ORDINE DEI TECNOLOGI ALIMENTARI

Consiglio dell'Ordine Nazionale dei Tecnologi Alimentari

Le tecnologie alimentari per la salute

I Tecnologi Alimentari Italiani, rappresentati negli Ordini Regionali e nel Consiglio Nazionale, intendono portare all'attenzione delle Istituzioni, delle 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 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.

Ed è proprio dalle **ricadute sulla salute** che vogliamo partire!
Il recente documento **O.M.S.**, piano d'azione globale per la prevenzione ed il controllo delle malattie non 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**.

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 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;*
- *Fornire 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 **O.M.S.** 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 metissaggio 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!).

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.

EIG