
CHI SIAMO

LA FIGURA PROFESSIONALE

A seguito del D.P.R. 283/luglio/99, che emanava le norme di esecuzione della Legge 59 del 1994 sull'ordinamento della professione di Tecnologo Alimentare, hanno potuto prendere vita degli Ordini Regionali.

Attualmente sono stati costituiti gli Ordini regionali di:

- Abruzzo
- Basilicata - Calabria
- Campania - Lazio
- Emilia Romagna - Toscana - Marche - Umbria
- Friuli Venezia Giulia
- Lombardia - Liguria
- Molise
- Piemonte
- Puglia
- Sicilia - Sardegna
- Veneto - Trentino Alto Adige

E' stato costituito anche un Consiglio Nazionale dei Tecnologi Alimentari (www.tecnologialimentari.it [<http://www.tecnologialimentari.it>])

CHI È IL TECNOLOGO ALIMENTARE

Il titolo professionale di Tecnologo Alimentare spetta solo a chi ha conseguito la laurea quinquennale in Scienze e Tecnologie Alimentare ed equipollenti (**laurea specialistica classe 78/s, laurea magistrale LM 70**), ed ha superato l'esame di Stato per il conseguimento dell'abilitazione all'esercizio della suddetta professione e si è regolarmente iscritto all'Albo professionale della sua Regione.

Il Tecnologo Alimentare possiede una adeguata preparazione tecnico-scientifica, che lo mette in grado di inserirsi nel settore alimentare caratterizzato in questi ultimi tempi da una costante e notevolissima evoluzione tecnologica.

La formazione di questo professionista si basa su più aree disciplinari:

- Alimentazione e nutrizione
- Chimica degli alimenti e bromatologia
- Commercializzazione e Marketing
- Microbiologia e igiene applicata agli alimenti ed alla produzione industriale
- Tecnologia dei processi produttivi e di trasformazione

LE COMPETENZE

Le competenze del dottore Tecnologo Alimentare nell'ambito della sua attività professionale sono numerose e tutte elencate nella

Legge 59, art. 2.

- 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
- Assunzione di responsabilità delle analisi chimico-fisiche-microbiologiche sui prodotti alimentari per il controllo della loro qualità e per la definizione degli standard e dei capitolati 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;

La sua preparazione di così ampio spettro permette a questo professionista di affrontare tutti gli aspetti relativi alla filiera produttiva dell'alimento da quando viene raccolto a quando viene consumato.

Il Tecnologo Alimentare, grazie a questa molteplicità di conoscenze, diventa il punto di riferimento indispensabile per la gestione e lo sviluppo del settore agro-alimentare che pone, come obiettivo primario, il raggiungimento della "qualità" e della "sicurezza" degli alimenti

APPLICAZIONI PROFESSIONALI

- Attività didattica
- Attività di marketing
- Consulenza tecnica, controlli e ricerca applicata
- Controllo qualità
- Direzione e controllo dei processi produttivi
- Divulgazione e informazione alimentare
- Gestione e controllo nella grande distribuzione e nella ristorazione collettiva
- Progettazione e realizzazione di impianti di processo
- Ricerca e Sviluppo