

COM **ORG STAMPA** 01/2018

REDAZIONE

✉ MAIL: PEO/PEC INFO@OTAMOLISE.IT

🌐 WEB: WWW.OTAMOLISE.IT

IL TECNOLOGO ALIMENTARE E LO SVILUPPO SOSTENIBILE DEL SETTORE AGROALIMENTARE

**NEL CORSO DEGLI ULTIMI ANNI LE TECNOLOGIE ALIMENTARI SI SONO EVOLUTE
ED INNOVATE PER SODDISFARE LA RICHIESTA DI ALIMENTI SEMPRE PIÙ
DIVERSIFICATI E PER VENIRE INCONTRO ALLE ESIGENZE DI UN CONSUMATORE
SEMPRE PIÙ CONSAPEVOLE ED ATTENTO ALLA QUALITÀ DEGLI ALIMENTI.**

**IN QUEST'OTTICA SI COLLOCA LA FIGURA DEL TECNOLOGO ALIMENTARE, PROFESSIONISTA
IMPEGNATO A GARANTIRE LA QUALITÀ NEL SETTORE AGROALIMENTARE, NEL RISPETTO
DELL'AMBIENTE E DELLA SICUREZZA ALIMENTARE.**

L'agroalimentare è uno dei settori a più elevato impatto sociale e ambientale, che gioca un ruolo chiave per lo sviluppo sostenibile dell'intero Pianeta. Una delle sfide di sostenibilità più sentite nel settore è la lotta allo spreco di cibo, che si concretizza intervenendo sui cicli di produzione, trasformazione e di utilizzazione dei prodotti agro-alimentari, attraverso un risparmio di alcune risorse fondamentali, in particolare materie prime, energia, acqua e suolo. In questo contesto, un ruolo fondamentale spetta al Tecnologo Alimentare, un professionista abilitato ad esprimere competenze e pareri di tipo tecnico, legislativo e gestionale nel settore agro-alimentare, essendo esperto della qualità, della sicurezza e della sostenibilità del sistema agro-alimentare.

Il Tecnologo Alimentare è un professionista abilitato che presenta competenze multidisciplinari, elencate nell'art. 2 della Legge 59 del 18 gennaio 1994 e che si inserisce nelle diverse filiere produttive per assumere la responsabilità nella conduzione e nel controllo dei processi di trasformazione, nella progettazione di nuovi alimenti nonché nell'analisi degli aspetti economici, socio-culturali e ambientali delle filiere stesse, al fine di gestire la complessità dei sistemi agro-alimentari. Questa figura professionale assume un ruolo fondamentale per lo sviluppo sostenibile del settore agro-alimentare, diventando il punto di riferimento per le Aziende del settore alimentare, per istituzioni pubbliche e private e per la collettività nel suo complesso in materia di qualità e sicurezza degli alimenti.

Una condizione indispensabile per realizzare una piena sostenibilità agroalimentare è la condivisione delle conoscenze e degli obiettivi da parte di tutti gli operatori del sistema agroalimentare. In questo scenario di condivisione, il coinvolgimento di professionisti del settore, la corretta informazione e la valorizzazione dei prodotti del territorio rappresentano dei punti di forza per lo sviluppo di un atteggiamento consapevole nei

confronti del cibo e del suo valore che si può raggiungere attraverso progetti di Educazione alimentare realizzati da Tecnologi Alimentari.

Educazione alimentare non vuol dire solo conoscere cosa contiene un alimento per saper scegliere quello più adatto alle esigenze del consumatore, ma significa soprattutto conoscere la provenienza dell'alimento, le modalità di produzione, trasformazione e conservazione e le regole di buona prassi igienica, così da individuare l'impatto ambientale del processo produttivo, conoscere l'aspetto etico/sociale e riconoscere il legame con il territorio.

L'educazione alimentare, la salvaguardia della biodiversità e delle produzioni tradizionali collegate, la promozione di modelli alimentari rispettosi dell'ambiente e dell'identità culturale sono punti cardine per lo sviluppo sostenibile del settore agroalimentare.

Qualità

Sappiamo che non esiste una definizione univoca di qualità, essa è sempre relativa all'oggetto che si vuole rappresentare.

Da qui, l'esigenza sentita dal *Tecnologo Alimentare*, di **imporre una qualità sostanziale, percepibile e sostenibile** che sia aperta ad ogni possibilità di "gamma" sino all'eccellenza, controlli le energie impiegate, preveda il **recupero** dei sottoprodotti oltre le obbligazioni imposte dalle norme e attualizzi metodi di **sicura innovazione** tecnologica.



Sicurezza

E' il dominio nostro e di molti altri professionisti e la intendiamo qui come sicurezza igienica.

La **sicurezza del processo produttivo** è di nostra completa competenza, in quanto formati espressamente a questo.

Sicurezza si declina anche in termini di **tracciabilità**, scelta delle materie prime, delle tecnologie da applicare, di **verifiche on-line ed off-line**.



Salute

E' necessario valorizzare l'importanza di una buona **formulazione di prodotto** per garantire gli **equilibri nutrizionali** necessari (sali, zuccheri, grassi ecc), di un buon **packaging** a garanzia del mantenimento, di una **corretta etichettatura** per una informazione chiara, semplice e sicura, un buon **marketing** per favorire l'informazione dei consumatori.

Il *Tecnologo Alimentare* anche a garanzia di una ristorazione fuori casa che dialoghi con l'**educazione alimentare** e con il **gusto** per favorire una consumazione attenta e uno stile di vita sano e attivo.



I Tecnologi Alimentari sono sempre più protagonisti nello sviluppo della sostenibilità agroalimentare poiché il loro bagaglio di conoscenze rappresenta un contributo determinante per gestire e arricchire quei percorsi educativi volti alla promozione della cultura alimentare, contribuendo a progettare, realizzare e gestire sistemi produttivi e linee di prodotti che rispondano ai criteri di responsabilità etico/sociale, ambientale ed economica.

E allora perché affidarsi ad un Tecnologo alimentare?

Per almeno tre motivi:

primo: perché è una figura in grado di fornire supporto strategico nella progettazione, nella gestione, nel controllo, nella ricerca e nello sviluppo dei sistemi agro-alimentari lungo tutta la filiera di trasformazione;

secondo: perché è un professionista e come tale deve rispettare un codice deontologico basato su lealtà, etica e segretezza professionale;

terzo: perché è iscritto in un Albo professionale, per cui è obbligato ad un continuo aggiornamento professionale che porta di conseguenza ad un miglioramento continuo della propria competenza professionale.



La segreteria dell'Ordine è a disposizione per qualsiasi chiarimento.

Cordialmente.

Per il **Consiglio dell'OTA Molise**

Il Presidente
Emilio GERMANO