



FIRST POSITION PAPER 2014

TITOLO:



LE TECNOLOGIE ALIMENTARI PER LA SALUTE:

"HEALTHY FOOD AND HEALTH FOR ALL"

I Tecnologi Alimentari Italiani, rappresentati negli Ordini Regionali e nel Consiglio Nazionale, intendono portare all'attenzione delle Istituzioni, della Aziende, dei Professionisti che operano nel sistema alimentare, un approfondimento specifico circa il nostro ruolo di operatori per la qualità, la sicurezza, la salute.



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.

Ed è proprio dalle **ricadute sulla salute** che vogliamo partire!

Il recente documento OMS, piano d'azione globale per la prevenzione ed il controllo delle malattie trasmissibili 2013-2020, mostra con stretta evidenza il nostro ruolo come protagonisti nel proporre alimenti equilibrati in casa e fuori casa.

La **dieta "non sana"** infatti, appare come uno dei quattro fattori di rischio comportamentale (insieme a tabacco, inattività ed alcool).

Noi ci proponiamo quindi come attori per la promozione di una dieta sana, operando per quanto di nostra competenza, ad esempio nella **riduzione del sale/sodio** nelle preparazioni alimentari, **nell'evitare le aggiunte di sale e zucchero** dove non strettamente necessario, nelle formulazioni equilibrate per contrastare **diabete, obesità, ipertensione**.



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 obbligatorietà 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 materia prime, delle tecnologie da applicare, di **verifiche on-line ed off-line**.



Riteniamo importante che le **Strutture Sanitarie** si facciano promotrici della necessità che:

- ▶ i **Tecnologi Alimentari** “**licenzino**”, “**validino**”, “**garantiscono**”, il prodotto alimentare finito, come il migliore possibile anche dal **punto di vista salutistico**;
- ▶ le professioni sanitarie nelle istituzioni pubbliche e private **richiedano la presenza** di **Tecnologi Alimentari** nelle **strutture di produzione di alimenti e di pasti** per la collettività;
- ▶ lo studio di prodotto e processo ci sia riservato e ci sia **obbligo di asseveramento e/o accertamento** del progetto presentato con timbro e firma del **Tecnologo Alimentare**;
- ▶ insieme, **ma a pari titolo con altri professionisti**, ci si occupi di igiene e sicurezza alimentare.



L’O.M.S. insiste anche sulla necessità di:

- *sviluppare Linee guida nazionali;*
- *raccomandazioni o misure di policy, per aziende, operatori commerciali e consumatori;*
- *ridurre il livello di sale aggiunto;*
- *aumentare l’accessibilità e il consumo di frutta e verdura;*
- *sostituire gli acidi grassi trans con insaturi;*
- *ridurre gli zuccheri anche nelle bevande analcoliche;*
- *fare attenzione alle porzioni e alla densità energetica delle porzioni.*

Ognuno di questi è un nostro **subject**, sui quali vogliamo, con ponderatezza e specifica competenza, approfondire e dare un contributo fortissimo come attori/professionisti riconosciuti quali portatori di **scienza e tecnologia** sempre con uno sguardo attento al **sociale** e alla **sostenibilità economica**.



Negli esempi di coinvolgimento multisettoriale, ecco che OMS include, tra i molti, anche il settore Ristorazione, come uno che deve giocare la partita. Si pensi allo **studio delle porzioni**, alla **lotta agli sprechi**, alla **sostenibilità del food service**, alla **scelta degli alimenti** ed alle loro **filiera** di appartenenza.

Quanto in ambito collettivo si può fare per **educare, formare, dinamizzare i mercati, promuovere il territorio, sviluppare la tradizione, innovare nei processi di cottura e servizio, occuparsi delle fragilità** con prodotti formulati appositamente nel rispetto della **sensorialità**, favorire il **metissage culturale** delle varie appartenenze!

Nessuno può chiamarsi fuori, anzi **noi vogliamo essere** chiamati “**dentro**”!

Le **scienze e le tecnologie alimentari** vengono da lontanissimo, da quando **sale, zucchero, alcool, aceto, grassi, fumo**, venivano impiegati per **aumentare la vita di un prodotto**

(oggi **Shelf Life**!).



Nicolas Appert



Bouteille de stérilisation

Ma certamente chi ha dato una svolta alla ricerca ed alle applicazioni tecnologiche è stato il francese **Nicolas Appert**, che ha saputo usare il calore, agli inizi dell’800 per la conservazione degli alimenti. Forse il **primo Tecnologo Alimentare moderno** che ha dato un forte contributo sociale alle sue scoperte ed applicazioni.



Consiglio Nazionale Ordine dei Tecnologi Alimentari



Ordine dei Tecnologi Alimentari

Ordine dei Tecnologi Alimentari

***CARATTERISTICHE PROFESSIONALI
PECULIARI E SPECIFICHE
PER L'ATTIVITA' DI
TECNOLOGO ALIMENTARE***

Allegato

FIRST POSITION PAPER 2014





NORMATIVA DI RIFERIMENTO

- 📄 Vista la Legge 18-1-1994 n. 59 Ordinamento della professione di tecnologo alimentare. Pubblicata nella Gazz. Uff. 27 gennaio 1994, n. 21, S.O.
- 📄 Visto D.P.R. 12-7-1999 n. 283 il Regolamento recante norme di esecuzione della L. 18 gennaio 1994, n. 59, concernente l'ordinamento della professione di tecnologo alimentare. Pubblicato nella Gazz. Uff. 16 agosto 1999, n. 191.
- 📄 Visto il Decreto Legislativo 23-11-1944 n. 382, Norme sui Consigli degli ordini e collegi e sulle Commissioni centrali professionali (2). Pubblicato nella Gazz. Uff. 23 dicembre 1944, n. 98;
- 📄 Vista la Legge 7 agosto 1990, n. 241, Nuove norme in materia di procedimento amministrativo e di diritto di accesso ai documenti amministrativi. (GU n.192 del 18-8-1990);
- 📄 Visto l'art. 1, comma 3, della Legge n. 208 del 25 giugno 1999 - Disposizioni in materia finanziaria e contabile. (GU n.151 del 30-6-1999);
- 📄 Visto il Decreto del Presidente della Repubblica 5 giugno 2001, n. 328 Modifiche ed integrazioni della disciplina dei requisiti per l'ammissione all'esame di Stato e delle relative prove per l'esercizio di talune professioni, nonché della disciplina dei relativi ordinamenti. (GU n.190 del 17/8/2001 Suppl. Ordinario n. 212);
- 📄 Visto il D.lgs 30 giugno 2003, n.196, Codice in materia di protezione dei dati personali. (GU n.174 del 29/7/2003 - Suppl. Ordinario n. 123);
- 📄 Visto il Decreto del Presidente della Repubblica 8 luglio 2005, n. 169 Regolamento per il riordino del sistema elettorale e della composizione degli organi di ordini professionali. (GU n.198 del 26-8-2005);
- 📄 Visto il Decreto Legislativo 9 novembre 2007, n. 206, Attuazione della direttiva 2005/36/CE relativa al riconoscimento delle qualifiche professionali, nonché della direttiva 2006/100/CE che adegua determinate direttive sulla libera circolazione delle persone a seguito dell'adesione di Bulgaria e Romania. (GU n.261 del 9-11-2007 - Suppl. Ordinario n. 228);
- 📄 Visto il Decreto Legislativo 26 marzo 2010, n. 59, Attuazione della direttiva 2006/123/CE relativa ai servizi nel mercato interno. (10G0080) (GU n.94 del 23-4-2010 - Suppl. Ordinario n. 75);
- 📄 Visto il Decreto-Legge 13 agosto 2011, n. 138, Ulteriori misure urgenti per la stabilizzazione finanziaria e per lo sviluppo. (11G0185) (GU n.188 del 13-8-2011);
- 📄 Vista la Legge 12 novembre 2011, n. 183 Disposizioni per la formazione del bilancio annuale e pluriennale dello Stato (Legge di stabilità 2012);
- 📄 Visto il Decreto del Presidente della Repubblica 7 agosto 2012, n. 137, Regolamento recante riforma degli ordinamenti professionali, a norma dell'articolo 3, comma 5, del decreto-legge 13 agosto 2011, n. 138, convertito, con modificazioni, dalla legge 14 settembre 2011, n. 148. (12G0159) (GU n.189 del 14-8-2012);



- ☞ Visto il Decreto 8 febbraio 2013, n. 34 Regolamento in materia di società per l'esercizio di attività professionali regolamentate nel sistema ordinistico, ai sensi dell'articolo 10, comma 10, della legge 12 novembre 2011, n. 183. (13G00073) (GU n.81 del 6-4-2013);
- ☞ Vista la LEGGE 7 agosto 1990, n. 241, Nuove norme in materia di procedimento amministrativo e di diritto di accesso ai documenti amministrativi. (GU n.192 del 18-8-1990)
- ☞ Visto il DECRETO LEGISLATIVO 9 novembre 2007, n. 206, Attuazione della direttiva 2005/36/CE relativa al riconoscimento delle qualifiche professionali, nonché della direttiva 2006/100/CE che adegua determinate direttive sulla libera circolazione delle persone a seguito dell'adesione di Bulgaria e Romania. (GU n.261 del 9-11-2007 - Suppl. Ordinario n. 228)
- ☞ Visto il DECRETO LEGISLATIVO 26 marzo 2010, n. 59, Attuazione della direttiva 2006/123/CE relativa ai servizi nel mercato interno. (10G0080) (GU n.94 del 23-4-2010 - Suppl. Ordinario n. 75)
- ☞ Visto il DECRETO-LEGGE 13 agosto 2011, n. 138, Ulteriori misure urgenti per la stabilizzazione finanziaria e per lo sviluppo. (11G0185) (GU n.188 del 13-8-2011)
- ☞ Visto DECRETO DEL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA 7 agosto 2012, n. 137, Regolamento recante riforma degli ordinamenti professionali, a norma dell'articolo 3, comma 5, del decreto-legge 13 agosto 2011, n. 138, convertito, con modificazioni, dalla legge 14 settembre 2011, n. 148. (12G0159) (GU n.189 del 14-8-2012)
- ☞ Visto il Codice deontologico Approvato durante la Riunione di Consiglio Nazionale in data approvato dal OTAN in data 24 Settembre 2003 e Confermato durante il Consiglio Nazionale in data 12 Marzo 2004



NORMATIVA TECNICA DI RIFERIMENTO (ESTRATTO)

- ☞ Codex Guidelines for the application of the Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) System (Adopted by the 20th Session of the Joint FAO/WHO Codex Alimentarius Commission, 1993)
- ☞ Legge 30 aprile 1962, n. 283 (e successive modifiche e integrazioni): "Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande".
- ☞ Legge 4 luglio 1967, n. 580 (e successive modifiche e integrazioni): "Disciplina della lavorazione e commercio dei cereali, degli sfarinati, del pane e delle paste alimentari".
- ☞ DPR n. 327 del 26 marzo 1980 (GU n. 193, del 16 giugno 1980) "Regolamento di esecuzione della legge n. 283, del 30 aprile 1962 e successive modifiche, in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande"
- ☞ Codex Guidelines for the application of the Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) System (Adopted by the 20th Session of the Joint FAO/WHO Codex Alimentarius Commission, 1993)
- ☞ D.Lgs. 6-11-2007 n. 193 - Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore.
- ☞ Reg. CE n. 149/2008 che modifica il Reg. CE n. 396/2005 e definisce gli allegati II, III e IV, che fissano i livelli massimi di residui per i prodotti compresi nell'allegato I del suddetto regolamento.
- ☞ Reg. CE n. 1881/2006 che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari.
- ☞ Reg. CE n. 183/2005 che stabilisce requisiti per l'igiene dei mangimi.
- ☞ Reg. CE n. 396/2005 sui livelli massimi di residui di pesticidi tollerati nei o sui prodotti alimentari e mangimi.
- ☞ Reg. CE n. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari.
- ☞ Reg. CE n. 178/2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare.
- ☞ Decreto Legislativo 5 aprile 2006, n. 190 "Disciplina sanzionatoria per le violazioni del regolamento (CE) n. 178/2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel settore della sicurezza alimentare;
- ☞ Dir. 96/25/CE relativa alla circolazione di materie prime per mangimi.
- ☞ Reg. CEE n. 315/93 che stabilisce le procedure comunitarie relative ai contaminanti nei prodotti alimentari.
- ☞ Decreto 27 agosto 2004 e successive modifiche ed integrazioni: Limiti massimi delle sostanze attive nei prodotti destinati all'alimentazione.
- ☞ REGOLAMENTO (CE) N. 1924/2006 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 20 dicembre 2006 relativo alle indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari
- ☞ Regolamento (CE) 41/2009 relativo alla composizione e all'etichettatura dei prodotti alimentari adatti alle persone intolleranti al glutine.
- ☞ REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione.



PREFAZIONE:

IL RUOLO PROFESSIONALE DEL TECNOLOGO ALIMENTARE:

PROFESSIONAL ROLE

Che siano freschi o surgelati, tradizionali o innovativi, i cibi che ogni giorno troviamo sulle nostre tavole presuppongono elevati standard di sicurezza, pre-requisito dell'attività di ogni impresa alimentare.

La sola Industria Alimentare esegue ogni anno in Italia oltre 1 miliardo di analisi di controllo su qualità e sicurezza (che si affiancano ai circa 720mila controlli ispettivi pubblici), impiegando il 22% dei 270mila dipendenti del settore e investendo oltre 2 mld di euro (il 2% del fatturato totale, che ammonta a 105 mld di euro).

Risultati garantiti da molti professionisti di settore tra cui il **Tecnologo Alimentare**, figura chiave nel garantire la sicurezza e la qualità degli alimenti nel processo industriale.

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

Oggi ha finalmente raggiunto una specifico 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, ecc.**

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 costituisce un'utile consulenza in materia legislativa, nell'innovazione tecnologica e anche in attività di marketing, distribuzione e approvvigionamento.



INTRODUZIONE:

LA BASE CULTURALE DEL TECNOLOGO ALIMENTARE:

BASIC CULTURAL AND PROFESSIONAL COMPETENCES

In una società altamente tecnologica come la nostra, dove si assiste continuamente alla comparsa di nuove formulazioni alimentari, non risulta essere presente in alcun apparato statale un organismo demandato alla **valutazione preventiva degli alimenti** ed alla loro eventuale approvazione o bocciatura in base a specifiche valutazioni di tipo chimico-fisico, microbiologico, igienico-sanitario, tossicologico e legislativo.

Parimenti non risulta prevista la figura del **Tecnologo Alimentare** nell'ambito delle strutture demandate al controllo delle derrate alimentari sia alla produzione che alla vendita ed al consumo diretto.

L'importante ruolo della figura professionale del **Tecnologo Alimentare**, si inserisce nel quadro della **Innovazione Tecnologica della 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. e di seguito riportate:

- 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-microbiologiche sui prodotti alimentari per il controllo della loro qualità e per la definizione degli standard e dei capitoli 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.



IL TECNOLOGO ALIMENTARE

MULTIFUNZIONALE E PLURICOMPETENTE

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.

La figura professionale si prefigge di migliorare l'intero comparto agro-alimentare finalizzandone le produzioni a prodotti di pregio, estremamente diversificati ed in grado di ampliare il mercato nazionale ed internazionale con benefici influssi sulle logiche della qualità, dell'igiene dei processi e dei prodotti ed in relazione alle politiche di safety e security alimentare.

Il **Tecnologo Alimentare**, in seno alla codificazione ed alla regolamentazione della sua professione e, dato il campo di attività estremamente difficile ed a diretto contatto con la salute umana, acquisisce una dimensione giuridica certa.

In particolare, dedica la sua opera:

- ✓ **al dovere di garantire la sicurezza dei cibi;**
- ✓ **al dovere di combattere gli sprechi;**
- ✓ **al dovere della ricerca e dello sviluppo di nuovi prodotti, ecc.**
- ✓ **alle attività collegate alle preparazioni e produzioni alimentari, alla loro corretta gestione e alla relativa valutazione dei rischi connessi.**
- ✓ **alla protezione dell'uomo dai pericoli e danni a lui derivanti dall'ambiente in cui vivono gli animali, dalle malattie degli animali e dal consumo delle derrate o altri prodotti di origine animale, vegetale, ittiche e del sottobosco;**
- ✓ **alla conservazione e allo sviluppo funzionale del patrimonio agroalimentare;**
- ✓ **alla conservazione e alla salvaguardia del patrimonio alimentare nazionale, europeo, internazionale ispirato ai principi di tutela delle biodiversità, dell'ambiente, della salubrità dei prodotti alimentari e della sicurezza alimentare;**
- ✓ **alla promozione del rispetto dell'uso dei preparati e prodotti agro-alimentari, della loro corretta funzione, manipolazione, conservazione ed utilizzazione dedicata;**
- ✓ **alla promozione di campagne di prevenzione igienico-sanitarie ed educazione alimentare per un corretto rapporto uomo-alimento.**



TECNOLOGO ALIMENTARE

FOCUS : *RISTORAZIONE*

“Ristorazione” è un termine onnicomprensivo, una finestra su grande mondo fatto di prodotti e servizi, dove rientrano mode e contingenze alimentari, sistemi di produzione e conservazione degli alimenti, innovazioni logistiche, sostenibilità ambientale, grandi catene e piccole imprese a gestione familiare, mense e buoni pasto.

Negli ultimi venti anni, come sottolineano gli ultimi dati del Centro Studi della Fipe (Federazione italiana pubblici esercizi), il numero degli italiani che pranza quotidianamente fuori casa è raddoppiato.

Sono oggi circa **12 milioni di persone**, che per un terzo vanno in mensa, per un terzo in bar e ristoranti, e per un terzo mangiano direttamente sul posto di lavoro.



In questo grande mondo il **Tecnologo Alimentare** diventa **garante della Qualità Alimentare intesa in primis come la soddisfazione dei requisiti di sicurezza degli alimenti per la tutela della salute dei consumatori in conformità alle normative vigenti e alle aspettative degli utenti del servizio.**



TECNOLOGO ALIMENTARE

6 PROFILI PROFESSIONALI EMERGENTI

La valutazione del rischio - Sicurezza Alimentare

Risk assessment

Nella catena alimentare si basa sugli elementi scientifici a disposizione e deve essere svolta in modo autonomo, indipendente, obiettivo e trasparente. Questi aspetti sono fondamentali per effettuare il primo indispensabile passaggio per una corretta analisi del rischio e costituisce la componente scientifica dell'intero processo.

La valutazione del rischio è un processo costituito da quattro fasi: individuazione del pericolo, caratterizzazione del pericolo, valutazione dell'esposizione al pericolo, caratterizzazione del rischio.

La sicurezza alimentare risulta di fondamentale interesse scientifico del **Tecnologo Alimentare** sotto un duplice profilo :

- **“food safety”** significa **sicurezza nel senso igienico-sanitario.**
- **“food security”** per indicare **la sicurezza di mangiare, cioè la garanzia di un cibo non soltanto sano, ma anche sufficiente.**

Oggi, infatti, circa 1/3 dell'umanità è a rischio di fame.

Educazione ed Informazione Alimentare

Education and Food Information

Conoscere i processi (percorso dal campo alla tavola): conoscerli per invogliare nei giovani un **consumo critico e consapevole**:

Riconoscere la qualità degli alimenti con strumenti e competenze quotidiane, per favorire il consumo di prodotti locali e certificati (DOP, IGP, DOC, DOCG, Biologico, Lotta integrata, Prodotti alimentari per la lotta alla Mafia, etc);

Mettere in pratica, a casa e a scuola, e in ogni **situazione collettiva** i principi della dieta mediterranea per raggiungere le autonomie per:

- ✓ **una sana alimentazione,**
- ✓ **contrastare e ridurre il livello di obesità e di sovrappeso giovanili.**

Obiettivo: La Ristorazione fuori casa infatti, può e deve diventare strumento di informazione e stimolo per:

- ✓ **un consumatore attivo,**
- ✓ **la promozione dei territori e delle loro produzioni,**
- ✓ **l'attenzione alle fragilità nutrizionali di soggetti deboli, di metissage culturale delle varie appartenenze.**



Gestione e Progettazione di Sistemi Agro-alimentari

Managing Food Production System

È il professionista in grado di gestire la complessità dei sistemi agro-alimentari.

Esperto della **qualità**, della **sicurezza** e della **sostenibilità** del sistema agro-alimentare, si inserisce nelle diverse filiere produttive con il ruolo di:

- ✓ **conduzione e controllo dei processi di trasformazione;**
- ✓ **progettazione di nuovi alimenti;**
- ✓ **analisi degli aspetti economici, socio-culturali, ambientali e di sostenibilità delle filiere;**
- ✓ **formazione e promozione di comportamenti alimentari .**

Controllore e Verificatore dei Processi alimentari (fasi tecnologiche) -

Planner Food Control

Deve partecipare alla elaborazione del piano integrato di controllo nazionale pluriennale. I controlli devono essere:

- ▶ **programmati** *in base alla valutazione del rischio: per un utilizzo più razionale delle risorse, concentrando gli interventi sui settori/attività/operatori associabili a maggiore rischio per la salute del consumatore;*
- ▶ **integrati:** *tutta la filiera deve essere considerata come un unico processo e le varie autorità che intervengono nel controllo devono essere coordinate per consentire un'azione più efficiente ed evitare le sovrapposizioni.*

Va introdotta la figura del **Tecnologo Alimentare** all'interno delle istituzioni di controllo ufficiale (Autorità e Organismi competenti istituzionalmente):

- **nelle Aziende Sanitarie Locali (ASL)**
- **nelle Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano**
- **presso il Ministero della Salute, anche attraverso gli Uffici veterinari e medici periferici - PIF, UVAC, USMAF e il Comando Carabinieri per la tutela della salute.**

I **controlli** sono finalizzati all'accertamento di conformità alla normativa in materia di alimenti secondo il principio della sicurezza "dai campi alla tavola". Ulteriori controlli proseguono nelle industrie di trasformazione e continuano puntuali nella fase della commercializzazione e di somministrazione, con la verifica anche delle modalità di etichettatura e del rispetto dei requisiti di informazione al consumatore.

Ad integrazione dei **controlli ufficiali** disposti dalle norme in vigore, le imprese del settore alimentare sono tenute ad attuare programmi di autocontrollo secondo i principi dell'HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points), rivolti a documentare l'igienicità dei processi, a prevenire i rischi per la salute dei consumatori, a definire le procedure di intervento nei casi di non conformità ed a monitorare l'efficacia del programma stesso.



Assicurazione Qualità - Quality Assurance

Il **Tecnologo Alimentare** opera, attraverso la sua specifica competenza, nel sistema agroalimentare italiano esaltando il concetto di qualità di un prodotto alimentare.

Il concetto di qualità è molto ampio e comprende una serie di requisiti:

- 1) **requisiti inerenti le caratteristiche merceologiche** e di **conformità**
 - ✓ *rispondenza alle leggi; tracciabilità, rintracciabilità, certificazioni, HACCP, Etichettatura*
- 2) **requisiti nutrizionali e sensoriali**, che costituiscono la **qualità biologica** del cibo.
 - ✓ *la rispondenza al suo scopo fondamentale che è di nutrire e di piacere;*
- 3) **i requisiti del contesto** che riguardano la sfera **emozionale** del consumatore.
 - ✓ *l'origine, la cultura, le tecniche biologiche, la tradizione, ecc.*
- 4) **i requisiti inerenti l'immagine** del prodotto.
 - ✓ *riferimento alla confezione e all'estetica funzionale.*

Tecnico Asseveratore - Capitolati Speciali per alimenti e bevande

Legal Technical - Foods and beverages tender specifications

Il **Tecnologo Alimentare** riveste una funzione specifica e particolarmente funzionale nell'ambito della ristorazione collettiva presso Enti Pubblici e Aziende private.

Garantire la qualità intesa come soddisfazione dei requisiti merceologici, che contribuiscono alla definizione del prodotto, dei requisiti nutrizionali, di quelli sensoriali e di servizio.

Il **Tecnologo Alimentare** è un professionista della Ristorazione in grado di gestire posizioni tecniche e tecnico-legali in ambito di:

- ✓ **Definizione dei Pre-requisiti strutturali ed igienico funzionali;**
- ✓ **Autocontrollo e Controllo ufficiale;**
- ✓ **Aggiornamento e Formazione del personale;**
- ✓ **Definizione dei criteri per l'acquisto delle materie prime o dei pasti pronti;**
- ✓ **Stesura e verifica dei capitolati d'appalto;**
- ✓ **Organizzazione del sistema di produzione e distribuzione del pasto.**
- ✓ **Valutazione della qualità percepita.**

Le competenze del **Tecnologo Alimentare** possono garantire altresì il corretto **studio delle porzioni**, l'implementazione di strategie per la **riduzione e la corretta gestione degli sprechi**, la **sostenibilità del food service**, la **scelta degli alimenti** e le loro **filieri** di appartenenza.



FIRST POSITION PAPER 2014

TITOLO:

LE TECNOLOGIE ALIMENTARI PER LA SALUTE:

“HEALTHY FOOD AND HEALTH FOR ALL”

I Tecnologi Alimentari Italiani, rappresentati negli Ordini Regionali e nel Consiglio Nazionale, intendono portare all’attenzione delle Istituzioni, della Aziende, dei Professionisti che operano nel sistema alimentare, un approfondimento specifico circa il nostro ruolo di operatori per la qualità, la sicurezza, la salute.

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 obbligatorietà 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 materia 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.

Ed è proprio dalle **ricadute sulla salute** che vogliamo partire!

Il recente documento OMS, piano d’azione globale per la prevenzione ed il controllo delle malattie trasmissibili 2013-2020, mostra con stretta evidenza il nostro ruolo come protagonisti nel proporre alimenti equilibrati in casa e fuori casa.

La **dieta “non sana”** infatti, appare come uno dei quattro fattori di rischio comportamentale (insieme a tabacco, inattività ed alcool).

Noi ci proponiamo quindi come attori per la promozione di una dieta sana, operando per quanto di nostra competenza, ad esempio nella **riduzione del sale/sodio** nelle preparazioni alimentari, **nell’evitare le aggiunte di sale e zucchero** dove non strettamente necessario, nelle formulazioni equilibrate per contrastare **diabete, obesità, ipertensione**.



- TA** Riteniamo importante che le Strutture Sanitarie si facciano promotrici della necessità che:
- ▶ i Tecnologi Alimentari “**licenzino**”, “**validino**”, “**garantiscano**”, il prodotto alimentare finito, come il migliore possibile anche dal **punto di vista salutistico**;
 - ▶ le professioni sanitarie nelle istituzioni pubbliche e private **richiedano la presenza** di Tecnologi alimentari nelle **strutture di produzione di alimenti e di pasti** per la collettività;
 - ▶ lo studio di prodotto e processo ci sia riservato e ci sia **obbligo di asseveramento/validazione** del progetto presentato con timbro e firma del **Tecnologo Alimentare**;
 - ▶ insieme, **ma a pari titolo con altri professionisti**, ci si occupi di igiene e sicurezza alimentare.

L'OMS insiste anche sulla necessità di:

- sviluppare Linee guida nazionali;
- raccomandazioni o misure di policy, per aziende, operatori commerciali e consumatori;
- ridurre il livello di sale aggiunto,
- aumentare l'accessibilità e il consumo di frutta e verdura,
- sostituire gli acidi grassi trans con insaturi,
- ridurre gli zuccheri anche nelle bevande analcoliche,
- fare attenzione alle porzioni e alla densità energetica delle porzioni.



Ognuno di questi è un nostro **subject**, sui quali vogliamo, con ponderatezza e specifica competenza, approfondire e dare un contributo fortissimo come attori/professionisti riconosciuti quali portatori di **scienza e tecnologia** sempre con uno sguardo attento all'ambito **sociale** e alla **sostenibilità economica**.

Negli esempi di coinvolgimento multisettoriale, ecco che OMS include, tra i molti, anche il settore Ristorazione, come uno che deve giocare la partita. Si pensi allo **studio delle porzioni**, alla **lotta agli sprechi**, alla **sostenibilità del food service**, alla **scelta degli alimenti** ed alle loro **filiere** di appartenenza.

Quanto in ambito collettivo si può fare per **educare, formare, dinamizzare i mercati, promuovere il territorio, sviluppare la tradizione, innovare nei processi di cottura e servizio, occuparsi delle fragilità** con prodotti formulati appositamente nel rispetto della **sensorialità**, favorire il **metissage culturale** delle varie appartenenze!

Nessuno può chiamarsi fuori, anzi noi vogliamo essere chiamati “**dentro**”.

Le **scienze e le tecnologie alimentari** vengono da lontanissimo, da quando sale, zucchero, alcool, aceto, grassi, fumo, venivano impiegati per aumentare la vita di un prodotto (oggi detta Shelf Life!).

Ma certamente chi ha dato una svolta alla ricerca ed alle applicazioni tecnologiche è stato il francese *Nicolas Appert*, che ha saputo usare il calore, agli inizi dell'800 per la conservazione degli alimenti. Forse il **primo Tecnologo Alimentare moderno**, che ha dato un forte contributo sociale alle sue scoperte ed applicazioni.





FIRST POSITION PAPER - PROFESSIONE DI **TECNOLOGO ALIMENTARE**

Commissione Affari Istituzionali, Legislativi e Giustizia -

Consiglio Nazionale Ordine dei Tecnologi Alimentari

EDIZIONE N°01

Prot. _____

Rev .03.2/2014

I Referenti di progetto

Il Presidente

Dott. Emilio Ivano GERMANO

Il VicePresidente

Dott.ssa Laura MONGIELLO

Il Presidente

Dott.ssa Amina CIAMPELLA

Per il Consiglio Nazionale

Il Vice Presidente

Dr.ssa Sabrina DE CAMILLIS

Il Presidente

Dr.ssa Carla BRIENZA