



Chi è il Tecnologo Alimentare

È un professionista con competenze multidisciplinari, in grado di gestire la complessità del sistema agro-alimentare, che ha conseguito la laurea in scienze e tecnologie alimentari, che ha superato l'esame di stato ed è regolarmente iscritto ad una delle undici sedi territoriali. La legge 59/94 regola l'ordinamento della professione del TA. I professionisti iscritti all'ordine sono circa duemila, a fronte di un numero di circa ventimila laureati in Italia. Questo perché i laureati lavorano principalmente nell'industria alimentare e nella Ristorazione, dove si fa ancora un po' di fatica a vedere riconosciuto il valore dell'iscrizione all'ordine professionale: formazione continua, deontologia professionale, obbligo di riservatezza, possibilità di confronto su tematiche tecnico-scientifiche con una rete di professionisti all'interno del proprio ordine e in sinergia con ordini affini. Certamente l'abolizione dell'esame di stato, unita ad una maggiore interazione con il mondo della produzione e della ristorazione non potranno che guidare verso la crescita della nostra figura che svolge un ruolo così impattante sulla società.

Chi è OTAN

L'Ordine Nazionale dei Tecnologi Alimentari (OTAN), è un ente di diritto pubblico, posto sotto la vigilanza del Ministero della Giustizia, che rappresenta la categoria professionale dei Tecnologi Alimentari, tutelandone gli interessi e valorizzandone le competenze, a vantaggio della salute pubblica.

Vigila sulla formazione dei propri iscritti e al contempo garantisce, in collaborazione con gli enti di formazione accreditati e con le Università, opportunità di alta formazione.

Lavora per aumentare la visibilità e il riconoscimento della professione di Tecnologo Alimentare nella società.

Vigila sul rispetto di un codice etico, di norme etiche e disciplinari in esso contenute, assicurando che tutti gli Iscritti aderiscano a principi di integrità, onestà e responsabilità professionale.

Partecipa al dibattito scientifico promuovendo pratiche sostenibili e salutari nel settore alimentare.

Fornisce informazioni e supporto tecnico-scientifico alle istituzioni e al pubblico su questioni legate alla tecnologia alimentare.

Rappresenta il settore delle Tecnologie Alimentari nelle discussioni politiche e nei processi di formulazione delle politiche agroalimentari; contribuisce alla legiferazione europea, per esempio partecipando attivamente alle consultazioni che influenzano i provvedimenti connessi al diritto alimentare.

Le competenze del TA

Produzione Alimentare: progetta, gestisce e controlla i processi produttivi grazie alle competenze relative alle tecniche di trasformazione, imballaggio e conservazione degli alimenti.

Applicazione delle migliori tecnologie alimentari: utilizza le tecnologie più avanzate, coniugando innovazione e tradizione, per migliorare la qualità degli alimenti sotto il profilo nutrizionale, ad



esempio aumentandone la digeribilità e la biodisponibilità dei principi nutritivi, rimuovendo sostanze tossiche, e sotto il profilo sensoriale, migliorandone il gusto e la palatabilità, con attenzione ai costi di produzione e riducendo le perdite alimentari, a vantaggio della salute del consumatore e dell'ambiente e a garanzia del produttore.

Ricerca e sviluppo: sviluppa nuovi prodotti alimentari e migliora quelli esistenti attraverso la ricerca e l'innovazione.

Packaging: sviluppa imballaggi sicuri e in grado di proteggere gli alimenti da danni, contaminazione e degrado, oltre a facilitarne il trasporto e il consumo.

Sicurezza alimentare intesa sia come *food safety*, sia come *food security*, lavorando per garantire accesso al cibo sufficiente al benessere dell'individuo e sicuro ovvero conforme ai requisiti previsti dalle normative vigenti, cogenti e volontarie, in modo che gli alimenti siano liberi da contaminanti e sicuri per il consumo. Questo significa per esempio curare il monitoraggio e il controllo dei microrganismi patogeni, dei residui chimici e degli altri contaminanti.

Ristorazione Collettiva e Commerciale: contribuisce ad un'adeguata progettazione, conduzione e sorveglianza dei servizi di ristorazione collettiva (scolastica, sanitaria, aziendale, militare, carceraria) e commerciale (catering, ristoranti ecc.) a garanzia dei massimi livelli di qualità e sicurezza alimentare, favorendo la promozione dei territori e delle loro produzioni, la riduzione dello spreco alimentare e il rafforzamento del ruolo educativo del pasto, volto non soltanto alla consapevolezza delle proprietà nutrizionali, ma anche alla valorizzazione del bagaglio culturale di cui il cibo è espressione diretta.

Controllo qualità: implementa e gestisce sistemi di controllo per assicurare che i prodotti alimentari soddisfino specifici standard, cogenti e volontari, in aggiunta ai requisiti richiesti dai clienti/consumatori.

Qualità nutrizionale: ottimizza il valore nutrizionale degli alimenti, attraverso lo studio accurato della loro composizione nutritiva e la relativa scelta degli ingredienti

Logistica: gestisce processi di organizzazione di tutte le attività di produzione, movimentazione, immagazzinamento e mantenimento, con i connessi flussi informativi, che coordinano lo spostamento di prodotti alimentari, dall'approvvigionamento, attraverso i processi di trasformazione, fino al punto di consumo sotto forma di prodotti finiti.

Sostenibilità: guida la trasformazione dei sistemi agroalimentari verso la sostenibilità economica, sociale ed ambientale, lavorando così per garantire un accesso al cibo sano, di qualità e in quantità sufficiente al benessere dell'individuo. Studia il riciclo e il riuso dei sottoprodotti e degli scarti delle produzioni. Ed è proprio questo approccio che rende la professione del tecnologo una professione di pubblica utilità.

Educazione del consumatore: divulga le proprie conoscenze tecnico-scientifiche per un consumo più consapevole, attraverso i media, incontri rivolti ai cittadini, progetti rivolti agli studenti delle scuole di ogni ordine e grado.

Obiettivi di OTAN per il prossimo futuro

Il Consiglio dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari si trova ad affrontare delle criticità radicate nel tempo che impediscono l'espressione delle piene potenzialità del professionista. Il contesto generale, con una impostazione europea orientata alla sostenibilità, che ha condotto nel 2020 alla strategia *"farm to fork"*, apre a nuove direzioni di lavoro che permettono di valorizzare la nostra figura in modo molto più incisivo di quanto sia stato possibile fare nel passato. L'idea è quella di **individuare ambiti sensibili sui quali intervenire** per proporre una diversa connotazione della nostra figura professionale rispetto a una serie di soggetti per noi interessanti. A titolo di esempio, basti pensare alle problematiche emergenti rispetto alla *"front pack label"*, all'etichetta di sostenibilità, alla necessità di garantire il promuovere sane abitudini alimentari e di conseguenza supportare la produzione di alimenti adatti, all'attenzione all'economia circolare, all'efficientamento dei processi produttivi.

Guardando al passato, la criticità maggiore è stata, probabilmente, quella di non avere mai avuto riconosciuta una specificità come Tecnologi e, di conseguenza, non aver mai visto valorizzato il nostro titolo professionale. Ancora adesso veniamo spesso non considerati, in modo diverso, nel settore pubblico e privato. Nel primo, attività professionali che vedrebbero a pieno titolo l'impiego delle nostre competenze, sono riservate ad altre figure professionali, istituzionalmente riconosciute anche per la forza del loro ordine. Peraltro, fino ad oggi, è mancata la percezione del valore dell'iscritto all'ordine anche da parte dell'industria che, con una visione limitata alle esigenze del momento, ha in genere offerto occasioni di lavoro a semplici laureati, sottovalutando alcuni aspetti invece significativi della garanzia di professionalità derivanti dall'iscrizione all'albo. Come presidente della nuova consiliatura, la proposta è quella di impostare il programma di lavoro su questi due livelli, andando da una parte a rinforzare il rapporto con le istituzioni in ogni occasione per noi significativa di una presenza attiva, dall'altro creando un rapporto con le aziende (produzione, ristorazione, distribuzione) che ponga in evidenza il valore dell'iscrizione all'Ordine in termini di affidabilità, competenza, etica, aggiornamento continuo, apporto progettuale creativo, confronto attivo tra professionisti, che solo l'iscrizione all'Ordine può garantire. Date queste premesse, il programma vuole svilupparsi attivando concretamente una serie di azioni volte a sviluppare queste due direzioni. Di seguito alcune delle attività già avviate dal neo-consiglio, insediatosi il 30/05/2023:

- **Rafforzamento della figura del TA nell'Industria Alimentare.** A tale scopo, abbiamo appena siglato un accordo con Federalimentare che prevede la realizzazione di un progetto di comunicazione con focus su argomenti relativi al settore agroalimentare e delle bevande. Obiettivi dell'accordo sono: contribuire a creare una Cultura Alimentare, basata su conoscenze scientifiche, al fine di tutelare la salute dei consumatori e rafforzare il ruolo centrale del professionista iscritto all'ordine, all'interno della Produzione Alimentare, investendo sull'alta formazione.
- **Progettazione di percorsi comuni**, da condividere con gli altri colleghi delle professioni complementari alla nostra, quali ad esempio gli agronomi, convinti che solo l'approccio



multidisciplinare possa garantire la gestione della complessità del sistema agroalimentare, supportandone la crescita, creando nuovi modelli produttivi e di consumo adeguati alle esigenze della società, sostenibili da un punto di vista economico, sociale ed ambientale. Questo significa ripensare, insieme, l'intera filiera agro-alimentare, partendo dal seme fino ad arrivare al prodotto finito, così da garantire i massimi livelli di sicurezza di elevata qualità