

Il ruolo professionale del Tecnologo Alimentare

Come il Tecnologo Alimentare può intervenire nel comparto molitorio



di Dora Carapellese

What a food technologist can do in the mill sector



Il Tecnologo Alimentare è una figura relativamente nuova che ha avuto negli anni un'intensa evoluzione normativa dettata dalle difficoltà del campo in cui opera, ossia l'alimentazione e la salute umana.

Oggi ha finalmente raggiunto una specifica dimensione giuridica con un proprio codice deontologico in cui si possono evidenziare:

- il dovere di garantire la sicurezza dei cibi;
- il dovere di combattere gli sprechi;
- il dovere della ricerca e dello sviluppo di nuovi prodotti.

Si tratta di una professionalità che si inserisce in modo mirato all'interno della filiera agro-alimentare. L'ampio know how del Tecnologo Alimentare gli permette di essere collocato in diversi ambiti del comparto food.

In un sistema come quello di oggi dove la qualità alimentare è diventata un imperativo, il Tecnologo Alimentare può costituire un'utile consulenza in materia legislativa, nell'innovazione tecnologica e anche in attività di marketing, distribuzione e approvvigionamento.

Per capire nello specifico questa figura e come possa inserirsi all'interno del comparto molitorio, abbiamo rivolto alcune domande al dott. Emilio Germano, Segretario dell'Ordine Nazionale dei Tecnologi Alimentari.



Una figura professionale con competenze multifaccettate, in grado di valorizzare la cultura d'impresa e lo sviluppo di nuove tecnologie alternative nel settore molitorio.

Quale è il ruolo in termini pratici, del Tecnologo Alimentare?

La figura professionale si prefigge di migliorare l'intero comparto agro-alimentare finalizzandone le produzioni a prodotti di pregio, estremamente diversificati ed in grado, in ultima analisi, di ampliare il mercato nazionale ed internazionale con benefici influssi anche da un punto di vista occupazionale ed economico. L'importante ruolo della figura professionale del Tecnologo Alimentare si inserisce nel quadro dell'innovazione tecnologica dell'industria di trasformazione, della ricerca e sviluppo, nonché nelle attività di assicurazione e controllo della qualità dei prodotti alimentari.

Tale base culturale conferisce al Tecnologo Alimentare, nell'ambito della

sua attività professionale importanti competenze, tutte elencate nella Legge 59, art. 2. (vedi box a pag 55).

Una preparazione e competenza di così ampio spettro permette a questa figura professionale di affrontare tutti gli aspetti relativi alla filiera produttiva dell'alimento, da quando viene raccolto, o comunque generato, a quando viene consumato.

Ma come si diventa Tecnologo Alimentare?

Il Tecnologo Alimentare in base alla legge n°59 del 18/01/94 deve seguire un preciso percorso formativo:

- conseguire il diploma di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari od equipollenti;
- superare l'esame di Stato per il conseguimento della figura professionale di Tecnologo Alimentare ed iscriversi all'Albo professionale della sua Regione;
- possedere un'adeguata preparazione tecnico-scientifica che lo metta in grado di inserirsi a pieno titolo nel mondo agro-alimentare, caratterizzato soprattutto in questi ultimi tempi, da una notevole evoluzione tecnologica. Alcune delle aree disciplinari su cui si basa la sua formazione sono: chimica degli alimenti, bromatologia, microbiologia e igiene applicata agli alimenti ed alla produzione industriale, tecnologia dei processi

produttivi e di trasformazione, commercializzazione e marketing.

Come si inserisce la figura del Tecnologo Alimentare nel comparto molitorio?

Due sono le leggi di riferimento alimentare che individuano in maniera chiara ed inequivocabile le competenze e l'inserimento del professionista nella filiera agro-alimentare.

Esse sono il **D.L. 123/93**: attuazione della direttiva 89/397 CEE relativa al controllo ufficiale dei prodotti alimentari attinente ai criteri e le modalità del controllo, e la direttiva **93/99 CEE** del 29 Ottobre 1993 riguardante *Misure supplementari in merito al controllo ufficiale dei prodotti alimentari*. In tale contesto viene evidenziato che tutti gli Stati membri devono assicurare la presenza di personale esperto e qualificato, in modo particolare nei settori di chimica, chimica alimentare, medicina veterinaria, microbiologia alimentare, igiene alimentare, tecnologia alimentare e legislazione, affinché i controlli e le applicazioni legislative siano rispettati. Sia il Servizio Repressione Frodi che i Presidi Multizonali di Igiene e Prevenzione nonché i Servizi delle Aziende S-SLL "contemplano" tra il proprio personale questa figura professionale che da sola è in grado di valutare un alimento in base alla materia prima di partenza, alla trasformazione tecnologica applicata, alle modalità di conservazione e non ultima, al rapporto prezzo qualità. Il Tecnologo Alimentare può sviluppare tutta una serie di aree alimentari, in particolare:

- le analisi dei prodotti alimentari dall'accertamento al controllo di qualità e di quantità di materie prime alimentari, di prodotti finiti, di additivi, di coadiuvanti tecnologici, di semilavorati, di imballaggi e di quanto altro attiene alla produzione e alla trasformazione di prodotti alimentari;
- la definizione degli standard e dei capitolati per i suddetti prodotti.

LE COMPETENZE DEL TECNOLOGO ALIMENTARE

- ◆ Funzioni di direzione, amministrazione e gestione di imprese che operano nel settore della produzione, trasformazione, conservazione e commercializzazione degli alimenti;
- ◆ studio, progettazione, direzione, sorveglianza e conduzione degli impianti e dei processi di lavorazione degli alimenti e dei prodotti biologici correlati;
- ◆ responsabilità di indagine e valutazione delle analisi chimico-fisiche e microbiologiche sui prodotti alimentari per il controllo della loro qualità e per la definizione degli standard e dei capitolati per la loro produzione;
- ◆ attività di ricerca e sviluppo di processi e prodotti nel campo alimentare;
- ◆ partecipazione alle attività di pianificazione alimentare, con riguardo alla valutazione delle risorse esistenti, alla loro utilizzazione e alle esigenze alimentari e nutrizionali dei consumatori e ad altre attività di pianificazione della produzione alimentare in ambito nazionale;
- ◆ collaborazione con altri professionisti per le attività che competono alla ristorazione collettiva in mense aziendali, mense pubbliche e mense ospedaliere;
- ◆ collaborazione con agenzie internazionali e comunitarie ai programmi di sviluppo agro-alimentare;
- ◆ funzioni peritali e arbitrali presso i Tribunali.

Oltre a questo, può intervenire nel settore molitorio attraverso una serie di interventi mirati, in modo specifico, sui seguenti argomenti:

- 1) attività di ricerca e formazione presso le aziende e/o associazione di categoria del comparto;
- 2) studi di settore in collaborazione con il MIUR (Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca) e attività imprenditoriale privata;

- 3) esperienze qualificanti in tecnologie e metodologie analitiche orientate al settore dei cereali.

Il Tecnologo Alimentare può svolgere anche attività di ricerca presso le aziende operanti nel comparto e presenti sul territorio sia nazionale che europeo, al fine di promuovere e valorizzare la cultura d'impresa e lo sviluppo di nuove tecnologie alternative. Tra gli esempi, di recente studio e occupazione, il Tecnologo Alimentare può dimostrare una specifica competenza su:

- 1) realizzazione di nuovi sistemi sperimentali di trattamento del frumento;
- 2) studio delle proprietà di varietà di frumento;
- 3) valutazione di nuovi preparati a base di farina;
- 4) studio del comportamento delle farine innovative a diversi livelli di ricombinazione e soluzioni ingredienti;
- 5) studio della cinetica di essiccamento del chicco intero di frumento;
- 6) studio del fenomeno di gelatinizzazione del chicco intero di frumento.

Parliamo di costi. A quanto ammonta il costo medio di una consulenza di questo tipo?

Tale risposta non può avere un unico dato, medio o relativo, certamente dipende dalla difficoltà dell'incarico e dall'impegno che esso determina.

Esiste la disponibilità, di recente presentazione al Ministero competente, di un tariffario professionale dove sono riportati in maniera dettagliata e specifica gli impegni a cui il professionista dovrà rifarsi in maniera chiara e trasparente.

Il documento potrà, dopo le ultime verifiche ed integrazioni, essere reperibile presso la Segreteria dell'Ordine Nazionale e in formato elettronico nella home page del portale del Consiglio Nazionale:

www.tecnologialimentari.it