



Tecnologi Alimentari

Ordine dei Tecnologi Alimentari della Regione Molise



www.otamolise.it

“Fa che il cibo sia la tua medicina e la medicina sia il tuo cibo” Ippocrate

CENNI DI STORIA ANTICA DELLA TECNOLOGIA ALIMENTARE

La trasformazione degli alimenti nasce agli albori della civiltà (pilatura, fermentazione, salagione ecc). Possiamo certamente individuare in un personaggio storico l'avvio delle scienze e tecnologie alimentari; difatti fu proprio [Nicolas Appert](#) che sviluppò nel **1810** quella che fu definita una “[conserva](#)” derivata da un processo tecnico che risultò un evento decisivo in ambito alimentare. Difatti tale esperienza ha dato un contributo determinante nel procedimento di inscatolamento dei cibi e sulle tecniche di conservazione degli alimenti.

Le ricerche di [Louis Pasteur](#) sul deterioramento del [vino](#) e sulla descrizione di come evitarne il suo deterioramento, nel **1864**, permisero di avviare un nuovo modo di pensare e di mettere la tecnologia degli alimenti su una base scientifica. Oltre alla ricerca del deterioramento del vino, Pasteur ha effettuato ricerche sulla produzione di [alcol](#), [aceto](#), vino, [birra](#), e l'inacidimento del [latte](#). Ha sviluppato la [pastorizzazione](#), il processo di riscaldamento del latte e prodotti lattiero-caseari al fine di preservare e ridurre il deterioramento degli alimenti e le malattie prodotte dagli [organismi](#) in esso presenti. Nella sua ricerca in tecnologie alimentari, Pasteur divenne il pioniere nella [batteriologia](#) e nella moderna [medicina](#) preventiva.

La storia della Tecnologia Alimentare intesa nei termini che conosciamo oggi è contenuta in un trentennio che comprende due date di grande significato professionale e umano.

L'inizio è il **1960** l'anno in cui è comparsa per Dunod a Parigi la prima edizione del libro di **Marcel Loncin** “*Les Opérations Unitaires du Génie Chimique*”, che è il primo contributo essenziale alla invenzione della disciplina che chiamiamo Tecnologia Alimentare e successivamente con **Corrado Cantarelli**, il più illustre rappresentante italiano di questa disciplina che, insieme a Loncin, sono stati per “ogni” tecnologo alimentare indimenticabili maestri ed illustri scienziati delle scienze e delle tecnologie alimentari.

In epoca più moderna, le grandi scoperte della medicina, della fisica, della chimica, dell'ingegneria, sono state di ausilio per le tecnologie in gran parte dedicate alla trasformazione degli alimenti (pastorizzazione, essiccamento, appertizzazione, sterilizzazione, luce pulsata, raggi gamma, microonde ecc).

Le tecnologie alimentari, diventano [scienza applicata e pura](#), con una visione olistica del sapere.

Per questo, la modernità ha imposto un approfondimento sulle tecnologie e le scienze in generale applicate agli alimenti ed alla alimentazione: la popolazione che aumenta, le città che esplodono, la globalizzazione, la necessita di conservare oltre che di produrre.



“Scienze e Tecnologie Alimentari”: Rappresentanti del Sapere.

CARLO RAFFAELE LERICI

Nato nel dicembre del 1938 a Milano, Carlo Lericì laureatosi in Chimica Industriale all'Università di Bologna intraprende con entusiasmo una attività di ricerca volta alla caratterizzazione strumentale con mezzi non convenzionali i parametri qualitativi degli alimenti, uscendo dai canoni tradizionali delle ricerche in atto nel campo delle industrie agrarie.

Fin dal principio della sua attività, promossa e inizialmente guidata dal *Prof. Umberto Pallotta*, Carlo Lericì dimostra una forte tendenza al disegno di una nuova e più ampia visione delle necessità scientifiche e tecnologiche delle industrie alimentari, allora in fortissimo sviluppo, e del ruolo che la ricerca universitaria può svolgere nel supporto tecnico-scientifico e culturale di tale sviluppo.

Una tappa fondamentale nella preparazione alla realizzazione di questo suo disegno è la permanenza e l'attività presso il **M.I.T. di Boston**, dove lavora agli inizi degli anni '70 sotto la guida del Prof. Marcus Karel, condividendo questa esperienza con altri giovani ricercatori del nome di Theodore Labuza, James Flink, Piotr Lewicki.

Nel 1979 è tra i promotori della nascita di una nuova realtà associativa, l'**AITA** - Associazione Italiana di Tecnologia Alimentare.

Nei primi anni '80, la attività del Prof. Lericì a Bologna si sviluppa nel contributo alla nascita di nuove entità scientifiche e didattiche come il Dipartimento di Protezione e Valorizzazione Agro-Alimentare, di Ricerca in Biotecnologia degli Alimenti.

Dal punto di vista scientifico, conduce con spirito innovatore ricerche con forte significato applicativo nel campo della disidratazione di matrici vegetali, dell'interazione solido-vapore delle sostanze volatili negli alimenti, della trasformazione del caffè e dei prodotti ad "umidità intermedia", dirigendo unità di ricerca in progetti finalizzati CNR come quello sulla ricerca di nuove fonti proteiche e sull'incremento della produttività agricola (IPRA) e promuovendo attività di ricerca applicata attraverso convenzioni con industrie di trasformazione alimentare e di macchinari per l'industria alimentare. Sotto la sua spinta si svolgono numerose attività di ricerca sul significato del ruolo dell'acqua negli alimenti, in particolare nei confronti dei fenomeni di instabilità biologica e chimico-fisica.

Carlo Lericì, porta avanti negli anni '90 la sua missione di ricercatore ed educatore con la finalità precisa di migliorare continuamente la qualità della didattica e della ricerca del Dipartimento, in particolare come coordinatore di unità di ricerca del progetto CNR sulle ricerche avanzate per l'**innovazione del sistema alimentare** (progetto finalizzato RAISA).

Il Prof. Lericì in ambito **RAISA** promuove con visione innovativa e coraggiosa una serie di workshop nazionali, con pubblicazione della corrispondente serie di volumi, su tematiche che attraversano orizzontalmente le diverse tipologie di industria alimentare.

Nel corso degli anni Lericì elabora e matura la consapevolezza dell'importanza dell'**alimento** come *elemento centrale in un sistema integrato tra risorse primarie, ambiente, economia e sviluppo industriale e sicurezza del consumatore* per una considerazione delle produzioni alimentari non solo come un fatto tecnico, ma come elemento di miglioramento della qualità di vita intesa nel suo significato sociale più intenso.

Ma la larga visuale di Carlo Lericì lo spinge ad occuparsi con energia di alcuni progetti internazionali sia prettamente di ricerca sia complementari a questa, nell'ottica di favorire l'impatto della conoscenza scientifica sul tessuto sociale. Accetta così la direzione di un progetto di miglioramento e ammodernamento delle produzioni alimentari in Cina nell'ambito dei World Laboratories ideati dal Prof. Antonino Zichichi.

Con il medesimo spirito, di ricercatore attento all'utilità sociale del ruolo, Lericì prende le redini a livello nazionale del progetto europeo **Flair Flow Europe**. Sotto la sua direzione viene costruita una efficiente rete di comunicazione per la divulgazione delle tematiche e dei risultati dei progetti di ricerca promossi dalla UE, che diventa una continua fonte di stimolo all'innovazione e all'approfondimento tecnico-scientifico per ricercatori e soprattutto per le aziende del comparto alimentare.

Sotto il suo impulso, la figura del Tecnologo Alimentare si distingue e si inserisce come attore non solo di un **processo tecnologico-industriale** ma dell'intero **sistema integrato alimentare**.



CLAUDIO PERI

Claudio Peri laureato in Agraria all'Università di Perugia nel 1961 ed è Ingenieur Biochimiste del CERIA di Bruxelles. E' professore ordinario di Tecnologie Alimentari all'Università di Milano e direttore dello stesso Dipartimento.

E' fondatore e primo presidente della Associazione Italiana di Tecnologie Alimentari, membro eletto del Consiglio Universitario Nazionale. Esperto di operazioni fondamentali della Tecnologia Alimentare e di Sistemi Qualità nell'industria alimentare.

Il Prof. Claudio Peri è Professore Emerito della Università di Milano, Presidente incaricato del Centro Studi per la Qualità dell'Accademia dei Georgofili di Firenze, fondatore e presidente della Associazione 3E (Etica, Eccellenza, Economia), un'associazione internazionale che persegue nel mondo la diffusione della cultura dell'eccellenza dell'olio extra vergine di oliva.

Fondatore del Dipartimento di Scienze e Tecnologie Alimentari e Microbiologiche dell'Università di Milano.

E' presidente del Comitato Scientifico del Convegno "Tecnologie per la Sicurezza Alimentare" de "Le Giornate di Ipack-Ima".

Autore di circa 280 pubblicazioni scientifiche e 20 testi su argomenti riguardanti l'ottimizzazione, l'innovazione e il controllo delle operazioni unitarie e dei processi della Tecnologia Alimentare, la messa a punto di sistemi di gestione per la qualità e la sicurezza dei prodotti alimentari.

IVAN DRAGONI

Scienziato ed ambasciatore delle scienze e tecnologie alimentari. Personalità caratterizzata da ampia cultura scientifica ed elevata capacità in ambito di comunicazione e formazione alimentare.

La grande riconoscenza e stima per questo autorevole "ricercatore" è suffragata dalla sua elevata competenza professionale e qualità umane ed in special modo nell'aver saputo dare un contributo *autorevole e fondante* per il futuro del tecnologo alimentare.

Past-President OTA Ordine Tecnologi Alimentari di Lombardia e Liguria; Università degli Studi di Milano: Professore associato di Igiene e Tecnologia Alimentare. Laureato in Scienze delle Preparazioni Alimentari presso la Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Milano. SPECIALIZZATO in Micologia e Micotossicologia presso INRA di Parigi e Dipartimento di Biologia applicata alle Industrie Alimentari dell'Università di Bretagna Occidentale (1977-78).

ESPERTO nella progettazione, gestione, formazione del personale, e controllo igienico-sanitario nella ristorazione scolastica, ospedaliera e aziendale.

SEGRETARIO NAZIONALE della FIMUA (Federazione Italiana di Micologia Umana e Animale) dal 1994.

DIRETTORE Responsabile di FIMUA News e del Bollettino CEEM (Soc. Europea di Micologia).

BREVE STORIA DELL'ALIMENTAZIONE

- | | |
|--------------------------------------|--|
| ● <i>Neolitico:</i> | <u>La Molitura</u> |
| ● <i>Tardo Neolitico</i> | <u>Il Vasellame</u> (La Conservazione) |
| | <u>Birra e Vino</u> (le Fermentazioni) |
| ● <i>L'Egitto più antico:</i> | <u>La Conservazione, Il Vino</u> (Osiride) |
| ● <i>Gli Assiri:</i> | <u>La Spremitura, la Salagione</u> |
| ● <i>Roma classica:</i> | <u>L'Enologia, La Conservazione</u> (le Legioni) |
| ● <i>Il Medio Evo:</i> | <u>La Distillazione</u> |
| ● <i>I prodotti del Nuovo Mondo:</i> | <u>Pomodori, Patate e..Cioccolato.</u> |



I PERIODI STORICI DELLA TECNOLOGIA ALIMENTARE

1800-1900

- ▶ Le tecnologie tradizionali si Industrializzano: **l'Appertizzazione**, lo Zucchero dalle barbabietole ma anche l'inizio di una reale comprensione di Biochimica e Microbiologia
- ▶ **L'industrializzazione** genera capacità di produzione su larga scala assieme alla crescita di nuove classi sociali (borghesia), il naturale mercato di sbocco.

1920/1950

- ▶ Crescita delle conoscenze di base

1950/1970

- ▶ L'esplosione delle produzioni di massa, le tecnologie "dure" (post II guerra mondiale), lo sviluppo di tecniche analitiche sempre più sofisticate, microbiologia sempre più approfondita

La nuova maturità (1970-1980) "Il concetto di qualità si evolve"

- ▶ La salubrità
- ▶ Nutre e soddisfa
- ▶ Il lato "Immateriale": la combinazione dei requisiti culturali, ambientali ed etici

Dal 1990 ad oggi: Il VALORE "Gli anni 90 la rivoluzione alimentare"

- ▶ Il SISTEMA
- ▶ Le nuove normative (ISO, CEN, ...)
- ▶ Le analisi di FLUSSO, l'H.A.C.C.P. (Hazard Analysis and Critical Control Point)
- ▶ L'impatto delle IT ed il futuro "integrato"
- ▶ La coscienza dei fattori di rischio, la loro numerosità e la ampiezza degli "IMPATTI"
- ▶ 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)

"Salubrità"-----"Biologia"-----"Immaterialità"

- ▶ Conformità a Standard, Sicurezza, Salubrità
- ▶ Produttività, Rese, Costi
- ▶ Presentazione, Comunicazione, Convenience food
- ▶ Normativa, Certificazione, Tracciabilità
- ▶ Logistica, Segmentazione del Consumatore/Cliente,
- ▶ Posizionamento e Prezzo, Fattori Immateriali del Valore

La nascita dell'Ordine

Il complesso e lungo cammino che ha portato alla nascita dell'ordine professionale in Molise, ha visto l'azione precursoria della storica ed instancabile *Associazione Laureati in Scienze delle Preparazioni Alimentari*, fondata in Milano ed operante su più sezioni tra cui quella attiva di **Campobasso**.

Il primo corso di Laurea che ha segnato le linee accademiche per il riconoscimento del futuro tecnologo è stato quello in Scienze delle Preparazioni Alimentari; nel **1963** nasce la prima facoltà di Scienze delle Preparazioni Alimentari a Milano, trovando un alveo nella facoltà di Agraria, dove ancora in Italia è posizionata la facoltà storica.

Alcuni anni dopo ecco che presso gli atenei di altre città italiane nascono nuove Facoltà in Scienze delle Preparazioni Alimentari: di importanza storica e fondanti ci sono quella di Udine e di Campobasso.

Il Molise fin dagli anni ottanta vuole esprimere ed accresce le sue vocazioni verso la cultura delle produzioni agroalimentari e delle tecnologie innovative annesse al fine di poter creare un polo di eccellenza nei distretti alimentari. L'ALSPA sezione **Campobasso** opera e lavora durante il primissimo periodo, **anni 90** a tutela dei giovani laureati al fine di attuare programmi di promozione e di valorizzazione attraverso la costituzione del primo consiglio regionale dei Laureati in SPA creato nel 1993. Da questo momento storico, nel Molise, si



originano una serie di attività volte alla valorizzazione del futuro professionista che vede riconosciuta a pieno la sua identità professionale con la pubblicazione della Legge 18-1-1994 n. 59 - **Ordinamento della professione di tecnologo alimentare** - pubblicata nella Gazz. Uff. 27 gennaio 1994, n. 21, S.O. 59/1994.

Attraverso l'opera di un consiglio direttivo efficiente e preparato che ha avuto quale presidente un giovane laureato determinato e fiducioso, il dott. Emilio Ivano Germano, che attraverso azioni di promozione, eventi formativi, incontri scientifici, nonché di momenti culturali tesi allo sviluppo delle scienze alimentari si sono delineate le premesse e basi per l'affermazione del professionista degli alimenti.

Difatti la prima costituzione dell'ordine regionale OTA Molise-Abruzzo, in ossequio alla Legge 18-1-1994 n. 59 - **Ordinamento della professione di tecnologo alimentare**. Pubblicata nella Gazz. Uff. 27 gennaio 1994, n. 21, S.O. 59/1994, risale a **gennaio del 2000** e vede come autori della stessa un gruppo di 25 professionisti provenienti dalle regioni Molise ed Abruzzo.

Primo Presidente regionale è eletto il dott. Emilio Ivano Germano con la fondamentale e autorevole presenza del primo segretario regionale la dott.ssa Adele Chierchia.

Nel **2002** nasce anche **OTAN** l'Ordine Nazionale dei Tecnologi alimentari, fondato dall'opera continua ed instancabile dei presidenti regionali d'Italia riuniti in Consulta e che nominano 11 membri quali consiglieri del territorio nazionale. Il primo Segretario nazionale eletto è lo stesso dott. Emilio Ivano Germano che opererà per oltre cinque anni, per la gestione e l'organizzazione consiliare, fino al suo ritorno presso l'Ordine molisano.

Oggi l'Ordine divenuto regionale **OTAMolise** vanta più di 100 iscritti e vede la sua gestione e coordinamento istituzionale operata dal consiglio a lato raffigurato. (👤)



Il consiglio

Presidente: Emilio Germano

E-mail: presidente@otamolise.it

P.E.C.: otamolise@legalmail.it

Vice Presidente: Laurino Colabianchi

E-mail: vicepresidente@otamolise.it

Segretario: Adele Chierchia

E-mail: segretario@otamolise.it

Tesoriere: Mariantonietta Succi

E-mail: tesoriere@otamolise.it

Consigliere: Donato Lancia

E-mail: consigliere@otamolise.it

IL PROFESSIONISTA DEGLI ALIMENTI

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



La figura professionale si prefigge di migliorare l'intero comparto agro alimentare finalizzandone le produzioni a prodotti di pregio, estremamente diversificati ed in grado, in ultima analisi, di ampliare il mercato nazionale ed internazionale, con benefici influssi anche da un punto di vista occupazionale ed economico. I **Tecnologi Alimentari**, in seno alla codificazione ed alla regolamentazione della professione e, dato il campo di attività estremamente difficile ed a diretto contatto con la salute umana, hanno acquisito una dimensione giuridica certa.

Le **fasi** di tale crescita sono riconducibili essenzialmente a quattro:

- A - Introduzione nel tessuto produttivo ed importazione delle conoscenze acquisite;
- B - Consolidamento delle posizioni operative ricoperte e creazione di una domanda specifica;
- C - Definizione delle prime forme associative ed espansioni della domanda occupazionale nel settore alimentare specifico e negli indotti ad esso collegati;
- D - Raggiungimento di un peso socio-economico importante nel settore di competenza e raggiungimento di una dimensione giuridica tramite l'istituzione dell'Albo Professionale.

In una società altamente tecnologica come la nostra, dove si assiste continuamente alla comparsa di nuove formulazioni alimentari, non risulta essere presente in nessun 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 e 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.**

Una preparazione e competenza di così ampio spettro permette a questa figura professionale di affrontare tutti gli aspetti relativi alla filiera produttiva dell'alimento da quando viene raccolto o comunque generato, a quando viene consumato.

Il **Tecnologo Alimentare** in base alla [legge n°59 del 18/01/94](#) è colui che:

1. **ha conseguito il diploma di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari od equipollenti,**
2. **ha superato l'esame di Stato per il conseguimento della figura professionale di Tecnologo Alimentare e si è iscritto all'Albo professionale della sua Regione.**
3. **possiede una adeguata preparazione tecnico-scientifica che lo mette in grado di inserirsi a pieno titolo nel mondo agro-alimentare caratterizzato, soprattutto in questi ultimi tempi, da una notevole evoluzione tecnologica.**

Il [tecnologo alimentare](#) è un professionista laureato in Scienze delle Preparazioni Alimentari o Scienze e Tecnologie Alimentari ed abilitato all'esercizio della professione in seguito al superamento dell'esame di stato e relativa iscrizione presso l'Ordine Regionale (OTA) di appartenenza.

La **formazione** di questo professionista si basa principalmente sulle seguenti aree disciplinari:

1. **Chimica degli alimenti**
2. **Bromatologia**
3. **Microbiologia e Igiene applicata agli alimenti ed alla produzione industriale**
4. **Tecnologia dei processi produttivi e di trasformazione**
5. **Commercializzazione e Marketing.**

Le Specializzazioni del T.A. nel settore Food

In tale contesto colgo l'occasione, come professionista per ribadire l'importanza del ruolo della figura professionale del **Tecnologo Alimentare** per il gruppo di lavoro relativo ai problemi di Assicurazione e Controllo della Qualità dei prodotti alimentari.

Il Tecnologo Alimentare grazie alla molteplicità di conoscenze, diventa un punto di riferimento estremamente importante nella gestione e nello sviluppo del settore agro-alimentare che pone, come obiettivo primario, il raggiungimento della "Qualità e Sicurezza degli alimenti e delle preparazioni alimentari".

In merito al Sistema Sanitario nel settore in questione, si annoverano due importanti normative: il D.L. n° 517 del 7 Dicembre 1993 ed il D.L. n° 123 del 3 Marzo 1993. L'articolo 8 D.L. 517/93 "Modificazione del D.L. n° 502 del 30 Dicembre 1992 recante riordino della disciplina in materia sanitaria, a norma dell'Art. 1 della Legge n° 421 del 30 Ottobre 1992" stabilisce che all'interno del dipartimento per la prevenzione sia istituito il Servizio Igiene degli alimenti e della nutrizione.



Il **Tecnologo Alimentare** grazie a questa molteplicità di conoscenze, diventa un punto di riferimento estremamente importante nella gestione e nello sviluppo del settore agro-alimentare che pone, come obiettivo primario, il raggiungimento della "Qualità e della Sicurezza degli alimenti".

Le prospettive di carriera per la professione di tecnologo all'interno delle aziende le situazioni sono sempre in evoluzione. In particolare il tecnologo alimentare deve maggiormente essere coinvolto anche nello studio, nella stesura e nel controllo delle *normative del settore agroalimentare*.

Tutte queste indicazioni portano conseguentemente ad una ulteriore valorizzazione del Tecnologo alimentare in campo nazionale in quanto alle ormai riconosciute qualità tecnologiche e culturali potrà ora affiancare ed esprimere le proprie indubbie capacità manageriali, indissolubilmente legate all'acquisizione delle responsabilità produttive e di settore che legalmente ora gli competono.



Ma la forza dei prodotti **Made in Italy** non può prescindere dall'alto livello qualitativo e, quindi, dalla ricerca e dall'innovazione. Nel corso degli anni, le aziende alimentari di casa nostra sono state capaci di utilizzare la tecnologia più moderna adeguandola alle ricette gastronomiche e alle esigenze del consumatore. Infatti, la collaborazione tra il mondo della ricerca e l'universo della produzione industriale ha portato a un'innovazione di prodotto e di servizio che ha permesso agli italiani, consumatori sempre più consapevoli, di avere alimenti che coniugano **gusto, rapporto qualità/prezzo ed elevati standard nutrizionali**, in piena sicurezza.



Lo sviluppo del settore industriale e la **responsabilità** degli operatori economici del settore alimentare sono elementi fondamentali, a fianco delle Istituzioni, per garantire la sicurezza e la qualità dei prodotti-servizi somministrati agli utenti anche appartenenti alle fasce deboli (bambini, anziani, pazienti).

La figura professionale del tecnologo alimentare nel mercato del lavoro, sia pubblico che privato, occupa ruoli di **responsabilità direttiva e tecnica** nella filiera alimentare (produzione, distribuzione, ristorazione).

Affronta ogni giorno problematiche complesse (di tipo progettuale, igienico, legislativo, tecnologico, gestionale, analitico) e contribuisce in modo fondamentale alla **tutela della salute del singolo e della collettività**. Attualmente in **Italia** esistono **11 Ordini Regionali** OTA di appartenenza e sono riportati in collegamento sul sito web nazionale al seguente indirizzo: www.tecnologialimentari.it



O.T.A. Abruzzo
O.T.A. Basilicata e Calabria
O.T.A. Campania e Lazio
O.T.A. Emilia Romagna Toscana Marche Umbria aggregati
O.T.A. Friuli Venezia Giulia
O.T.A. Lombardia e Liguria
O.T.A. Molise
O.T.A. Piemonte e Valle d'Aosta
O.T.A. Puglia
O.T.A. Sicilia e Sardegna
O.T.A. Veneto e Trentino Alto Adige



ORDINE DEI TECNOLOGI ALIMENTARI - REGIONE MOLISE

Sede Legale c/o Via G. Carducci, 88-Q
86100 Campobasso (Molise) - fax 0874-31.81.49
E-mail Segreteria organizzativa: info@otamolise.it

Sede Operativa c/o Università degli Studi del Molise
Area Ordini Professionali - Aula Distaam
Sito web: www.otamolise.it PEC: otamolise@legalmail.it

"L'Uomo mangiatore, inserito in uno spazio alimentare culturalmente determinato, incorpora, con gli alimenti che assume, anche tutto il sistema di valori che essi rappresentano."

(Jean pierre Poulain)

Progettazione a cura di
T.A. Dott. Emilio Ivano Germano

organizing plans
IA EDIZIONE 03/12/2011