

# **TECNOLOGO ALIMENTARE, CHI E' COSTUI? ECCOCI PRONTI ALLA SCOPERTA DI UNA PROFESSIONE TRASCURATA E INGIUSTAMENTE MESSA IN OMBRA**

**Intervista a Daniela Capogna, tecnologa con collaborazioni importanti nel comparto olio di oliva, sia con l'Istituto delle sostanze grasse di Siviglia, sia con il Consiglio oleicolo internazionale. Il corso di laurea - dice - esiste da oltre mezzo secolo, ma c'è ancora chi ne trascura la portata. Eppure tali esperti possono “progettare” gli alimenti, intervenendo nei processi di produzione**

**di Luigi Caricato**

<http://www.luigicaricato.net>

Daniela Capogna, milanese, è una tecnologa alimentare. La sua figura professionale andrebbe di fatto valorizzata. Per questo ne ricaviamo qui un profilo utile a definire i contorni di tale professione.



*Daniela Capogna*

**Andiamo subito al dunque: è davvero così importante la professione di tecnologo alimentare?**

Senza dubbio. E', direi, centrale per quanti vogliono produrre alimenti secondo criteri di

alto profilo qualitativo sul piano nutrizionale.

### **Però questa professione è ancora poco conosciuta e apprezzata**

Sì, è vero; e ciò nonostante il corso di laurea esista già da oltre mezzo secolo. Ma tale disattenzione non giustifica l'importante ruolo che il tecnolo alimentare riveste nell'ambito delle varie filiere.

### **Insomma, succede che sul fronte dell'alimentazione, si faccia ancora un po' fatica a far percepire la necessità di ricorrere alla professionalità di un esperto, chi insomma può concretamente, sulla base delle proprie conoscenze, apportare un segno di distinzione nell'ambito degli alimenti di volta in volta seguiti nel loro ciclo di produzione e preparazione...**

Sì, non è facile. Mentre si ricorre agli avvocati per le questioni legali, agli ingegneri per la progettazione di edifici o motori, ancora non si avverte il bisogno di ricorrere al tecnolo nel "progettare" gli alimenti, intervenendo nei processi di produzione per garantire al consumatore la qualità e la sicurezza degli alimenti.

### **Nel comparto olio di oliva, filiera nella quale lei è altamente specializzata, sembra quasi che il tecnolo sia un carneade...**

Nel settore dell'olio d'oliva è compito dell'agronomo produrre la materia prima, ma è compito del tecnolo estrarne l'olio e seguire passo passo tutte le fasi del processo che vanno dall'oliva all'olio da confezionare in bottiglia, fino dunque al momento culminante, quando si arriva sulla tavola del consumatore. Ciò a cui si punta è il mantenimento in essere di tutte le peculiarità dell'olio ricavato dal frutto.

### **Per far comprendere meglio il ruolo del tecnolo cosa consiglia?**

Le competenze in tema di alimenti si possono mutuare dalle indicazioni riportate dal sito dell'Ordine nazionale tecnologi alimentari: [link esterno](#)

### **A proposito di Ordine professionale, l'arrivo di Bersani come è stato preso da voi?**

Mi sembra comprensibile il nostro stato d'animo. L'ordine rischia oggi di essere spazzato via dalla legge Bersani, che ne minaccia la cancellazione. Il Ministro non si rende conto di ciò che intende cancellare.

### **Ma è concretamente riconosciuta tale professione, o c'è il rischio reale che, appunto, venga addirittura cancellata, o comunque ridimensionata dall'attuale indirizzo politico imposto da Bersani?**

Sono anni che il Consiglio dell'Ordine Nazionale, sta lavorando per il riconoscimento di tale professione. Il rischio che venga cancellato, o accorpato ad altri ordini Professionali, è lo stesso che stanno correndo tanti altri ordini.

Si può comunque facilmente intuire che anche in caso di un ipotetico accorpamento degli ordini, ciò non potrà comunque coincidere con un accorpamento delle professionalità.

### **A chi spetta, per l'esattezza, il titolo di tecnolo alimentare?**

Spetta, oggi, in base alla legge 59/94, solo a chi abbia conseguito il diploma di laurea in Scienze e tecnologie alimentari ed equipollenti, e abbia superato l'esame di stato per l'abilitazione all'esercizio della professione e sia iscritto all'Albo professionale della regione in cui possiede la residenza anagrafica.

### **E circa le competenze?**

Il tecnolo alimentare possiede competenze multidisciplinari, caratterizzate da un percorso tecnico-scientifico strutturato, che permette di approcciare in modo sistemico

qualsiasi problematica (di tipo chimico, fisico, microbiologico, igienico-sanitario, tecnologico, legislativo) in un settore agro-alimentare che nell'ultimo decennio ha subito un'accelerazione complessa dei contesti internazionali e globali anche a livello legislativo, tecnologico, gestionale e logistico.

**Insomma, si tratta di una figura dallo sguardo d'azione ampio...**

Sì, le competenze che il tecnologo alimentare esercita in ambito privato e pubblico in Italia e all'estero, sono numerose e specialistiche. Sono elencate tutte nell'articolo 2 della Legge 59/94.

Eccole, per l'esattezza. Le leggo punto per punto:

- a) lo studio, la progettazione, la direzione, la sorveglianza, la conduzione e 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 capitolati 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 e 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;
- 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 mensa, e ristorazione;
- 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.

**Insomma, c'è solo da insistere nel far percepire l'importanza e la centralità di tale ruolo professionale...**

Proprio così. Il tecnologo alimentare, in ragione di tale varietà di competenze, può diventare il punto di riferimento per le aziende trasformatrici, ma anche per le Istituzioni e la collettività in materia di qualità e di sicurezza degli alimenti.

**Può essere indicato come il responsabile del processo di produzione che va dalla materia prima alla tavola...**

Certo, perché la sua preparazione lo consente a pieno titolo. Tant'è che un tecnologo può ricevere incarichi pubblici di consulenza e di perizia tecnico-legislativa da parte dell'Autorità giudiziaria e dalla pubblica amministrazione. Nel mercato del lavoro occupa comunque ruoli di responsabilità gestionale, tecnico-legislativa e amministrativa nelle aziende private e pubbliche (produzione, trasformazione, distribuzione, ristorazione), con la facoltà di compiere le attività anche in settori diversi connessi o dipendenti da studi e lavori di specifica competenza.

**di Luigi Caricato**

<http://www.luigicaricato.net>

**06 Ottobre 2007 TN 34 Anno 5**