolo imprenditore edile che non si era piegato alla protezione della mafia. Fin dall'inizio le indagini si scontrano con omertà e tentativi di depistaggio; nel brano qui riportato sono gli stessi familiari e soci della vittima, convocati in caserma, a ostacolare la ricerca della verità, lucidamente ricostruita dal capitano.

«Per il caso Colasberna» continuò il capitano «ho ricevuto già cinque lettere anonime: per un fatto accaduto l'altro ieri, è un buon numero; e ne arriveranno altre... Colasberna è stato ucciso per gelosia, dice un anonimo: e mette il nome del marito geloso...».

«Cose da pazzi» disse Giuseppe Colasberna.

5 «Lo dico anch'io» disse il capitano, e continuò «... è stato ucciso per errore, secondo un altro: perché somigliava a un certo Perricone, individuo che, a giudizio dell'informatore anonimo, avrà presto il piombo che gli spetta».

I soci con una rapida occhiata si consultarono.

«Può essere» disse Giuseppe Colasberna.

10 «Non può essere» disse il capitano «perché il Perricone di cui parla la lettera, ha avuto il passaporto quindici giorni addietro e in questo momento si trova a Liegi, nel Belgio: voi forse non lo sapevate, e certo non lo sapeva l'autore della lettera anonima: ma ad uno che avesse avuto l'intenzione di farlo fuori, questo fatto non poteva sfuggire... Non vi dico di altre informazioni, ancora più insensate di questa: ma ce n'è una che vi prego di considerare bene, perché a mio parere ci offre la traccia buona... Il vostro lavoro, la concorrenza, gli appalti: ecco dove bisogna cercare».

Altra rapida occhiata di consultazione.

15 «Non può essere» disse Giuseppe Colasberna.

«Sì che può essere» disse il capitano «e vi dirò perché e come. A parte il vostro caso, ho molte informazioni sicure sulla faccenda degli appalti: soltanto informazioni, purtroppo, che se avessi delle prove... Ammettiamo che in questa zona, in questa provincia, operino dieci ditte appaltatrici: ogni ditta ha le sue macchine, i suoi materiali: cose che di notte restano lungo le strade o vicino ai cantieri di costruzione; e le macchine son cose delicate, basta tirar fuori un pezzo, magari una sola vite: e ci vogliono ore o giorni per rimetterle in funzione; e i materiali, nafta, catrame, armature, ci vuole poco a farli sparire o a bruciarli sul posto. Vero è che vicino al materiale e alle macchine spesso c'è la baracchetta con uno o due operai che vi dormono: ma gli operai, per l'appunto, dormono; e c'è gente invece, voi mi capite, che non dorme mai. Non è naturale rivolgersi a questa gente che non dorme per avere protezione? Tanto più che la protezione vi è stata subito offerta; e se avete commesso l'imprudenza di rifiutarla, qualche fatto è accaduto che vi ha persuaso ad accettarla... Si capisce che ci sono i testardi: quelli che dicono no, che non la vogliono, e nemmeno con il coltello alla gola si rassegnerebbero ad accettarla. Voi, a quanto pare, siete dei testardi: o soltanto Salvatore lo era...».

«Di queste cose non sappiamo niente» disse Giuseppe Colasberna: gli altri, con facce stralunate, annuirono.

30 «Può darsi» disse il capitano «può darsi... Ma non ho ancora finito. Ci sono dunque dieci ditte: e nove accettano o chiedono protezione. Ma sarebbe una associazione ben misera, voi capite di quale associazione parlo, se dovesse limitarsi solo al compito e al guadagno di quella che voi chiamate guardiania: la protezione che l'associazione offre è molto più vasta. Ottiene per voi, per le ditte che accettano protezione e regolamentazione, gli appalti a licitazione privata; vi dà informazioni preziose per concorrere a quelli con asta pubblica; vi aiuta al momento del collaudo; vi tiene buoni gli operai... Si capisce che se nove ditte hanno accettato protezione, formando una specie di consorzio, la decima che rifiuta è una pecora nera: non riesce a dare molto fastidio, è vero, ma il fatto stesso che esista è già una sfida e un cattivo esempio. E allora bisogna, con le buone o con le brusche, costringerla, ad entrare nel giuoco; o ad uscirne per sempre annientandola...».

Giuseppe Colasberna disse «non le ho mai sentite queste cose» e il fratello e i soci fecero mimica di approvazione.

### Comprensione e Analisi

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda le risposte alle domande proposte.

1. Sintetizza il contenuto del brano, individuando quali sono le ricostruzioni del capitano e le posizioni degli interlocutori.
2. La mafia, nel gioco tra detto e non detto che si svolge tra il capitano e i familiari dell'ucciso, è descritta attraverso riferimenti indiretti e perifrasi: sai fare qualche esempio?



## *Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca*

3. Nei fratelli Colasberna e nei loro soci il linguaggio verbale, molto ridotto, è accompagnato da una mimica altrettanto significativa, utile a rappresentare i personaggi. Spiega in che modo questo avviene.
4. A cosa può alludere il capitano quando evoca «qualche fatto» che serve a persuadere tutte le aziende ad accettare la protezione della mafia? (riga 24)
5. La retorica del capitano vuole essere persuasiva, rivelando gradatamente l'unica verità possibile per spiegare l'uccisione di Salvatore Colasberna; attraverso quali soluzioni espressive (ripetizioni, scelte lessicali e sintattiche, pause ecc.) è costruito il discorso?

### **Interpretazione**

Nel brano si contrappongono due culture: da un lato quella della giustizia, della ragione e dell'onestà, rappresentata dal capitano dei Carabinieri Bellodi, e dall'altro quella dell'omertà e dell'illegalità; è un tema al centro di tante narrazioni letterarie, dall'Ottocento fino ai nostri giorni, e anche cinematografiche, che parlano in modo esplicito di organizzazioni criminali, o più in generale di rapporti di potere, soprusi e ingiustizie all'interno della società. Esponi le tue considerazioni su questo tema, utilizzando le tue letture, conoscenze ed esperienze.

### **TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO**

#### **PROPOSTA B1**

Testo tratto da: **Tomaso Montanari**, *Istruzioni per l'uso del futuro. Il patrimonio culturale e la democrazia che verrà*, minimum fax, Roma 2014, pp. 46-48.

“Entrare in un palazzo civico, percorrere la navata di una chiesa antica, anche solo passeggiare in una piazza storica o attraversare una campagna antropizzata vuol dire entrare materialmente nel fluire della Storia. Camminiamo, letteralmente, sui corpi dei nostri progenitori sepolti sotto i pavimenti, ne condividiamo speranze e timori guardando le opere d'arte che commissionarono e realizzarono, ne prendiamo il posto come membri attuali di una vita civile che si svolge negli spazi che hanno voluto e creato, per loro stessi e per noi. Nel patrimonio artistico italiano è condensata e concretamente tangibile la biografia spirituale di una nazione: è come se le vite, le aspirazioni e le storie collettive e individuali di chi ci ha preceduto su queste terre fossero almeno in parte racchiuse negli oggetti che conserviamo gelosamente.

Se questo vale per tutta la tradizione culturale (danza, musica, teatro e molto altro ancora), il patrimonio artistico e il paesaggio sono il luogo dell'incontro più concreto e vitale con le generazioni dei nostri avi. Ogni volta che leggo Dante non posso dimenticare di essere stato battezzato nel suo stesso Battistero, sette secoli dopo: l'identità dello spazio congiunge e fa dialogare tempi ed esseri umani lontanissimi. Non per annullare le differenze, in un attualismo superficiale, ma per interrogarle, contarle, renderle eloquenti e vitali.

Il rapporto col patrimonio artistico – così come quello con la filosofia, la storia, la letteratura: ma in modo straordinariamente concreto – ci libera dalla dittatura totalitaria del presente: ci fa capire fino in fondo quanto siamo mortali e fragili, e al tempo stesso coltiva ed esalta le nostre aspirazioni di futuro. In un'epoca come la nostra, divorata dal narcisismo e inchiodata all'orizzonte cortissimo delle breaking news, l'esperienza del passato può essere un antidoto vitale.

Per questo è importante contrastare l'incessante processo che trasforma il passato in un intrattenimento fantasy antirazionalista [...].

L'esperienza diretta di un brano qualunque del patrimonio storico e artistico va in una direzione diametralmente opposta. Perché non ci offre una tesi, una visione stabilita, una facile formula di intrattenimento (immancabilmente zeppa di errori grossolani), ma ci mette di fronte a un palinsesto discontinuo, pieno di vuoti e di frammenti: il patrimonio è infatti anche un luogo di assenza, e la storia dell'arte ci mette di fronte a un passato irrimediabilmente perduto, diverso, altro da noi.

Il passato «televisivo», che ci viene somministrato come attraverso un imbuto, è rassicurante, divertente, finalistico. Ci sazia, e ci fa sentire l'ultimo e migliore anello di una evoluzione progressiva che tende alla felicità. Il passato che possiamo conoscere attraverso l'esperienza diretta del tessuto monumentale italiano ci induce invece a cercare ancora, a non essere soddisfatti di noi stessi, a diventare meno ignoranti. E relativizza la nostra onnipotenza, mettendoci di fronte al fatto che non siamo eterni, e che saremo giudicati dalle generazioni future. La prima strada è sterile perché ci induce a concentrarci su noi stessi, mentre la seconda via al passato, la via umanistica, è quella che permette il cortocircuito col futuro.



## *Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca*

Nel patrimonio culturale è infatti visibile la concatenazione di tutte le generazioni: non solo il legame con un passato glorioso e legittimante, ma anche con un futuro lontano, «finché non si spenga la luna»<sup>1</sup>. Sostare nel Pantheon, a Roma, non vuol dire solo occupare lo stesso spazio fisico che un giorno fu occupato, poniamo, da Adriano, Carlo Magno o Velázquez, o respirare a pochi metri dalle spoglie di Raffaello. Vuol dire anche immaginare i sentimenti, i pensieri, le speranze dei miei figli, e dei figli dei miei figli, e di un'umanità che non conosceremo, ma i cui passi calpesteranno le stesse pietre, e i cui occhi saranno riempiti dalle stesse forme e dagli stessi colori. Ma significa anche diventare consapevoli del fatto che tutto ciò succederà solo in quanto le nostre scelte lo permetteranno.

È per questo che ciò che oggi chiamiamo patrimonio culturale è uno dei più potenti serbatoi di futuro, ma anche uno dei più terribili banchi di prova, che l'umanità abbia mai saputo creare. Va molto di moda, oggi, citare l'ispirata (e vagamente deresponsabilizzante) sentenza di Dostoevskij per cui «la bellezza salverà il mondo»: ma, come ammonisce Salvatore Settis, «la bellezza non salverà proprio nulla, se noi non salveremo la bellezza»<sup>2</sup>.

<sup>1</sup> Salmi 71, 7.

### **Comprensione e analisi**

1. Cosa si afferma nel testo a proposito del patrimonio artistico italiano? Quali argomenti vengono addotti per sostenere la tesi principale?
2. Nel corso della trattazione, l'autore polemizza con la «dittatura totalitaria del presente» (riga 15). Perché? Cosa contesta di un certo modo di concepire il presente?
3. Il passato veicolato dall'intrattenimento televisivo è di gran lunga diverso da quello che ci è possibile conoscere attraverso la fruizione diretta del patrimonio storico, artistico e culturale. In cosa consistono tali differenze?
4. Nel testo si afferma che il patrimonio culturale crea un rapporto speciale tra le generazioni. Che tipo di relazioni instaura e tra chi?
5. Spiega il significato delle affermazioni dello storico dell'arte Salvatore Settis, citate in conclusione.

### **Produzione**

Condividi le considerazioni di Montanari in merito all'importanza del patrimonio storico e artistico quale indispensabile legame tra passato, presente e futuro? Alla luce delle tue conoscenze e delle tue esperienze dirette, ritieni che «la bellezza salverà il mondo» o, al contrario, pensi che «la bellezza non salverà proprio nulla, se noi non salveremo la bellezza»?

Argomenta i tuoi giudizi con riferimenti alla tua esperienza e alle tue conoscenze e scrivi un testo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso.

### **PROPOSTA B2**

Testo tratto da: **Steven Sloman – Philip Fernbach**, *L'illusione della conoscenza*, (edizione italiana a cura di Paolo Legrenzi) Raffaello Cortina Editore, Milano, 2018, pp. 9-11.

«Tre soldati sedevano in un bunker circondati da mura di cemento spesse un metro, chiacchierando di casa. La conversazione rallentò e poi si arrestò. Le mura oscillarono e il pavimento tremò come una gelatina. 9000 metri sopra di loro, all'interno di un B-36, i membri dell'equipaggio tossivano e sputavano mentre il calore e il fumo riempivano la cabina e si scatenavano miriadi di luci e allarmi. Nel frattempo, 130 chilometri a est, l'equipaggio di un peschereccio giapponese, lo sfortunato (a dispetto del nome) Lucky Dragon Number Five (Daigo Fukuryu Maru), se ne stava immobile sul ponte, fissando con terrore e meraviglia l'orizzonte.

Era il 1° marzo del 1954 e si trovavano tutti in una parte remota dell'Oceano Pacifico quando assistettero alla più grande esplosione della storia dell'umanità: la conflagrazione di una bomba a fusione termonucleare soprannominata "Shrimp", nome in codice Castle Bravo. Tuttavia, qualcosa andò terribilmente storto. I militari, chiusi in un bunker nell'atollo di Bikini, vicino all'epicentro della conflagrazione, avevano assistito ad altre esplosioni nucleari in precedenza e si aspettavano che l'onda d'urto li investisse 45 secondi dopo l'esplosione. Invece, la terra tremò e questo non era stato previsto. L'equipaggio del B-36, in volo per una missione scientifica finalizzata a raccogliere campioni dalla nube radioattiva ed effettuare misure radiologiche, si sarebbe dovuto trovare ad un'altitudine di sicurezza, ciononostante l'aereo fu investito da un'ondata di calore.

Tutti questi militari furono fortunati in confronto all'equipaggio del Daigo Fukuryu Maru: due ore dopo l'esplosione, una nube radioattiva si spostò sopra la barca e le scorie piovvero sopra i pescatori per alcune ore. [...] La cosa più



## *Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca*

angosciante di tutte fu che, nel giro di qualche ora, la nube radioattiva passò sopra gli atolli abitati Rongelap e Utirik, colpendo le popolazioni locali. Le persone non furono più le stesse. Vennero evacuate tre giorni dopo in seguito a un avvelenamento acuto da radiazioni e temporaneamente trasferite in un'altra isola. Ritornarono sull'atollo tre anni dopo, ma furono evacuate di nuovo in seguito a un'impennata dei casi di tumore. I bambini ebbero la sorte peggiore; stanno ancora aspettando di tornare a casa.

La spiegazione di tutti questi orrori è che la forza dell'esplosione fu decisamente maggiore del previsto. [...]

L'errore fu dovuto alla mancata comprensione delle proprietà di uno dei principali componenti della bomba, un elemento chiamato litio-7. [...]

Questa storia illustra un paradosso fondamentale del genere umano: la mente umana è, allo stesso tempo, geniale e patetica, brillante e stolta. Le persone sono capaci delle imprese più notevoli, di conquiste che sfidano gli dei. Siamo passati dalla scoperta del nucleo atomico nel 1911 ad armi nucleari da megatoni in poco più di quarant'anni. Abbiamo imparato a dominare il fuoco, creato istituzioni democratiche, camminato sulla luna [...]. E tuttavia siamo capaci altresì delle più impressionanti dimostrazioni di arroganza e dissennatezza. Ognuno di noi va soggetto a errori, qualche volta a causa dell'irrazionalità, spesso per ignoranza. È incredibile che gli esseri umani siano in grado di costruire bombe termonucleari; altrettanto incredibile è che gli esseri umani costruiscano effettivamente bombe termonucleari (e le facciano poi esplodere anche se non sono del tutto consapevoli del loro funzionamento). È incredibile che abbiamo sviluppato sistemi di governo ed economie che garantiscono i comfort della vita moderna, benché la maggior parte di noi abbia solo una vaga idea di come questi sistemi funzionino. E malgrado ciò la società umana funziona incredibilmente bene, almeno quando non colpiamo con radiazioni le popolazioni indigene. Com'è possibile che le persone riescano a impressionarci per la loro ingegnosità e contemporaneamente a deluderci per la loro ignoranza? Come siamo riusciti a padroneggiare così tante cose nonostante la nostra comprensione sia spesso limitata?»

### **Comprensione e analisi**

1. Partendo dalla narrazione di un tragico episodio accaduto nel 1954, nel corso di esperimenti sugli effetti di esplosioni termonucleari svolti in un atollo dell'Oceano Pacifico, gli autori sviluppano una riflessione su quella che il titolo del libro definisce "l'illusione della conoscenza". Riassumi il contenuto della seconda parte del testo (righe 25-38), evidenziandone tesi e snodi argomentativi.
2. Per quale motivo, la mente umana è definita: «allo stesso tempo, geniale e patetica, brillante e stolta»? (righe 25-26)
3. Spiega il significato di questa affermazione contenuta nel testo: «È incredibile che gli esseri umani siano in grado di costruire bombe termonucleari; altrettanto incredibile è che gli esseri umani costruiscano effettivamente bombe termonucleari». (righe 30-32)

### **Produzione**

Gli autori illustrano un paradosso dell'età contemporanea, che riguarda il rapporto tra la ricerca scientifica, le innovazioni tecnologiche e le concrete applicazioni di tali innovazioni.

Elabora le tue opinioni al riguardo sviluppandole in un testo argomentativo in cui tesi ed argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso. Puoi confrontarti con le tesi espresse nel testo sulla base delle tue conoscenze, delle tue letture e delle tue esperienze personali.



## *Ministero dell' Istruzione, dell' Università e della Ricerca*

### **PROPOSTA B3**

#### L'EREDITA' DEL NOVECENTO

Il brano che segue è tratto dall'introduzione alla raccolta di saggi "La cultura italiana del Novecento" (Laterza 1996); in tale introduzione, **Corrado Stajano**, giornalista e scrittore, commenta affermazioni di alcuni protagonisti del XX secolo.

5 "C'è un po' tutto quanto è accaduto durante il secolo in questi brandelli di memoria dei grandi vecchi del Novecento: le due guerre mondiali e il massacro, i campi di sterminio e l'annientamento, la bomba atomica, gli infiniti conflitti e la violenza diffusa, il mutare della carta geografica d'Europa e del mondo (almeno tre volte in cento anni), e poi il progresso tecnologico, la conquista della luna, la mutata condizione umana, sociale, civile, la fine delle ideologie, lo smarrimento delle certezze e dei valori consolidati, la sconfitta delle utopie.

10 Sono caduti imperi, altri sono nati e si sono dissolti, l'Europa ha affievolito la sua influenza e il suo potere, la costruzione del "villaggio globale", definizione inventata da Marshall McLuhan nel 1962, ha trasformato i comportamenti umani. Nessuna previsione si è avverata, le strutture sociali si sono modificate nel profondo, le invenzioni materiali hanno modificato la vita, il mondo contadino identico nei suoi caratteri sociali dall'anno Mille si è sfaldato alla metà del Novecento e al posto delle fabbriche dal nome famoso che furono vanto e merito dei ceti imprenditoriali e della fatica della classe operaia ci sono ora immense aree abbandonate concupite dalla speculazione edilizia che diventeranno città della scienza e della tecnica, quartieri residenziali, sobborghi che allargheranno le periferie delle metropoli. In una o due generazioni, milioni di uomini e donne hanno dovuto mutare del tutto i loro caratteri e il loro modo di vivere passando in pochi decenni dalla campana della chiesa che ha segnato il tempo per secoli alla sirena della fabbrica. Al brontolio dell'ufficio e del laboratorio, alle icone luminose che affiorano e 15 spariscono sugli schermi del computer.

20 Se si divide il secolo in ampi periodi – fino alla prima guerra mondiale; gli anni tra le due guerre, il fascismo, il nazismo; la seconda guerra mondiale e l'alleanza antifascista tra il capitalismo e il comunismo; il lungo tempo che dal 1945 arriva al 1989, data della caduta del muro di Berlino – si capisce come adesso siamo nell'era del post. Viviamo in una sorta di ricominciamento generale perché in effetti il mondo andato in frantumi alla fine degli anni Ottanta è (con le varianti dei paesi dell'Est europeo divenute satelliti dell'Unione Sovietica dopo il 1945) lo stesso nato ai tempi della rivoluzione russa del 1917.

25 Dopo la caduta del muro di Berlino le reazioni sono state singolari. Più che un sentimento di liberazione e di gioia per la fine di una fosca storia, ha preso gli uomini uno stravagante smarrimento. Gli equilibri del terrore che per quasi mezzo secolo hanno tenuto in piedi il mondo erano infatti protettivi, offrivano sicurezze passive ma consolidate. Le possibili smisurate libertà creano invece incertezze e sgomenti. Più che la consapevolezza delle enormi energie che possono essere adoperate per risolvere i problemi irrisolti, pesano i problemi aperti nelle nuove società dell'economia planetaria transnazionale, nelle quali si agitano, mescolati nazionalismi e localismi, pericoli di guerre religiose, balcanizzazioni, ondate migratorie, ferocie razzistiche, conflitti etnici, spiriti di violenza, minacce secessionistiche 30 delle unità nazionali.

Nasce di qui l'insicurezza, lo sconcerto. I nuovi problemi sembrano ancora più nuovi, caduti in un mondo vergine. Anche per questo è difficile capire oggi quale sarà il destino umano dopo il lungo arco attraversato dagli uomini in questo secolo."

#### **Comprensione e analisi**

1. Riassumi il contenuto essenziale del testo, mettendone in evidenza gli snodi argomentativi.
2. A che cosa si riferisce l'autore quando scrive: «passando in pochi decenni dalla campana della chiesa che ha segnato il tempo per secoli alla sirena della fabbrica»? (righe 14-15)
3. Perché l'autore, che scrive nel 1996, dice che: «adesso siamo nell'era del post»? (riga 19)
4. In che senso l'autore definisce «stravagante smarrimento» uno dei sentimenti che «ha preso gli uomini» dopo la caduta del muro di Berlino?

#### **Produzione**

Dopo aver analizzato i principali temi storico-sociali del XX secolo, Corrado Stajano fa riferimento all'insicurezza e allo sconcerto che dominano la vita delle donne e degli uomini e che non lasciano presagire «quale sarà il destino umano dopo il lungo arco attraversato dagli uomini in questo secolo».



## *Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca*

Ritieni di poter condividere tale analisi, che descrive una pesante eredità lasciata alle nuove generazioni? A distanza di oltre venti anni dalla pubblicazione del saggio di Stajano, pensi che i nodi da risolvere nell'Europa di oggi siano mutati?

Illustra i tuoi giudizi con riferimenti alle tue conoscenze, alle tue letture, alla tua esperienza personale e scrivi un testo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso.

### **TIPOLOGIA C – RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO SU TEMATICHE DI ATTUALITÀ**

#### **PROPOSTA C1**

Testo tratto dal discorso del Prefetto Dottor Luigi Viana, in occasione delle celebrazioni del trentennale dell'uccisione del Prefetto Generale Carlo Alberto Dalla Chiesa, della signora Emanuela Setti Carraro e dell'Agente della Polizia di Stato Domenico Russo.

CIMITERO DELLA VILLETTA PARMA, 3 SETTEMBRE 2012

«Quando trascorre un periodo così lungo da un fatto che, insieme a tanti altri, ha segnato la storia di un Paese, è opportuno e a volte necessario indicare a chi ci seguirà il profilo della persona di cui ricordiamo la figura e l'opera, il contributo che egli ha dato alla società ed alle istituzioni anche, se possibile, in una visione non meramente retrospettiva ma storica ed evolutiva, per stabilire il bilancio delle cose fatte e per mettere in campo le iniziative nuove, le cose che ancora restano da fare. [...] A questo proposito, ho fissa nella memoria una frase drammatica e che ancora oggi sconvolge per efficacia e simbolismo: "*Qui è morta la speranza dei palermitani onesti*". Tutti ricordiamo queste parole che sono apparse nella mattinata del 4 settembre 1982 su di un cartello apposto nei pressi del luogo dove furono uccisi Carlo Alberto Dalla Chiesa, Emanuela Setti Carraro e Domenico Russo. [...] Ricordare la figura del Prefetto Dalla Chiesa è relativamente semplice. Integerrimo Ufficiale dei Carabinieri, dal carattere sicuro e determinato, eccelso professionista, investigatore di prim'ordine, autorevole guida per gli uomini, straordinario comandante. Un grande Servitore dello Stato, come Lui stesso amava definirsi. Tra le tante qualità che il Generale Dalla Chiesa possedeva, mi vorrei soffermare brevemente su una Sua dote speciale, che ho in qualche modo riscoperto grazie ad alcune letture della Sua biografia e che egli condivide con altri personaggi di grande spessore come, solo per citare i più noti, Giovanni Falcone e Paolo Borsellino (naturalmente non dimenticando i tanti altri che, purtroppo, si sono immolati nella lotta alle mafie). Mi riferisco alle Sue intuizioni operative. Il Generale Dalla Chiesa nel corso della Sua prestigiosa ed articolata carriera ha avuto idee brillanti e avveniristiche, illuminazioni concretizzate poi in progetti e strutture investigative che, in alcuni casi, ha fortemente voluto tanto da insistere, talora anche energicamente, con le stesse organizzazioni statuali centrali affinché venissero prontamente realizzati. [...] Come diremmo oggi, è stato un uomo che ha saputo e voluto guardare avanti, ha valicato i confini della ritualità, ha oltrepassato il territorio della sterile prassi, ha immaginato nuovi scenari ed impieghi operativi ed ha innovato realizzando, anche grazie al Suo carisma ed alla Sua autorevolezza, modelli virtuosi e vincenti soprattutto nell'investigazione e nella repressione. Giunse a Palermo, nominato Prefetto di quella Provincia, il 30 aprile del 1982, lo stesso giorno, ci dicono le cronache, dell'uccisione di Pio La Torre<sup>1</sup>. Arriva in una città la cui comunità appare spaventata e ferita [...]. Carlo Alberto Dalla Chiesa non si scoraggia e comincia a immaginare un nuovo modo di fare il Prefetto: scende sul territorio, dialoga con la gente, visita fabbriche, incontra gli studenti e gli operai. Parla di legalità, di socialità, di coesione, di fronte comune verso la criminalità e le prevaricazioni piccole e grandi. E parla di speranza nel futuro. Mostra la vicinanza dello Stato, e delle sue Istituzioni. Desidera che la Prefettura sia vista come un terminale di legalità, a sostegno della comunità e delle istituzioni sane che tale comunità rappresentano democraticamente. Ma non dimentica di essere un investigatore, ed accanto a questa attività comincia ad immaginare una figura innovativa di Prefetto che sia funzionario di governo ma che sia anche un coordinatore delle iniziative antimafia, uno stratega intelligente ed attento alle dinamiche criminali, anticipando di fatto le metodologie di ricerca dei flussi finanziari utilizzati dalla mafia. [...] Concludo rievocando la speranza. Credo che la speranza, sia pure nella declinazione dello sdegno, dello sconforto e nella dissociazione vera, già riappaia sul volto piangente dell'anonima donna palermitana che, il 5 settembre 1982, al termine della pubblica cerimonia funebre officiata dal Cardinale Pappalardo, si rivolse a Rita e Simona Dalla Chiesa, come da esse stesse riportato, per chiedere il loro perdono dicendo, "*... non siamo stati noi.*"

<sup>1</sup> Politico e sindacalista siciliano impegnato nella lotta alla mafia.



## *Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca*

Carlo Alberto Dalla Chiesa, quindi, si inserisce a pieno titolo tra i Martiri dello Stato [...] ovvero tra coloro che sono stati barbaramente uccisi da bieche menti e mani assassine ma il cui sacrificio è valso a dare un fulgido esempio di vita intensa, di fedeltà certa ed incrollabile nello Stato e nelle sue strutture democratiche e che rappresentano oggi, come ieri e come domani, il modello da emulare e da seguire, senza incertezze e senza indecisioni, nella lotta contro tutte le mafie e contro tutte le illegalità.»

Sono trascorsi quasi quaranta anni dall'uccisione del Generale Carlo Alberto Dalla Chiesa, ma i valori richiamati nel discorso di commemorazione sopra riportato rimangono di straordinaria attualità.

Rifletti sulle tematiche che si evincono dal brano, traendo spunto dalle vicende narrate, dalle considerazioni in esso contenute e dalle tue letture, dalle tue conoscenze, dalle tue esperienze personali.

Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

### **PROPOSTA C2**

#### **Tra sport e storia.**

“Sono proprio orgoglioso: un mio caro amico, mio e di tutti quelli che seguono il ciclismo, ha vinto la corsa della vita, anche se è morto da un po’.

Il suo nome non sta più scritto soltanto negli albi d'oro del Giro d'Italia e del Tour de France, ma viene inciso direttamente nella pietra viva della storia, la storia più alta e più nobile degli uomini giusti. A Gerusalemme sono pronti a preparargli il posto con tutti i più sacri onori: la sua memoria brillerà come esempio, con il titolo di «Giusto tra le nazioni», nella lista santa dello Yad Vashem, il «mausoleo» della Shoah. Se ne parlava da anni, sembrava quasi che fosse finito tutto nella polverosa soffitta del tempo, ma finalmente il riconoscimento arriva, guarda caso proprio nelle giornate dei campionati mondiali lungo le strade della sua Firenze.

Questo mio amico, amico molto più e molto prima di tanta gente che ne ha amato il talento sportivo e la stoffa umana, è Gino Bartali. Per noi del Giro, Gino d'Italia. Come già tutti hanno letto nei libri e visto nelle fiction, il campione brontolone aveva un cuore grande e una fede profonda. Nell'autunno del 1943, non esitò un attimo a raccogliere l'invito del vescovo fiorentino Elia Della Costa. Il cardinale gli proponeva corse in bicicletta molto particolari e molto rischiose: doveva infilare nel telaio documenti falsi e consegnarli agli ebrei braccati dai fascisti, salvandoli dalla deportazione. Per più di un anno, Gino pedalò a grande ritmo tra Firenze e Assisi, abbinando ai suoi allenamenti la missione suprema. Gli ebrei dell'epoca ne hanno sempre parlato come di un angelo salvatore, pronto a dare senza chiedere niente. Tra una spola e l'altra, Bartali nascose pure nelle sue cantine una famiglia intera, padre, madre e due figli. Proprio uno di questi ragazzi d'allora, Giorgio Goldenberg, non ha mai smesso di raccontare negli anni, assieme ad altri ebrei salvati, il ruolo e la generosità di Gino. E nessuno dimentica che ad un certo punto, nel luglio del '44, sugli strani allenamenti puntò gli occhi il famigerato Mario Carità, fondatore del reparto speciale nella repubblica di Salò, anche se grazie al cielo l'aguzzino non ebbe poi tempo per approfondire le indagini.

Gino uscì dalla guerra sano e salvo, avviandosi a rianimare con Coppi i depressi umori degli italiani. I nostri padri e i nostri nonni amano raccontare che Gino salvò persino l'Italia dalla rivoluzione bolscevica<sup>1</sup>, vincendo un memorabile Tour, ma questo forse è attribuirgli un merito vagamente leggendario, benché i suoi trionfi fossero realmente serviti a seminare un poco di serenità e di spirito patriottico nell'exasperato clima di allora.

Non sono ingigantite, non sono romanzate, sono tutte perfettamente vere le pedalate contro i razzisti, da grande gregario degli ebrei. Lui che parlava molto e di tutto, della questione parlava sempre a fatica. Ricorda il figlio Andrea, il vero curatore amorevole della grande memoria: «Io ho sempre saputo, papà però si raccomandava di non dire niente a nessuno, perché ripeteva sempre che il bene si fa ma non si dice, e sfruttare le disgrazie degli altri per farsi belli è da vigliacchi...».

[...] C'è chi dice che ne salvò cinquecento, chi seicento, chi mille. Sinceramente, il numero conta poco. Ne avesse salvato uno solo, non cambierebbe nulla: a meritare il grato riconoscimento è la sensibilità che portò un campione così famoso a rischiare la vita per gli ultimi della terra.”

da un articolo di **Cristiano Gatti**, pubblicato da “Il Giornale” (24/09/2013)

<sup>1</sup> La vittoria di Bartali al Tour de France nel 1948 avvenne in un momento di forti tensioni seguite all'attentato a Togliatti, segretario del PCI (Partito Comunista Italiano).



## *Ministero dell' Istruzione, dell' Università e della Ricerca*

Il giornalista Cristiano Gatti racconta di Gino Bartali, grande campione di ciclismo, la cui storia personale e sportiva si è incrociata, almeno due volte, con eventi storici importanti e drammatici.

Il campione ha ottenuto il titolo di “Giusto tra le Nazioni”, grazie al suo coraggio che consentì, nel 1943, di salvare moltissimi ebrei, con la collaborazione del cardinale di Firenze.

Inoltre, una sua “mitica” vittoria al Tour de France del 1948 fu considerata da molti come uno dei fattori che contribuì a “calmare gli animi” dopo l’attentato a Togliatti. Quest’ultima affermazione è probabilmente non del tutto fondata, ma testimonia come lo sport abbia coinvolto in modo forte e profondo il popolo italiano, così come tutti i popoli del mondo. A conferma di ciò, molti regimi autoritari hanno spesso cercato di strumentalizzare le epiche imprese dei campioni per stimolare non solo il senso della patria, ma anche i nazionalismi.

A partire dal contenuto dell’articolo di Gatti e traendo spunto dalle tue conoscenze, letture ed esperienze, rifletti sul rapporto tra sport, storia e società. Puoi arricchire la tua riflessione con riferimenti a episodi significativi e personaggi di oggi e/o del passato.

Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

---

Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito l’uso del dizionario italiano e del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana.

Non è consentito lasciare l’Istituto prima che siano trascorse 3 ore dalla consegna delle tracce.

**ESAME DI STATO 2022-2023**

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA –ITALIANO**

Descrittori	Grav. Ins.	Insufficiente	Mediocre	Sufficiente	Discreto	Buono	Ottimo
<p><b>Adeguatezza:</b>                      Pertinenza all'argomento proposto.                      Aderenza alle convenzioni della tipologia scelta (tipo testuale, scopo, destinatario, destinazione editoriale, ecc...)</p>	0	0	1	1,5	2	2	2,5
<p><b>Caratteristiche del contenuto:</b>                      Ampiezza della trattazione, padronanza dell'argomento, rielaborazione critica dei contenuti, in funzione anche delle diverse tipologie dei materiali forniti:  <b>Tip. A:</b> comprensione ed interpretazione del testo proposto.  <b>Tip. B:</b> comprensione dei materiali forniti e loro utilizzo coerente ed efficace; capacità di argomentazione.  <b>Tip. C:</b> esposizione coerente delle conoscenze in proprio possesso; capacità di contestualizzare e di argomentare</p>	1,5	2	2,5	3,5	4	4,5	5,5
<p><b>Organizzazione del testo:</b>                      Chiarezza e capacità organizzativa del testo                      Coerenza, equilibrio e continuità (tra frasi, paragrafi e sezioni del testo)</p>	1	2	2,5	3	3,5	4	4,5
<p><b>Lessico e stile:</b>                      Proprietà e ricchezza lessicale                      Uso di un registro adeguato alla tipologia testuale</p>	1,5	2	2,5	3	3,5	4	4,5
<p><b>Correttezza ortografica e morfosintattica:</b>                      Correttezza ortografica                      Correttezza morfo sintattica                      Punteggiatura</p>	0	0	1,5	1,5	2	2,5	3
<p><b>VALUTAZIONE COMPLESSIVA:/20</b></p>	4	6	10	12	15	17	20
<p><b>VALUTAZIONE COMPLESSIVA:/10</b></p>	2	3	5	6	7,5	8,5	10

## **SALA E BAR**

### **ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE**

#### **IPOTESI**

##### **NUCLEO TEMATICO n. 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.

##### **NUCLEO TEMATICO n. 2**

Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale.

##### **Tipologia B)**

Analisi e soluzione di problematiche in un contesto operativo riguardante l'area professionale (caso aziendale)

#### **TRACCIA PROPOSTA**

##### **Documento “Le abitudini alimentari negli adolescenti italiani”**

Alcune ricerche sono state condotte recentemente in Europa su questa fascia di età. Il progetto europeo HELENA (Healthy Lifestyle in Europe by Nutrition in Adolescence), che ha esaminato le abitudini di vita di circa 3000 ragazzi tra i 13 e i 17 anni, in dieci paesi europei, compresa l'Italia, ha rilevato abitudini alimentari che si discostano dalle raccomandazioni internazionali; infatti, gli adolescenti esaminati consumavano la metà della quantità consigliata di frutta e verdura, ma carne (e prodotti a base di carne), grassi e dolci in eccesso (Diethelm et al., 2012; Vincke et al., 2012). Oltre la metà degli adolescenti studiati (57,4%) era in linea con le raccomandazioni della FAO (2010) per l'assunzione di grassi totali, mentre per il 39% l'apporto energetico totale derivante dai grassi superava il limite massimo; le maggiori fonti di grassi totali erano la carne (25,7%), i dolci e i biscotti (12,8%) e i formaggi (7,4%). Nella maggior parte degli adolescenti, l'assunzione di acidi grassi polinsaturi era troppo bassa, e il 35,5% di essi non raggiungeva la quota minima raccomandata di acido  $\alpha$ -linolenico (Vincke et al., 2012). Meno dei due terzi dei soggetti consumava latte e derivati, con una percentuale inferiore di ragazze rispetto ai ragazzi (Diethelm et al., 2012); l'introito di calcio è risultato insufficiente nelle ragazze di 13-19 anni (Diethelm et al., 2014). Per quanto riguarda il consumo di liquidi, sempre nell'ambito del progetto HELENA, è emerso che gli adolescenti europei consumavano maggiormente acqua, seguita da succhi di frutta, altre bevande e latte a basso contenuto di grassi. Quando si prende in considerazione l'introito calorico derivante dalle bevande, si trovano al primo posto quelle zuccherate, seguite dal latte dolcificato. Tra gli adolescenti europei sono quelli italiani ad assumere la quota minore di energia derivante dalle bevande: l'11,2% dell'energia totale, seguiti dai francesi con il 14,5%, contro ad esempio il 21,2% rilevato per gli adolescenti tedeschi, che è il valore più elevato (Duffey et al., 2012). In Italia, per gli adolescenti si era osservato un aumento del consumo di succhi di frutta e bevande analcoliche (da 20,9 a 56,2 g/persona/giorno) tra le due indagini INRAN del 1980-84 e quella del 1994-96 (Turrini et al., 2001), valori comunque inferiori a quelli poi osservati negli adolescenti italiani dello studio HELENA, anche se qualche differenza potrebbe essere attribuibile alle diverse metodologie utilizzate (Duffey et al., 2012). Nel 2010 in

Italia, è stato condotto lo studio HBSC (Health Behaviour in School-aged Children) multicentrico internazionale, svolto in collaborazione con l'Ufficio Regionale dell'OMS per l'Europa, in campioni rappresentativi a livello regionale: 77.113 soggetti di entrambi i sessi di 11, 13 e 15 anni di età (Lazzeri et al., 2013; Cavallo et al., 2013). Nell'ambito di questo studio è stata ribadita l'importanza della prima colazione e l'associazione tra questo pasto e il sovrappeso, osservata sia nei bambini che negli adulti (Keski-Rahkonen et al., 2003; Utter et al., 2007); per quanto riguarda gli adolescenti questa associazione è stata confermata da studi prospettici (Niemeier et al., 2006). È emerso, infatti, che meno del 50% del campione di adolescenti italiani studiati in HBSC faceva colazione ogni giorno; in particolare, la percentuale era più bassa tra le ragazze rispetto ai ragazzi (44,1% vs 51,4%) e nei soggetti più grandi rispetto a quelli di 11 anni. I dati mostrano un'associazione negativa tra il consumo regolare di questo pasto e il sovrappeso (Lazzeri et al., 2014). Inoltre, sono state osservate differenze nel consumo della prima colazione tra regioni italiane, spiegabili da differenti usanze culturali, fattori socio-economici e disponibilità di programmi scolastici relativi a tale pasto (Lazzeri et al., 2014). Una gran parte dei ragazzi iniziava la giornata a digiuno, con valori che aumentavano con l'età: il 16,4% negli undicenni; il 24,5% nei tredicenni e ben il 31,7% nei quindicenni (Cavallo et al., 2013). La diminuzione dell'abitudine alla prima colazione con il crescere dell'età può essere spiegata dai cambiamenti che accompagnano l'adolescenza, tra cui una maggiore autonomia e indipendenza nelle scelte alimentari, una diminuzione nella frequenza dei pasti in famiglia e anche, specie nelle ragazze, il seguire una dieta dimagrante (Lazzeri et al., 2013). I lavori di Rampersaud et al., 2005; Szajewska et al., 2010 hanno ribadito l'importanza della prima colazione, come marker di corrette abitudini alimentari. In un recente studio (SampasaKanyinga et al., 2014) è emersa anche una relazione tra il saltare questo pasto e il bullismo cibernetico e scolastico, la metà del campione (più ragazze che ragazzi) non la consumava regolarmente (Hallstrom et al., 2011). Inoltre è stata trovata anche un'associazione tra il consumo irregolare della colazione e l'insorgere di mal di testa (Moschiano et al., 2013). Riguardo alla merenda, circa la metà degli adolescenti italiani ha dichiarato di fare sia quella di metà mattina, che quella del pomeriggio, senza grandi differenze tra le varie età; un'alta percentuale di ragazzi faceva solo la merenda del pomeriggio (27,2% degli undicenni, 23,2% dei tredicenni e 25,4% dei quindicenni); gli altri la facevano soltanto a metà mattina (Cavallo et al., 2013). Lo studio HBSC ha anche evidenziato che le percentuali di adolescenti che consumavano frutta e verdura giornalmente erano molto basse, diminuivano con l'aumentare dell'età ed erano maggiori nelle femmine, rispetto ai maschi: per la frutta 47% vs 44% a 11 anni, 42% vs 37% a 13 anni, 41% vs 36% a 15 anni; per la verdura erano ancora più basse: il 24% vs 18% a 11 anni, 22% vs 18% a 13 anni e 23% vs 17% a 15 anni (Cavallo et al., 2013; Lazzeri et al., 2013). Le frequenze di consumo quotidiano della frutta più di una volta al giorno erano: 19,8% per gli undicenni, 16,9% per i tredicenni e 16,8% per i quindicenni; soltanto circa 8 ragazzi su 100 consumavano giornalmente la verdura più di una volta al giorno come raccomandato (Cavallo et al., 2013). Dallo stesso studio è anche emerso un aumento con l'età della frequenza di consumo quotidiano di dolci che passa, rispettivamente nelle femmine e nei maschi, dal 28% e dal 29% degli 11 anni; al 35% e al 29% dei 13 anni al 36% e al 32% dei 15 anni. Per quanto riguarda le bibite zuccherate, la frequenza di consumo quotidiano era minore nelle femmine, rispetto ai maschi, per i quali si è notato anche un aumento dei valori con l'età (il 17% nelle femmine vs 21% nei maschi a 11 anni, 18% vs 23% a 13 anni e 18% vs 25% a 15 anni). Nell'ambito dell'indagine INRAN-SCAI 2005-06, Sette et al., (2011) hanno rilevato che negli adolescenti, mediamente circa il 37% delle calorie assunte derivava dai grassi (11,5% dai grassi saturi), il 47% dai carboidrati (oltre il 15% dai carboidrati semplici) e il 15,7% dalle proteine, senza grandi differenze tra maschi e femmine; il consumo di fibra alimentare era basso (18,1 g/giorno nei maschi e 16,4 g/giorno nelle femmine). I consumi di frutta (161 g/giorno) e di verdura, escluse le patate (175g/giorno), espressi come peso a crudo (Leclercq et al., 2009) erano inferiori alle raccomandazioni (almeno 400 g/giorno di frutta e verdura; WHO, 2003). Anche Toselli et al. (2010) hanno trovato che gli introiti di proteine e grassi totali erano più alti di quelli raccomandati mentre quello di carboidrati era leggermente più basso. L'assunzione totale di fibra non raggiungeva i livelli raccomandati così come i valori dei micronutrienti.

[.....]

Tratto e modificato da “CREA” - *Dossier Scientifico delle Linee Guida per una sana alimentazione (Edizione 2018)* – Sezione 6 “Abitudini alimentari degli adolescenti italiani”

### **CONTESTO OPERATIVO**

Il candidato ipotizzi di essere stato assunto presso un’azienda ristorativa della propria Regione. In considerazione della solida preparazione conseguita nell’Istituto Professionale frequentato, il candidato ipotizzi di dover realizzare un evento banqueting placè per una platea di adolescenti invitati ad una festa di 18mo compleanno nel mese di Maggio, per sensibilizzare gli adolescenti verso una sana alimentazione sia attraverso una proposta gastronomica sia attraverso la realizzazione di un vademecum con suggerimenti pratici sugli errori da evitare e sulle corrette abitudini da introdurre nella dieta .

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

**A)** Con riferimento alla comprensione del documento introduttivo, il candidato risponda alle seguenti domande:

- Il documento sostiene che le abitudini alimentari degli adolescenti italiani si discostano dalle raccomandazioni internazionali; spiegate le motivazioni;
- Prendendo spunto dal documento, illustra l’importanza della prima colazione per un adolescente;
- Gli adolescenti italiani assumono regolarmente frutta e verdura? Riporta i dati presenti nel documento e analizzali.

**B)** Il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi, introduca il tema della alimentazione nell’età adolescenziale e, facendo riferimento al modello alimentare proposto dalla piramide alimentare mediterranea e alle linee guida per una sana alimentazione, fornisca motivate indicazioni per un’alimentazione equilibrata, in merito:

- ai fabbisogni energetici, qualitativi e quantitativi dei nutrienti;
- agli alimenti da preferire, da limitare e/o evitare per un adolescente.

Il candidato, inoltre, spieghi il rapporto tra alimentazione equilibrata e quanto riportato nelle linee guida sul tema “Più è meglio” scegliendo una delle indicazioni tra PIU’ FRUTTA E VERDURA, PIU’ CEREALI INTEGRALI E LEGUMI, BEVI OGNI GIORNO ACQUA IN ABBONDANZA, indicando quali potrebbero essere quindi i suggerimenti nutrizionali adeguati per un adolescente.

**C)** Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico - professionali conseguite, il candidato proponga nelle **piantine (1 - 3)** la geografia dell’evento banqueting **18mo COMPLEANNO PLACE’ - 70 PAX** - con la seguente ossatura menu:

- **GARDEN/PATIO/HALL** X buffet di aperitivi (beverage, rustici, salumi, frittini espressi)
- **SALA BELLINI** X placè (2 primi, 1 secondo/contorno - vino bianco - torta di compleanno e Spumante)

Riepiloga nella **scheda operativa sintetica (2)** le sue caratteristiche tecnico-operative coerentemente ai seguenti **standard aziendali**:

- tipologia buffet: perimetrale
- eventuali aree esterne con salottini per il 40 % circa degli ospiti (5 sedie per tavolinetto)
- ombrelloni per eventuali buffet esterni
- riferimento misure buffet: 1 mt lineare ogni 10 ospiti circa
- attenzione ai posizionamenti rispetto ad ingressi ed uscite
- tavoli rettangolari da buffet da 0,75 mt X 1,5 mt
- tavoli di appoggio (TA) a corredo dei buffet
- presidi assistenza ai buffet
- presidi sbarazzo/rimpiazzo buffet
- nr 1 presidio beverage ogni 50 ospiti ai buffet
- nr 1 operatore ogni 15 ospiti al placè
- corner frittini a parte su tavolo tondo
- prevedere nr 1 presidio/operatore per finitura dolci

**SCHEDA OPERATIVA SINTETICA**

() BUDGET OPERATORI \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ = \_\_\_\_\_ arrotondamento \_\_\_\_\_  
 () TOTALE BUFFET mt \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ = \_\_\_\_\_ X aperitivi e antipasti

**APERITIVI E ANTIPASTI**

() BUFFET **A** mt \_\_\_\_ () food tipo \_\_\_\_\_ () beverage nr presidi \_\_\_\_\_  
 () BUFFET **B** mt \_\_\_\_ () food tipo \_\_\_\_\_ () beverage nr presidi \_\_\_\_\_  
 () BUFFET **C** mt \_\_\_\_ () food tipo \_\_\_\_\_ () beverage nr presidi \_\_\_\_\_  
 () BUFFET **D** mt \_\_\_\_ () food tipo \_\_\_\_\_ () beverage nr presidi \_\_\_\_\_

mt effettivi \_\_\_\_\_

sbarazzo rimpiazzo \_\_\_\_\_

() TAVOLINETTI SALOTTINI \_\_\_\_\_

() SEDIE SALOTTINI \_\_\_\_\_

**PLACE'**

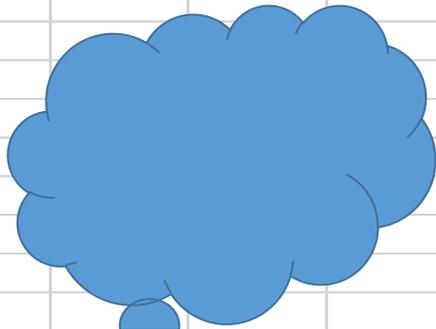
() TAVOLI PLACE' NR \_\_\_\_\_ NR RANGHI \_\_\_\_\_

() OPERATORI FINITURA BUFFET DOLCI \_\_\_\_\_

*Per il punto C) è data facoltà al candidato di fare riferimento a esperienze condotte nel laboratorio del proprio Istituto o maturate anche nell'ambito dei percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO).*

HALL

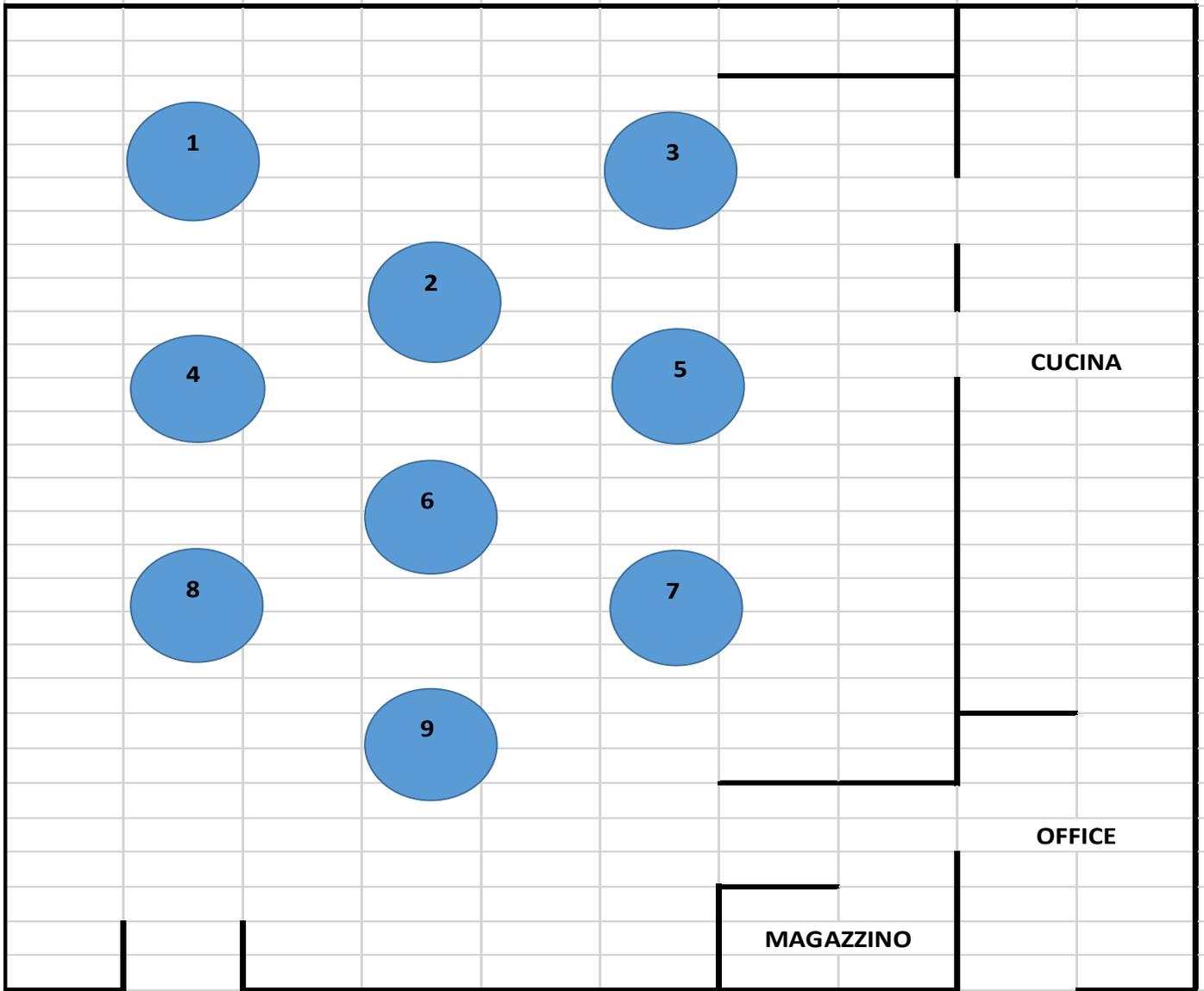
PATIO



GARDEN

**SALA BELLINI**

**3**



**CUCINA**

**OFFICE**

**MAGAZZINO**



**INGRESSO**

**R 1**

**R 2**

**R 3**

**R 4**

**R 5**

**R 6**

**R 7**

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA

Candidato:

Classe:

Data:

<b>Indicatore</b>	<b>Descrittori</b>	
COMPRESIONE del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa	Mostra una comprensione completa della consegna	3
	Mostra una comprensione adeguata della consegna	2
	Mostra una comprensione sufficiente della consegna	1
<i>Totale comprensione del testo massimo 3 punti</i>		
PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della/delle discipline	Mostra conoscenze ampie	6
	Mostra conoscenze sufficienti e organizzate	5
	Mostra conoscenze approssimate	4
	Mostra conoscenze incerte	3
	Mostra conoscenze frammentarie	2
<i>Totale padronanza conoscenze massimo 6 punti</i>		
PADRONANZA delle competenze tecnico-professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni	Affronta compiti in modo autonomo e con consapevolezza e padronanza delle conoscenze	8
	Affronta compiti in modo autonomo e con discreta consapevolezza e padronanza delle conoscenze	7
	Affronta compiti in modo sufficientemente autonomo e con sufficiente consapevolezza e padronanza delle conoscenze	6
	Affronta brevi compiti in modo relativamente autonomo dimostrando un relativo livello di padronanza delle conoscenze e capacità	5
	Affronta brevi compiti in modo scarsamente autonomo dimostrando un frammentario livello di padronanza delle conoscenze e capacità	3
<i>Totale padronanza competenze massimo 8 punti</i>		
CAPACITA' di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici <i>(Per studenti con BES si fa riferimento solo alla ricchezza lessicale e non agli errori ortografici e sintattici)</i>	L'argomentazione è corretta	3
	L'argomentazione è adeguata con lievi imprecisioni	2
	L'argomentazione è sufficiente	1
<i>Totale capacità di argomentare massimo 3 punti</i>		
<b>Totale prova massimo 20 punti</b>		

Prof.: M. Salzillo

Classe 5<sup>^</sup> F sala

UDA	SEZIONE	CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE INTERDISCIPLINARI	OBIETTIVI MINIMI
<b>Sicurezza alimentare a tutela dei consumatori</b>	-La filiera alimentare - Il sistema HACCP -La contaminazione biologica degli alimenti -La contaminazione chimico-fisica degli alimenti	-Conoscere le cause di contaminazione degli alimenti -Conoscere le tossinfezioni alimentari e le loro modalità di trasmissione -Conoscere le tematiche riguardanti le sofisticazioni alimentari e gli additivi chimici -Conoscere i principi dell'HACCP e distinguere le certificazioni	-Saper analizzare la relazione tra le principali tossinfezioni alimentari con la scarsa qualità igienica degli alimenti o di un servizio ristorativo -Saper valutare un sistema di autocontrollo HACCP -Saper individuare gli aspetti qualitativi di un alimento -Saper valutare il rischio per la salute che potrebbero presentare gli additivi	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <u>Di riferimento (area generale)</u></li> <li>- Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.</li> <li>➤ <u>Competenza in uscita (n. 2), area d'indirizzo</u></li> <li>- Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.</li> <li>➤ <u>Competenza in uscita (n.3), area d'indirizzo</u></li> <li>- Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</li> <li>➤ <u>Competenze chiave per l'apprendimento permanente</u></li> <li>- Competenza in materia di cittadinanza</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Descrivere le cause di contaminazione degli alimenti e le principali misure di prevenzione.</li> <li>➤ Illustrare i concetti basilari dell'igiene professionale.</li> <li>➤ Conoscere le certificazioni di qualità e i punti chiave del sistema HACCP.</li> </ul>

			-Saper applicare le normative vigenti	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Competenza matematica e in scienze, tecnologie e ingegneria</li> <li>- Competenza imprenditoriale</li> </ul>	
<b>La trasformazione degli alimenti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La conservazione degli alimenti</li> <li>-I nuovi prodotti alimentari</li> </ul>	-Conoscere le tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica</li> <li>-Applicare correttamente tecniche di lavorazione di alimenti e bevande</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <u>Di riferimento (area generale)</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio</li> </ul> </li> <li>➤ <u>Competenza in uscita (n. 4), area d'indirizzo</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</li> </ul> </li> <li>➤ <u>Competenza in uscita (n. 5), area d'indirizzo</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione utilizzando tecniche tradizionali e innovative</li> </ul> </li> <li>➤ <u>Competenze chiave per</u></li> </ul>	-Conoscere le principali tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi

				<u>l'apprendimento permanente</u> - Competenza in materia di cittadinanza - Competenza matematica e in scienze, tecnologie e ingegneria - Competenza imprenditoriale	
--	--	--	--	---	--

<b>Alimentazione e salute</b>	<i>La dieta in condizioni fisiologiche</i> - La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche - Diete e stili alimentari - Prescrizioni alimentari e religioni	- Conoscere il valore culturale del cibo e il rapporto tra enogastronomia, società e cultura - Conoscere le tipologie di diete più comuni	- Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato e sostenibile - Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica	➤ <u>Di riferimento (area generale)</u> - Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio. ➤ <u>Competenza in uscita (n. 4), area d'indirizzo</u> - Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati. ➤ <u>Competenza in uscita (n. 6), area d'indirizzo</u> - Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.	Riconoscere le variazioni dei bisogni nutrizionali nell'età evolutiva, nell'età adulta, nell'età avanzata, in gravidanza e in allattamento. ➤ Descrivere e le caratteristiche della dieta mediterranea, vegetariana, vegana e sostenibile ➤ Conoscere il rapporto tra enogastronomia, società e cultura ➤ Riconoscere i fattori di rischio di alcune malattie causate da un'alimentazione scorretta.
	<i>La dieta in condizioni patologiche</i> - La dieta nelle malattie cardiovascolari - La dieta nelle malattie del metabolismo				

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La dieta nelle malattie epatiche</li> <li>-Allergie e intolleranze alimentari</li> <li>-Alimentazione e cancerogenesi</li> <li>-I disturbi del comportamento alimentare</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Conoscere le tecniche per la preparazione e il servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <u>Competenze chiave per l'apprendimento permanente</u></li> <li>- Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</li> <li>- Competenza alfabetica funzionale</li> <li>- Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</li> <li>- Competenza matematica e in scienze, tecnologie e ingegneria</li> <li>- Competenze in materia di cittadinanza</li> </ul>	
--	---	---	--	--	--

## CONTENUTI:

### MODULO 1 L'alimentazione nell'era della globalizzazione

#### UNITA' 1.1

Le regole alimentari nell'Ebraismo, Cristianesimo e Islamismo

#### UNITA' 1.2 I nuovi prodotti alimentari

I principali nuovi prodotti alimentari

#### UNITA'1.3 La conservazione degli alimenti

I principali metodi di conservazione

### MODULO 2 LA DIETA IN CONDIZIONI FISILOGICHE

#### UNITA'2.1

#### LA DIETA NELLE DIVERSE ETA' E CONDIZIONI FISILOGICHE

La dieta equilibrata, i LARN e le linee guida per una sana alimentazione

Il fabbisogno energetico totale e la corretta ripartizione dell'energia giornaliera

Calcolo calorico nutrizionale e valutazione nutrizionale di un piatto/menù

Classificazione in cinque gruppi degli alimenti

La dieta nell'età evolutiva: la dieta del lattante, l'alimentazione complementare, la dieta nel bambino, la dieta dell'adolescente

La dieta dell'adulto, La dieta in gravidanza e in allattamento, La dieta della terza età

La piramide alimentare

#### UNITA' 2.2

#### DIETE E STILI ALIMENTARI

Stili alimentari

Dieta mediterranea, vegetariana, sostenibile e macrobiotica

La doppia piramide alimentare e ambientale

### **UNITA' 2.3**

## **L'ALIMENTAZIONE NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA**

### **MODULO 3**

## **LA DIETA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE**

### **UNITA' 3.1 LA DIETA NELLE MALATTIE CARDIOVASCOLARI**

Le malattie cardiovascolari, l'ipertensione arteriosa, le iperlipidemie e l'aterosclerosi

### **UNITA' 3.2 LA DIETA NELLE PRINCIPALI MALATTIE METABOLICHE**

La sindrome metabolica

Il diabete mellito

L'obesità

### **UNITA' 3.3 LA DIETA NELLE MALATTIE DELL'APPARATO DIGERENTE**

Le malattie epatiche

### **UNITA' 3.4 ALLERGIE E INTOLLERANZE**

Le reazioni avverse al cibo

Reazioni tossiche

Le allergie alimentari

Le intolleranze alimentari

L'intolleranza al lattosio e la celiachia

Il favismo

### **UNITA' 3.5 ALIMENTAZIONE E TUMORI. DISTURBI ALIMENTARI**

I tumori

I disturbi del comportamento alimentare: l'anoressia, la bulimia e il disturbo da alimentazione incontrollata

## **MODULO 4 IL RISCHIO E LA SICUREZZA NELLA FILIERA AGROALIMENTARE**

### **UNITA' 4.1 CONTAMINAZIONE FISICO-CHIMICA DEGLI ALIMENTI**

Le micotossine, gli agrofarmaci e i farmaci veterinari

Le sostanze cedute da materiali e oggetti a contatto con gli alimenti e i metalli pesanti.

### **UNITA' 4.2 CONTAMINAZIONE BIOLOGICA DEGLI ALIMENTI**

Le malattie trasmesse dagli alimenti; i prioni, i virus; i batteri, lieviti e muffe, i fattori ambientali e la crescita microbica; Le principali malattie trasmesse dagli alimenti: la salmonellosi, la listeriosi, il botulismo, l'epatite (A e E) e le principali parassitosi intestinali (Anisakidosi, Toxoplasmosi, Teniasi)

### **UNITA' 4.4 SISTEMA HACCP E CERTIFICAZIONI DI QUALITA'**

Pericoli e rischi

La filiera agroalimentare

La qualità totale degli alimenti

Le certificazioni di qualità

## **MODULO DI ED.CIVICA**

L'alimentazione sostenibile

Rapporto tra alcol e salute (Linea guida per una sana alimentazione n°8)

Gli agrofarmaci e gli effetti sull'ambiente e la salute

**LIBRO DI TESTO:** A. Machado - Scienza e cultura dell'alimentazione –Enogastronomia-Sala e vendita-Prodotti dolciari artigianali e industriali- Seconda edizione- 5 anno- Poseidonia Scuola

## **METODI E STRUMENTI DI LAVORO**

Lezione frontale

Lezione dialogata

Esercitazioni e ricerche individuali e/o di gruppo

Attività individualizzate

Metodo induttivo e metodo deduttivo

Condivisione di materiale digitale (presentazioni power point e mappe concettuali) mediante la piattaforma G-suite

## **ATTIVITA' DI VERIFICA e VALUTAZIONE**

Le verifiche sono state eseguite mediante: interrogazioni orali, verifiche scritte, e compiti di realtà.

Per la valutazione finale si è tenuto conto anche della partecipazione, dell'impegno, dell'interesse e della costanza dimostrati.

## **Data**

**15/05/ 2023**

# **PROGRAMMAZIONE FINALE**

**Materia: Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina**

**Classe: V° sez. F**

**Anno scolastico: 2022 - 2023**

**Docente: Gaetano Caliendo**

**Libro di Testo adottato: *I saperi della cucina*  
San Marco**

**Roma, maggio 2023**

**Il Docente**

**Gaetano Caliendo**

## **Modulo 1: I prodotti enogastronomici, la classificazione**

Gli alimenti  
La classificazione degli alimenti  
La qualità degli alimenti  
I prodotti vegetali  
I prodotti ittici  
Le carni da macello

## **Modulo 2: Il menù**

Il menù: strumento indispensabile  
Il menu e il cuoco  
Le tipologie di menu  
Il menu alla carte, e grand carte  
Il menu fisso  
Light lunch  
La scelta delle portate

## **Modulo 3: La sicurezza**

Il piano di autocontrollo  
La redazione minima di un piano di autocontrollo  
La sicurezza sul lavoro  
I dispositivi di protezione individuale  
Analisi e valutazione rischi

## **Modulo 4 : Le certificazioni di qualità**

I valori del cibo  
La tutela dei prodotti di qualità  
ISO 9000  
Prodotti biologici  
Filiera corta  
Marchi di qualità  
OGM

## **Modulo 5: Le intolleranze alimentari**

Differenze tra intolleranze ed  
allergie  
Le intolleranze alimentari più  
comuni

## **Modulo 5: Catering e banqueting**

Gestione dei servizi di catering e  
banqueting  
L'organizzazione della produzione  
Contratti di catering  
Banqueting cerimoniale

## **Modulo 6: La cucina regionale**

L'enogastronomia italiana  
L'enologia italiana  
La cultura alimentare regionale  
Prodotti DOP ed IGP regionali

**IPSSEOA "AMERIGO VESPUCCI"**

**PROGRAMMA DI DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELL'IMPRESA RICETTIVA**

**ANNO SCOLASTICO 2022/23 CLASSE 5°F**

**PRO.SSA FRAU ELISABETTA FRANCA**

**LE FONTI DEL DIRITTO COMUNITARIO E INTERNAZIONALE**

- La gerarchia delle fonti del diritto in Italia
- Le istituzioni dell'UE
- Breve storia dell'Unione Europea
- Le fonti del diritto comunitario
- Gli accordi internazionali

**LE NORME OBBLIGATORIE PEL L'IMPRESA**

- Gli obblighi dell'imprenditore
- I requisiti per l'avvio dell'impresa
- La capacità all'esercizio dell'impresa
- L'obbligo delle scritture contabili
- Le procedure concorsuali
- La tutela della privacy
- La sicurezza e salute sul luogo di lavoro
- La prevenzione incendi

**LE NORME SULLA SICUREZZA ALIMENTARE**

- Il problema della sicurezza alimentare
- La strategia di sicurezza "dai campi alla tavola"
- I controlli integrali nella filiera
- La tracciabilità e la rintracciabilità dei prodotti alimentari
- Le informazioni al consumatore: l'etichettatura

**LA DISCIPLINA DEI CONTRATTI DI SETTORE**

- Il contratto ristorativo
- Le caratteristiche del contratto ristorativo
- Il contratto di catering
- Il contratto di banqueting
- Le norme da applicare ai contratti ristorativi
- Il codice del consumo: la tutela del cliente-consumatore
- La responsabilità del ristoratore

## **LE NORME VOLONTARIE**

- Il sistema di qualità
- Gli organismi di normazione e le ISO
- I marchi
- I marchi di qualità dei prodotti agroalimentari
- I marchi di qualità dei vini
- I prodotti a chilometro 0

## **IL MARKETING: CONCETTI GENERALI**

- L'evoluzione del concetto di marketing
- Il Customer Relationship Management (CRM)
- Il marketing turistico territoriale

## **LE TECNICHE DEL MARKETING**

- Il marketing strategico e operativo
- Il piano di marketing
- L'analisi della situazione esterna
- L'analisi della situazione interna
- Gli obiettivi di marketing e il ciclo di vita del prodotto
- Le strategie di marketing mix
- Il controllo e la valutazione dei risultati

**ARGOMENTI DI EDUCAZIONE CIVICA:** Fonti del diritto Italiano e composizione della Costituzione; organi dello Stato Italiano e Istituzioni Europee; Breve storia dell' UE.

Programma classe 5F

Anno scolastico 2022/2023

Materia inglese

Prof.ssa Margherita D'Orazi

Libro di testo " Mastering cooking" Autore Catrin Elen  
Morris, editore Eli - Plan

Nutrition , Healthy eating , guide to healthy eating.

Diet and nutrition.

The mediterranean diet.

Diets: alternative diets, vegan vegetarian adults', teenagers'

Children's diets, Macrobiotic diets .

Eating disorders, allergies and intolerances.

Organic food, GMOs. (Ed.civica)

Slow food , fast food. (Ed.civica)

Italian food products.

Food in Italy

Food in UK.

Food poisoning and preventive measures, food preservation

Health and safety : HACCP System, hygiene rules.

Stage and future plans.

Gli argomenti trattati afferiscono ai nuclei tematici previsti  
nell'esame di stato 2023.

Roma 15/05/2023

Prof.ssa D'Orazi



**PROGRAMMA D'ITALIANO**

**CLASSE QUINTA F**

**DOCENTE: MAIORANA FRANCESCA**

Il difficile passaggio tra Ottocento e Novecento

Positivismo, Naturalismo, Verismo

La crisi del razionalismo e la cultura del primo Novecento Le Avanguardie

Il sistema letterario Il romanzo fra Ottocento e Novecento

Poetiche e generi letterari tra due secoli

La lirica italiana da Carducci a Campana

Capuana Fastidi grassi ascolto in classe

Monografia Giovanni Verga I Malavoglia

Prosa e poesia del Decadentismo

Giovanni Pascoli Il fanciullino I canti di Castelvecchio

D'Annunzio Il Piacere

Il grande romanzo europeo

Monografia italo Svevo La coscienza di Zeno L'ultima sigaretta

Monografia Luigi Pirandello Il fu Mattia Pascal La patente da Novelle per un anno Effetti di un sogno interrotto

I temi del pensiero contemporaneo L'Ermetismo Il Neorealismo

La narrativa in Italia dal 1920 ad oggi

La nuova tradizione poetica del Novecento: scuole e protagonisti

Giuseppe Ungaretti L'Allegria Poesie di guerra

Narratori italiani tra le due guerre

Saba Città vecchia e Ulisse

Monografia Eugenio Montale Ossi di seppia I limoni Non chiederci la parola

Narrativa di guerra e Resistenza

Il filone meridionalista e la letteratura regionalista

Neorealismo e “racconto lirico”

Primo Levi Se questo è un uomo capitolo IX

La poesia italiana dopo il 1945

Il romanzo italiano contemporaneo

La reazione al Neorealismo e la narrativa di memoria

Mappe e schemi Prove Invalsi

Educazione linguistica Scrittura per l'Esame di Stato

Tipologie: A analisi del testo, B saggio breve o articolo di giornale, D di ordine generale

**PROGRAMMA DI STORIA**

**CLASSE QUINTA F**

**DOCENTE: MAIORANA FRANCESCA**

Conflitti e rivoluzioni nel primo Novecento

Le grandi potenze all’inizio del Novecento

La Prima guerra mondiale

La rivoluzione russa

La crisi della civiltà europea

Il fascismo

La crisi del '29 e il New Deal

Il regime nazista

La Seconda guerra mondiale

Il mondo diviso

La guerra fredda

Cittadinanza e Costituzione

Le organizzazioni internazionali

L’organizzazione delle Nazioni Unite

Ed. Civica

La Costituzione, Dibattiti su: La Shoah, Le Foibe, 8 marzo, 25 aprile e 2 giugno

Art. 2-11-52, Guerra Russia Ucraina

## **PROGRAMMA CLASSE 5F A.S. 2022/2023**

### **PROGRAMMA DI MATEMATICA**

**DOCENTE: Fiorenza Dario**

**LIBRO DI TESTO: La matematica a colori edizione bianca - Leonardo Sasso - Petrini vol.A**

#### **Ripasso generale:**

Le equazioni di primo e secondo grado, le disequazioni di primo e secondo grado e gli intervalli. Le scomposizioni e i raccoglimenti.

#### **Funzioni reali di una variabile reale:**

Studio del dominio di funzioni algebriche. Studio del segno e intersezione con gli assi di funzioni algebriche e prima bozza del grafico probabile.

#### **Limiti:**

Definizione intuitiva di limite; limite destro e limite sinistro; varie tipologie di limite viste da un punto di vista grafico.

#### **Continuità e punti singolari:**

Definizione intuitiva di continuità in un punto; punti singolari di prima, seconda e terza specie. Studio di continuità di funzioni definite a tratti con parametri.

#### **Calcolo di limiti:**

Algebra dei limiti e calcolo di limiti senza forme indeterminate per funzioni algebriche.

Calcolo di forme indeterminate di limiti per funzioni algebriche con relative tecniche risolutive.

#### **Asintoti:**

Definizione di asintoto. Asintoti orizzontali e verticali.

#### **Studio di funzione:**

Studio di dominio, segno, intersezione con gli assi, asintoti e bozza del grafico probabile per funzioni razionali fratte.

#### **Statistica:**

Introduzione alla statistica, prime definizioni: popolazione, campione, unità statistica, carattere, modalità, caratteri qualitativi e quantitativi.

Frequenza assoluta, frequenza relativa, frequenza percentuale e frequenza cumulata; costruzione della distribuzione di frequenze a partire da dati grezzi.

Interpretazioni di grafici; costruzione della distribuzione di frequenze a partire da un grafico.

Definizione di media, moda, mediana, varianza e deviazione standard.

Calcolo dei precedenti indici a partire sia da dati grezzi che da un grafico.

**Materia: Irc**      **Classe VD**

**Anno scolastico 2022-2023**

**Docente: Felli Jasmin**

**Testi adottati: Incontro all'altro, S. Bocchini, EDB**

### **COMPETENZE RAGGIUNTE**

- Sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano, aperto all'esercizio della giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale.
- Cogliere la presenza e l'incidenza del cristianesimo nelle trasformazioni storiche prodotte dalla cultura del lavoro e della professionalità
- Utilizzare consapevolmente le fonti autentiche del cristianesimo, interpretandone correttamente i contenuti nel quadro di un confronto aperto al mondo del lavoro e della professionalità.
- Sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano, aperto all'esercizio della giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale.

### **CONOSCENZE E CONTENUTI TRATTATI**

- Saper riconoscere l'interdipendenza esistente tra tutti gli esseri viventi (ecologia integrale) - Il magistero della Chiesa su aspetti peculiari della realtà sociale, economica, tecnologica.

*Contenuti:* analisi dei testi biblici riguardo l'antropologia e la cosmologia cristiani, analisi della Laudato sii nella visione del magistero della Chiesa sugli aspetti sociali economici e ambientali della società contemporanea.

- Ruolo della religione nella società contemporanea: secolarizzazione, pluralismo, nuovi fermenti religiosi e globalizzazione.

- La concezione cristiano-cattolica del matrimonio e della famiglia; scelte di vita, vocazione, professione.

*Contenuti:* Analisi dell'antropologia nelle varie discipline, dal linguaggio scientifico a quello religioso e biblico. I valori nelle varie culture alla ricerca di una radice comune attraverso l'analisi della regola d'oro nei vari testi sacri rispetto al pluralismo e alla perdita di valori. Analisi di testi religiosi di diverse fedi per il confronto con l'interpretazione simbolica in altre culture e i valori umani collegati, nel Corano, nelle varie correnti dell'Islam. Approfondimento sulla confessione anglicana in riferimento alla successione al trono del Regno Unito. Le origini e il significato della festa di Halloween. Brani scelti da alcuni testi sacri delle grandi religioni in confronto all'art. 2 della Costituzione Italiana. La questione romana. La verità e il diritto di mentire nel pensiero occidentale.

- Identità del cristianesimo in riferimento ai suoi documenti fondanti e all'evento centrale della nascita, morte e risurrezione di Gesù Cristo.

*Contenuti:* La Pasqua cristiana e la sacralità del cibo come elemento simbolico che ripercorre la storia di salvezza nella Bibbia attraverso la lettura ebraico-cristiana. Il male nei testi della Arendt e in confronto al magistero cattolico. I valori della libertà e della vita nella cultura cristiana in riferimento agli eventi del Novecento. La Shoah e i valori del cristianesimo rispetto alla Pasqua cristiana. Il valore e il significato della pace, i simboli culturali della pace. Eccidio Fosse Ardeatine, Questione romana.

*Educazione civica*: La dottrina sociale della chiesa: dalla fondazione con la Rerum Novarum alla Laudato sii. L'ecologia integrale e la sua visione nella Sacra Scrittura. Il consumo responsabile e il mondo del lavoro. La produzione responsabile e la circle economy. L'obiettivo 8 dell'agenda 2030 e le criticità rispetto ai diritti delle persone.

**TESTI/MATERIALI/STRUMENTI UTILIZZATI**

Libro di testo, lim, dispense digitali.

15/05/2023

## Programmazione didattica consuntiva a.s. 2022/2023

**Disciplina:**  
Enogastronomia Sala  
& Vendita

**Destinatario:** 5°  
sez. F indirizzo  
Sala e Vendita

**Insegnante Prof.:**  
Claudio Michettoni

### Snapshot

	ATTIVITA'	PERIODO
1	<p><b>La qualità nella ristorazione</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- La qualità dei prodotti enogastronomici: marchi ed etichette</li><li>- La qualità dell'org.ne aziendale: organigramma, sistemi e norme</li><li>- Comunicare la qualità</li><li>- Comunicare il territorio (Libro pag. 8/9 - 303/314)</li></ul> <p>- Gestione qualitativa del personale (appunti)</p> <p>- Gestione quantitativa del personale: l'orario di servizio (appunti) (Libro pag. 320/323)</p> <p><b>SAPER FARE</b></p> <p>Mappatura delle eccellenze gastronomiche del Lazio e dell'Umbria.</p> <p>Dagli standard di qualità all'orario di servizio.</p>	Settembre Ottobre Novembre
2	<p><b>Pianificare, programmare e comunicare l'offerta enogastronomica</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Fattori di scelta enogastronomica: dieta ed accoglienza mediterranea</li><li>- Principi di marketing</li><li>- Strumenti di vendita e mezzi di comunicazione</li><li>- Menu, liste e carte come strumenti di comunicazione e marketing</li></ul> <p>il coinvolgimento del personale per una comunicazione efficace - il briefing (libro pag. 282/302 - 325/326)</p> <p><b>SAPER FARE</b></p> <p>Idea imprenditoriale: piano industriale, brand naming, standard di qualità</p> <p>lista delle vivande: dalla minutaglia alla carta.</p>	Novembre Dicembre Gennaio
3	<p><b>Enologia</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Normative e disciplinari di produzione vitivinicoltura dell'Umbria e del Lazio (libro pag. 110/115 - 145)</li><li>- Approccio professionale al vino: la gestione commerciale della cantina (libro pag. 341/342)</li></ul>	Gennaio Febbraio Marzo

**IPSSEO A. VESPUCCI**

Tel. 06.43599154  
Fax 06.43535097

Via C. Facchinetti,42  
Roma

www.amerigovespucci.gov.it  
mrh04000n@istruzione.it



---

	ATTIVITA'	PERIODO
	<ul style="list-style-type: none"><li>- come selezionare un fornitore: condizioni di fornitura (appunti)</li><li>- la prezzatura del vino (appunti)</li></ul> <b>SAPER FARE</b> Selezionare, contattare, valutare e scegliere il fornitore di cantina. Prezzare il vino.	
4	<b>Il Banqueting</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Ossatura aziendale: commerciale, cucina, sala, logistica (appunti - microcorso)</li></ul> <b>SAPER FARE</b> Gestione del contatto con il cliente: ricezione, preventivo, contratto, pianificazione e coordinamento evento.	Aprile Maggio

---

# PROGRAMMAZIONE ANNUALE SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

IPSSCOA AMERIGO VESPUCCI ANNO SCOLASTICO 2022-2023

DOCENTE : MARIANO RADICE

CLASSE: 5 F

QUADRO ORARIO: 2 ORE SETTIMANALI

## Premesse generali

Le Scienze motorie e Sportive lavorano in sinergia con le altre discipline , ma hanno il privilegio di rivolgersi alla totalità psico-fisica dell'allievo svolgendo una forte azione educativa sul suo comportamento personale e interpersonale. In un contesto scolastico, dove si mira a mettere l'allievo nelle condizioni di acquisire un curriculum per COMPETENZE, l'insegnamento delle Scienze Motorie e Sportive mira a fornire, attraverso la pratica, lo spettro di conoscenze utili a far sviluppare la Consapevolezza di sé, degli altri e del mondo esterno e l'insieme di relazioni interconnesse che possono crearsi.

La programmazione, ha come fine l'elaborazione di un curriculum per contenuti, mettendo in risalto principalmente l'aspetto qualitativo degli apprendimenti piuttosto che quello quantitativo.

Gli apprendimenti vanno dal semplice al complesso, mettendo in atto collegamenti con quanto già appreso vengono consolidati i vari aspetti attraverso processi di ripetitività e rinforzo.

Gli apprendimenti sono sia di tipo STRUTTURATO che DESTRUTTURATO. Inoltre è previsto l'utilizzo di attrezzi codificati e decodificati, al fine di mettere l'allievo nelle condizioni di provare sempre nuove esperienze in movimento.

## Livelli di Partenza

La classe 5 sez F è composta da 10 alunni totali di cui due non frequentanti.

I restanti 8 si suddividono a loro volta in 2 ragazze e 6 ragazzi di cui un alunno con Disabilità (cert. ai sensi della L.104/92)

Attraverso la somministrazione di Test si sono individuati per ogni allievo gli apprendimenti progressivi, i livelli di competenze possedute, i vari livelli di

apprendimento, alcune lacune . La classe è piacevolmente eterogenea.

L'obiettivo è quello di ricreare un ambiente di lavoro dove far emergere a pieno le potenzialità di ogni singolo alunno con piani di lavoro modificabili e adattabili.

Per la programmazione di classe si fa riferimento alla programmazione di dipartimento

### **CONOSCENZA E POTENZIAMENTO ABILITA' CONDIZIONALI E COORDINATIVE.**

**Contenuti:** resistenza, forza, velocità, equilibrio, percezione, coordinazione,

**Modalità di lavoro:** definizione dei contenuti ed esercitazioni relative con carico progressivo di lavoro. Circuit training ed interval training.

### **CONSOLIDAMENTO DELLA PRATICA SPORTIVA, CONOSCENZA DEI REGOLAMENTI E DELLE TECNICHE DELLE VARIE ATTIVITA', 'CAPACITA' DI APPLICARE REGOLE E TECNICHE.**

**Contenuti:** Pallacanestro, Atletica leggera, pallavolo, calcetto, tennis tavolo pallamano, badminton, calcio, Lavoro sulla postura, atteggiamento posturale, allenamento e potenziamento muscolare.

**Modalità di lavoro:** esercitazioni pratiche singolarmente, a coppie e a gruppi atte a rinforzare i fondamentali individuali delle attività proposte. Fondamentali di squadra e strategie di gioco. Funzioni di arbitro.

### **APPROFONDIMENTO DI UNA ATTIVITA' MOTORIA O SPORTIVA A SCELTA DELL'ALUNNO**

**Modalità di lavoro:** L'alunno dovrà produrre su cartaceo una relazione su una attività motoria riportando: Cenni storici- Regolamenti- Fondamentali individuali e/ o di squadra.

In seguito realizzare una presentazione in power point con max 7 slides , durata esposizione max 10 minuti.

### **CONOSCENZA DEL SISTEMA NERVOSO.**

**Contenuti:** Sistema nervoso centrale (encefalo e midollo spinale ) e periferico (nervi sensitivi e motori nervi cranici). Sistema nervoso autonomo o vegetativo. Sistema nervoso e movimento: sinapsi, propriocettori, placca motrice, vie piramidali ed extrapiramidali, arco riflesso. Definizione di movimento volontario, automatico, automatizzato e riflesso.

**MODALITA' DI LAVORO:** lezione frontale ed esercitazioni pratiche. **CONOSCENZA DEL SISTEMA ENDOCRINO.**

**Contenuti:** Ghiandole a secrezione interna. Ormoni, asse ipotalamo-ipofisario.

**MODALITA' DI LAVORO:** lezione frontale con ausilio di mezzi audiovisivi.

## **CONOSCENZA DEL DOPING**

**Contenuti:** Definizione di doping, la World Anti Doping Agency e il codice WADA, classificazione delle sostanze e metodi ed effetti sull'organismo. Legislazione. Correlazioni tra Sistema nervoso, ghiandole endocrine e sostanze dopanti.

**MODALITA' DI LAVORO:** lezioni frontali con ausilio LIM PARTECIPAZIONE AD UN SEMINARIO SUL Doping organizzato dalla FIDAL

## **CONOSCENZA DEI PRINCIPI NUTRITIVI E CONCETTO DI DIETA**

**Contenuti:** Proteine, carboidrati, grassi, oligoelementi, vitamine, acqua. Metabolismo di base, dispendio energetico, concetto di dieta (stile di alimentazione) in base all'età, allo stile di vita (sedentaria o sportiva) Additivi, conservanti, PIRAMIDE ALIMENTARE e dieta mediterranea.

Sensibilizzazione alla lettura degli ingredienti di un prodotto alimentare.

**MODALITA' DI LAVORO:** lezione frontale, calcolo sviluppo calorico alimenti, lettura ingredienti alimenti.

**STRUMENTI:** Testo consigliato In Movimento autori Gianluigi Fiorini, Stefano Coretti, Silvia Bocchi; editore: Marietti Scuola.

Palestre dell'Istituto, cortile esterno scuola, piccoli e grandi attrezzi e attrezzatura specifica per ogni attività svolta. LIM, Computer, risorse online.

Per la programmazione di classe si fa riferimento alla programmazione di dipartimento

## **Verifiche e Criteri di valutazione**

Osservazione sistematica degli allievi, il loro comportamento e i miglioramenti rispetto ai livelli di partenza certificati con test d'ingresso oggettivi e soggettivi. Le verifiche formative : lezioni dialogate, esercitazioni pratiche, verifiche orali. quadrimestre. La valutazione quadrimestrale, è espressa con un voto unico in tutte le classi, sia al primo che al secondo quadrimestre. La valutazione quadrimestrale e finale tiene conto

dell'impegno, del comportamento, della partecipazione e l'interesse mostrati da ogni allievo durante le lezioni.

La classe ha raggiunto un buon livello di consapevolezza dell'attività motoria, intesa come espressione mentale del corpo.

Roma 10-05-23

Prof.re Mariano Radice

I.P.S.S.E.O.A. "AMERIGO VESPUCCI"  
PROGRAMMA SVOLTO DI LINGUA E CIVILTÀ SPAGNOLA  
DOCENTE SANDRA MARIA CANDAL BELLO  
CLASSE V SEZIONE F  
ANNO SCOLASTICO 2022/2023

LIBRO DI TESTO: Una Vuelta Por La Cultura Hispana (Ed. Zanichelli)

**UNIDAD 1:**

Geografía de España. La España política. Las lenguas. Economía. La sociedad.  
Geografía de Sudamérica. Problemas principales de Hispanoamérica. La lengua española en Hispanoamérica.

**UNIDAD 2:**

La gastronomía española.  
Las tapas.  
Sabores del cono Sur.  
La cocina mexicana y cubana.

**UNIDAD 3**

El deterioro de los derechos humanos en Sudamérica.  
Las dictaduras militares en Chile y Argentina. Pinochet y Videla.  
El grupo de las madres de la Plaza de Mayo.  
La libertad de prensa en Sudamérica.

**Apuntes de Arte:**

Visita a la exposición sobre Virginia Woolf.  
50 Aniversario de la muerte del pintor Pablo Picasso. Documental sobre su vida.

**MODULO EDUCAZIONE CIVICA:**

¿Qué son los objetivos de desarrollo sostenible? video explicativo. La agenda 2030.  
Los derechos humanos, definición.  
Los derechos humanos en Sudamérica.  
El desequilibrio económico en Sudamérica.

Roma, 2/05/2022

La Docente

Sandra Candal