

Il presidente Renato Buttura parla dell'albo

Un veronese alla guida dell'ordine nazionale dei tecnologi alimentari

Verona protagonista principale per quanto riguarda l'albo nazionale dei tecnologi alimentari. Risulta infatti che il presidente di questo Ordine sia un veronese, vale a dire Renato Buttura, mentre consigliere del medesimo Ordine a livello interregionale delle Regione del Veneto e Trentino Alto Adige è un altro veronese, Silvio Introvigne.

«La figura del tecnologo alimentare - sottolinea il presidente nazionale Renato Buttura - da anni radicata nel mercato del lavoro ed in particolare nel Triveneto già dai primi anni 70, ha finalmente, grazie all'istituzione dell'Albo professionale, ottenuto un riconoscimento formale ed una tutela giuridica in grado di garantire la professionalità e la sua specificità».

L'ordine nazionale ha sede a Roma, mentre quello interregionale ha sede presso l'Unindustria di Venezia. «Il compito fondamentale dell'Ordine - prosegue Buttura - è quello di vigilare per la tutela del titolo di tecnologo alimentare ed esercitare le attività dirette alla sempre maggiore qualificazione della categoria ed alla repressione dell'esercizio abusivo della professione».

Silvio Introvigne, veronese, membro del consiglio dell'Ordine interregionale e fra i primi laureati in Italia sottolinea che il titolo di tecnologo alimentare a norma di legge, al fine dell'esercizio delle attività stabilite dalla legge stessa, spetta al laureato in tecnologie alimentari che abbia conseguito l'abilitazione all'esercizio della professione e sia regolarmente iscrit-



Renato Buttura

to all'albo professionale.

«Sono 48 gli iscritti - dice Introvigne - a questo albo regionale, mentre a livello nazionale si raggiunge la cifra di 1000 professionisti. Tra i 48 iscritti ben 10 sono veronesi. La prima Università italiana a istituire questo tipo di corso di laurea, che oggi è quinquennale è stata quella di Milano, dove mi sono laureato nel lontano 1969, per il Nordest l'unico riferimento è l'ateneo di Udine. Il tecnologo alimentare svolge un ruolo importante per la tutela dell'igiene pubblica e del consumatore, attivandosi sia presso strutture private quanto pubbliche».

Ma quali sono competenze del tecnologo alimentare? Le competenze del tecnologo alimentare sono molto ampie e coprono l'intera filiera alimentare. La sua figura può trovare spazio per esempio nelle funzioni di direzione, amministrazione e gestione di imprese che opera-

no nel settore della produzione, trasformazione e commercializzazione degli alimenti, comprese quelle che producono imballaggi, che si occupano di distribuzione, di ristorazione collettiva nelle mense di qualsiasi tipo sia pubbliche che private.

Possono iscriversi all'Ordine i laureati in scienze e tecnologie alimentari con un piano di studi quinquennale, dopo aver conseguito l'abilitazione all'esercizio della professione superando l'esame di stato. Ci sono poi attività che può svolgere esclusivamente un iscritto all'albo, vale a dire le funzioni peritali e arbitrali, come per esempio la stesura di una relazione tecnica per il rilascio di un bollo Ue, oppure svolgere analisi chimiche e microbiologiche.

In una regione come il Veneto dove le aziende alimentari rappresentano una realtà di primaria importanza, la figura del tecnologo alimentare è in grado di svolgere, per le competenze proprie, assicurate dal percorso formativo e lavorativo, un ruolo importante nel settore alimentare per la tutela dell'igiene pubblica e del consumatore.

«Privati, aziende od enti pubblici che volessero richiedere la prestazione professionale di un dottore tecnologo alimentare, o che volessero ulteriori informazioni al riguardo - conclude Introvigne - potranno rivolgersi all'Ordine Regionale, visitando il sito www.otav.org, dove potranno trovare l'elenco dei professionisti iscritti, od ottenere le informazioni od i contatti di cui avessero necessità». (c.g.)