



## **PROFILO PROFESSIONALE DEL TECNOLOGO ALIMENTARE**

Il corso di laurea Magistrale in scienze e Tecnologie Alimentari, unica laurea che oggi permette di accedere agli esami di abilitazione alla professione di Tecnologo Alimentare, ha lo scopo di preparare laureati con specifiche competenze nei principali settori delle scienze e delle tecnologie degli alimenti, fondandosi su conoscenze di base applicate, con l'utilizzo di metodi scientifici d'indagine e di sperimentazione (vedi "Piano di studi") mantenendo per tutto il percorso di studi il *focus* sull'alimento. Il laureato che si forma nei cinque anni di corsi di studi, è in grado di svolgere compiti tecnici nell'ambito delle attività di produzione, trasformazione, conservazione e distribuzione degli alimenti ed in quelle inerenti il controllo della loro qualità e sicurezza, in virtù delle prerogative riconosciute gli espressamente dalla legge italiana, **Legge n. 59 gennaio 1994**, disciplinante **l'Ordinamento della Professione del Tecnologo Alimentare**, in particolare (art.2 "**Attività professionale**") rientrano nella competenza del tecnologo alimentare:

a) **lo studio, la progettazione, la direzione, la sorveglianza, la conduzione ed il collaudo dei processi di lavorazione degli alimenti** e dei prodotti biologici correlati, ivi compresi i processi di depurazione degli effluenti e di recupero dei sottoprodotti;

b) **lo studio, la progettazione, la costruzione, la sorveglianza e il collaudo**, in collaborazione con altri professionisti, di **impianti di produzione di alimenti**;

c) le operazioni di **marketing, distribuzione ed approvvigionamento delle materie prime e dei prodotti finiti alimentari, degli additivi alimentari, degli impianti alimentari**;

d) **le analisi dei prodotti alimentari**; l'accertamento ed il **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 capitoli** per i suddetti prodotti. Tali attività sono svolte presso strutture sia private che pubbliche;

e) le **funzioni peritali ed arbitrali** in ordine alle attribuzioni elencate alle lettere a), b), c) e d);

f) la **statistica, le ricerche di mercato** e le relative attività in relazione alla **produzione alimentare**;

g) **la ricerca e lo sviluppo di processi e prodotti** nel campo alimentare;

h) **lo studio, la progettazione, la direzione, la sorveglianza, la stima, la contabilità ed il collaudo**, in



collaborazione con altri professionisti, dei lavori necessari ai fini della **pianificazione alimentare**, con riguardo alla valutazione delle risorse esistenti, alla loro utilizzazione e alle **esigenze alimentari e nutrizionali dei consumatori**;

i) lo studio, la progettazione, la direzione, la sorveglianza, la stima, la contabilità ed il collaudo di lavori inerenti alla pianificazione della produzione alimentare sotto il profilo territoriale e ambientale;

l) **lo studio, la progettazione, la direzione, la sorveglianza, la gestione, la contabilità ed il collaudo**, in collaborazione con altri professionisti, dei lavori che attengono alla ristorazione collettiva in mense aziendali, mense pubbliche, mense ospedaliere e **qualsivoglia tipo di servizio di ristorazione fuori casa**;

m) **lo studio, la progettazione, la direzione, la sorveglianza e la gestione**, in collaborazione con altri professionisti, di **programmi internazionali di sviluppo agro-alimentare**, anche in collaborazione con agenzie internazionali e comunitarie.

2. Gli iscritti all'albo dei tecnologi alimentari possono altresì svolgere funzioni di **direzione, amministrazione e gestione di imprese che operano nel settore della produzione, trasformazione, conservazione e commercializzazione degli alimenti**.

3. Gli iscritti all'albo dei tecnologi alimentari hanno inoltre facoltà di compiere le attività di cui al comma 1 anche in settori diversi, quando tali attività siano connesse o dipendenti da studi e lavori di loro specifica competenza.

Inoltre all'art. 6 "Incarichi affidati dall'autorità giudiziaria e dalle pubbliche amministrazioni" della medesima Legge viene riportato:

1. **Gli incarichi relativi all'attività professionale** di cui all'articolo 2 **sono affidati dalla autorità giudiziaria e dalle pubbliche amministrazioni agli iscritti all'albo**. Qualora esse intendano conferire incarichi persone non iscritte all'albo, ne enunciano i motivi nel relativo provvedimento.

Dal **Codice Deontologico** (ultima revisione approvata con delibera del Consiglio del 29/01/2016 e depositata presso il Ministero della Giustizia) si riportano alcuni passaggi ritenuti fondamentali per l'inquadramento del Tecnologo alimentare nel Servizio Sanitario

## **Titolo I-Principi Generali**

### **Art.1 - Il Tecnologo Alimentare e la propria attività professionale**

1) La deontologia professionale è l'insieme dei principi e delle regole a cui ogni Tecnologo alimentare si deve attenere.

L'attività professionale del Tecnologo Alimentare è volta:



□ a tutelare la salute dei consumatori considerando la sicurezza alimentare e la conformità degli alimenti alle normative in vigore come il primo dovere professionale;

*(omissis...)*

## **Art.2 - Fondamenta della professione**

1) La professione di Tecnologo Alimentare è esercitata per interesse pubblico a difesa dei principi degli articoli 9 e 32 della Costituzione della Repubblica italiana e dell'art. 37 della Carta dei diritti fondamentali dell'Unione Europea.

*(omissis...)*

## **Titolo IV-Rapporto con la collettività**

### **Art.44 - Sicurezza alimentare**

1) Il Tecnologo Alimentare utilizza le proprie competenze per contribuire a raggiungere gli obiettivi di **sicurezza alimentare** così come definiti dalla F.A. O. (1996):

“La sicurezza alimentare esiste quando tutte le persone, in ogni momento, hanno accesso fisico ed economico ad una quantità di cibo sufficiente, sicuro e nutriente per soddisfare le loro esigenze dietetiche e preferenze alimentari per una vita attiva e sana”.

### **Art.45 - Sicurezza igienico-sanitaria e salute pubblica**

1) Il Tecnologo Alimentare ha l'obbligo di utilizzare le proprie competenze a **vantaggio della salute pubblica contrastando ogni forma di frode, contraffazione e illecito**, svolgendo la propria attività sempre nel rispetto delle norme di sicurezza igienico-sanitarie dei prodotti alimentari.

2) Il Tecnologo Alimentare nell'ambito della propria attività si impegna a **vigilare sulla sicurezza e sulla qualità merceologica degli alimenti**. Laddove egli riscontri irregolarità o situazioni che possano compromettere la qualità merceologica o la sicurezza degli alimenti e del consumatore, si impegna a segnalare il fatto al responsabile dell'attività o, se la situazione lo richiede, alle Autorità competenti affinché vengano presi gli opportuni provvedimenti.

### **Art.46 - Osservanza delle disposizioni di legge**

1) Nell'ambito della propria attività, il Tecnologo Alimentare **ha il dovere e la responsabilità di far rispettare le disposizioni normative vigenti in materia alimentare** e le altre prescrizioni applicabili al settore, fornendo in merito, ove occorra, opportune delucidazioni circa il contenuto, l'ambito di applicazione e consigliando il corretto comportamento da adottare.

### **Art.49 - Valorizzazione delle tecnologie alimentari**

1) Il Tecnologo Alimentare, nell'ambito delle proprie competenze e funzioni, deve favorire sia la valorizzazione delle **produzioni tipiche ed artigianali**, sia lo **sviluppo industriale con tecnologie innovative**, incoraggiando l'accrescimento economico e socio-culturale. L'applicazione dei metodi produttivi utilizzati deve in ogni modo garantire la sicurezza igienico-sanitaria e la salute del consumatore.



Dall'elenco delle attività professionali e dalle regole deontologiche riportate si citano alcune delle **specializzazioni utili al SSN**:

- ✓ Rintracciabilità
- ✓ Gestione delle non conformità dei prodotti/allerta
- ✓ Pareri su impianti di trasformazione degli alimenti/additivi/coadiuvanti tecnologici/alimenti funzionali/materiali a contatto e controllo degli stessi
- ✓ Gestione del rischio (analisi dei rischi, la valutazione e la classificazione in base alla gravità del rischio, trattamento del rischio e prevenzione, monitoraggio e riesame del sistema, comunicazione del rischio)
- ✓ Conoscenza individuazione prevenzione e controllo delle contaminazioni biologiche, fisiche e chimiche
- ✓ Etichettatura, pubblicità e presentazione degli alimenti
- ✓ Valutazione dei sistemi di gestione per la sicurezza alimentare riguardanti i programmi di prerequisiti (PRP) e le procedure basate sui principi del sistema **HACCP** (Hazard-Analysis and Critical Control Points) e **HARPC** (Hazard Analysis and Risk-based Preventive Controls)
- ✓ Pest control
- ✓ Bioterrorismo
- ✓ Audit
- ✓ Valutazione pratiche di registrazione/riconoscimento
- ✓ Esportazioni/certificazioni
- ✓ Acque destinate al consumo umano
- ✓ Laboratori per l'autocontrollo (verifica della conformità)
- ✓ Controlli analitici (dal campionamento all'interpretazione dei risultati)
- ✓ Attività di indirizzo, coordinamento, programmazione e verifica delle attività di competenza
- ✓ Educazione alimentare
- ✓ Pianificazione alimentare e coordinamento attività logistiche agro-alimentari con riguardo alla valutazione delle risorse esistenti, alla loro utilizzazione e alle esigenze alimentari e nutrizionali dei consumatori;