

FS&T

Evoluzione passata e possibile futuro

La Tecnologia Alimentare 1950-2000, *(triplo ruolo)*

-Uscita dal buio dell'empirismo

*-Fattore di innovazione , essenziale al bisogno
di diversificazione sociale e produttiva*

-Disciplina di formazione professionale

Le tre fasi storiche della tecnologia alimentare

- Prima fase: La scoperta del Prodotto/Processo*
- Seconda fase: La delocalizzazione e la rivincita del "FRESCO"*
- Terza fase: Il VALORE complessivo dell'offerta*

Prima fase (1950-1980)

-L'integrazione dei SAPERI, la "scoperta" del prodotto e la industrializzazione "pesante"

-Le parole chiave... il processo produttivo, conservazione, resa, produttività.....il tecnologo vive di processi e analisi classiche , la conoscenza guida la creazione dei nuovi prodotti

Seconda fase (1975-1990)

- Diversificazione delle fonti, internazionalizzazione dei mercati , il concetto di "qualità" si evolve, la "rivoluzione evolutiva" della Distribuzione*
- L'adattamento alle mutate condizioni di mercato, la vittoria del fresco e le "mild technologies"*

Evoluzione della "QUALITA"

Il concetto di Qualità si evolve , si allarga alle tre categorie di "Genuinità", "Biologia" e "Immaterialità".

Evoluzione della "QUALITA"

"Genuinità": la combinazione di salubrità e requisiti merceologici

-Prodotto Sicuro

-Prodotto conforme ad attributi definiti.

Evoluzione della “QUALITA”

Il lato “Biologico”: la combinazione di requisiti sensoriali e nutrizionali

-Nutre

-Soddisfa

P.S. inizia qui anche la definizione di “fitness for use” (anche in connessione alla salubrità)

Evoluzione della "QUALITA"

Il lato "Immateriale": la combinazione dei requisiti culturali, ambientali ed etici ()*

-Cultura locale, fattori religiosi, Il lato estetico, la categoria di consumi , il prestigio, l'identificazione, l'esserne parte attiva, il nuovo salutismo....

() L'alimentazione è parte importante della nostra cultura in senso antropologico*

*E , sino a questo punto , siamo ancora
nell'area del SAPERE...*

La Terza Fase (1990-.....): Il VALORE

"Gli anni 90 hanno rivoluzionato tutto.."

- Il SISTEMA non il processo*
- Le nuove normative (ISO,CEN....)*
- Le analisi di FLUSSO, l'HACCP*
- L'impatto delle IT ed il futuro "integrato"*
- La coscienza dei fattori di rischio, la loro numerosità e la ampiezza degli "IMPATTI"*
- L'innovazione ESPERTA*
- La delocalizzazione, la competizione, la nuova maturità del sistema distributivo e la nuova importanza della Logistica*
- Il Valore dell'esperienza, il Valore della Socialità, il Valore culturale (rif. al contesto)*

La Composizione del " VALORE "

(e la nuova Tecnologia Alimentare)

"Genuinità"-----"Biologia"-----"Immaterialità"

- Conformità a standard, Sicurezza, Salubrità*
- Produttività, Rese, costi*
- Presentazione, Comunicazione, Convenience*
- Normativa, Certificazione , Tracciabilità*
- Logistica, Segmentazione del Consumatore/Cliente, Posizionamento e Prezzo, Fattori Immateriali del Valore*

Il nuovo prodotto non viene dalla conoscenza, viene da un bisogno , anche complesso

Le Certezze..., Oggi

A- Il sapere diventa risaputo (banale, obsoleto) prima o poi

B- La continuità con il passato spesso non è garanzia di giuste decisioni

C- La continuità nel presente (accoppiata spesso alla velocità) resta spesso indispensabile

Il nostro futuro?: *E' un nuovo lavoro*



*Capire il nostro punto di
Valore*

-le nostre competenze

-il nostro "ambito" di riferimento

*-definire l'offerta : Nuova
Competenza e/o Facilitazione
?*

*Capire i problemi nella loro
complessità*

*-definire cosa proporre e proporlo
in maniera "Distinctive"*

Cosa è “Distinctive”

-Il nostro mondo è Evolutivo (rapidamente evolutivo)

*-Gli avversari principali sono INCERTEZZE e
BANALIZZAZIONI*

*“Distinctive” è in primo luogo una proposizione
EFFICACE*

*efficace perché tiene conto dell’ambito di riferimento
nel suo insieme, efficace perché, pur attenta ai lati
formali, non perde d’occhio il lato Umano del nostro
mestiere*