

# SEMINARIO DI FORMAZIONE

---

## IL SISTEMA DI GESTIONE DELLA SICUREZZA ALIMENTARE IN ITALIA E IN EUROPA:

**“Leggi Vigenti e Norme Volontarie per  
sviluppare le competenze degli operatori e  
tutelare la salute dei consumatori”**



Salus Populi  
Suprema Lex

Milano, 6 Luglio 2007

Centro Formazione UNI

# AGENDA

---

## **SALUTO AI PARTECIPANTI**

*Alberto Monteverdi*

*Responsabile Area Comunicazione e Formazione UNI*

*Ivan Dragoni*

*Presidente Ordine dei Tecnologi Alimentari Lombardia e Liguria*

## **INTERVENTI**

*“Le Responsabilità dei Produttori e il Ruolo dell’Autorità competente”*

*Massimo A. Giubilesi, Vice Presidente OTALL*

*Delegato per le Attività di Formazione e Aggiornamento*

*“Le opportunità della Normazione nel settore agro-alimentare”*

*Roberto Giangiacomo, Presidente Commissione UNI Agro-alimentare*

*“Lo stato dell’arte sulla Normazione”*

*Paola Visintin, Funzionario Tecnico UNI*

## **DIBATTITO CON I PARTECIPANTI**



**ORDINE DEI TECNOLOGI ALIMENTARI**  
Regione Lombardia e Liguria



# PRESENTAZIONE

---

La sicurezza alimentare è un pre-requisito per immettere sui mercati internazionali materie prime, semilavorati, prodotti finiti salubri e graditi ai consumatori.

A partire dal 2000, il tema della sicurezza alimentare, inasprito anche da nuove e complesse emergenze sanitarie, ha sollecitato gli ambienti istituzionali, tecnici e giuridici nella messa a punto del nuovo Pacchetto Igiene del 2004.

Tutti gli operatori del settore, vengono chiamati a possedere competenze sempre più approfondite unite alla consapevolezza di applicare metodologie e protocolli operativi concreti ed efficaci per tutelare la salute dei consumatori.

Il sistema delle regole del gioco, cioè delle norme cogenti e volontarie, deve essere compreso e condiviso da Aziende, Associazioni di Categoria, Ordini Professionali e Autorità Competente per realizzare insieme percorsi formativi strutturati e permanenti per lo sviluppo delle competenze ad ogni livello.

Il seminario intende costituire un momento di corretto aggiornamento e confronto per verificare lo stato dell'arte legislativo e normativo e raccogliere le testimonianze concrete degli addetti ai lavori (tecnici, studiosi, consulenti, professionisti, dirigenti delle Associazioni di Categoria e della Sanità Pubblica).

# LA PROFESSIONE DEL TECNOLOGO ALIMENTARE

---

**Il titolo di Tecnologo Alimentare in base alla Legge 59/94 e fatto salvo il godimento dei diritti civili di cittadinanza, spetta a chi:**

- abbia conseguito il Diploma di Laurea in STA (vecchio ordinamento 5 anni oppure nuovo ordinamento 3+2),
- abbia superato l'esame di Stato per l'abilitazione all'esercizio della professione,
  - sia iscritto all'Albo Professionale della Regione in cui possiede la residenza.

Il territorio è suddiviso in 10 Ordini Regionali (1308 iscritti a Giugno 2007), coordinati dal Consiglio Nazionale con sede presso il Ministero della Giustizia.

L'Ordine Lombardia e Liguria è stato costituito nel Gennaio 2001 (286 iscritti a Giugno 2007) e rappresenta un valido punto di riferimento per la comunità tecnico-scientifica in ambito Universitario, Istituzionale e Professionale.

**Il Tecnologo Alimentare mette a disposizione competenze ed esperienze multidisciplinari grazie ad un rigoroso percorso didattico unito ad un aggiornamento costante garantito dall'Ordine di appartenenza.**

# IL RUOLO DEL TECNOLOGO ALIMENTARE

---

Il Tecnologo Alimentare è un punto di riferimento autorevole in materia di qualità e sicurezza degli alimenti, garantendo la presenza di competenze “from farm to fork - dal campo alla tavola” secondo i dettami europei.

Garantisce un apporto fondamentale 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).

Riceve incarichi pubblici di consulenza da parte della PA e di perizia tecnico-legislativa da parte dell'AG.

Nel mercato del lavoro occupa ruoli di responsabilità direttiva e tecnica nelle aziende private e pubbliche 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.

## RIFLESSIONI DI APERTURA

---

*“abbiamo bisogno di un nuovo modo di pensare per risolvere i problemi causati da un vecchio modo di pensare”*

A. Einstein

*“per stare meglio al mondo non serve cambiare il mondo, ma cambiare gli occhi con cui lo guardiamo”*

M. Proust

*“tutto ciò che è immutabile, è patologico”*

F. Nietzsche