

IL TECNOLOGO ALIMENTARE IN AZIENDA: PROFESSIONISTA POLIEDRICO PER AFFRONTARE I TREND DI UN MERCATO IN COSTANTE ASCESA

Giovedì, 08 Settembre 2016



Un export che nell'ultimo decennio è cresciuto a velocità doppia rispetto al totale delle esportazioni italiane, con un valore aumentato dell'83,8%, 1,2 miliardi di persone che nel mondo comprano ogni anno un prodotto a marchio italiano e 750 milioni di consumatori fidelizzati: questi i numeri dell'industria agroalimentare italiana.

L'italian food è riconosciuto a livello internazionale quale sinonimo di qualità, varietà dell'offerta e tipicità, veicolate dal crescente numero di locali gourmet che in tutto il mondo utilizzano i nostri prodotti d'eccellenza e dalla sovraesposizione mediatica di cui gode, in generale, la cucina. La buona reputazione della dieta mediterranea sfrutta poi il trend della crescente attenzione, soprattutto nel mondo occidentale, al binomio gusto&salute e, più in generale, ad aspetti inerenti la sicurezza e il benessere. Il consumatore medio pone oggi sempre maggiore attenzione alle etichettature e agli ingredienti ed è interessato alla provenienza del prodotto e ai suoi effetti sul benessere e la salute; parallelamente, il legislatore si dimostra sempre più attento alla salute del consumatore finale, fino a promulgare leggi e normative più stringenti a tutela dello stesso.

La spesa alimentare sta cambiando e gli stili di vita e di consumo spesso si intrecciano tra loro, aumentando fattori di scelta quali la tipicità dei prodotti, i km0, la denominazione di origine, l'equosolidarietà e l'ecocompatibilità. Sulle tavole italiane si utilizzano sempre più cibi freschi, meno carni, più

pesce e più proteine vegetali, con una elevata attenzione nei confronti dell'offerta di prodotti biologici e dell'offerta "free from" per rispondere a bisogni specifici. I trend registrati dai segmenti salutistici mostrano incrementi a doppia cifra: industria e distribuzione non possano non coltivare segmenti così emergenti e profittevoli, mentre la R&S delle aziende si sta già concentrando in quest'area, come abbiamo constatato dalle numerose novità di prodotto presentate alle fiere di settore nazionali e internazionali.

Su queste e su molte altre tematiche verterà, con un taglio specificamente tecnologico, la Fiera CibusTec, che si terrà dal 25 al 28 ottobre prossimo a Parma. Cibus Tec rappresenta a livello globale uno dei principali eventi di riferimento per l'innovazione tecnologica nel settore agroalimentare e una vetrina completa delle migliori soluzioni disponibili, dagli ingredienti alle tecnologie di processo, dal packaging alla logistica, per tutte le tipologie di prodotti.

Per citare qualche dato, nell'edizione 2014 hanno partecipato oltre 1.000 espositori da 35 Paesi, 30.000 visitatori da 121 Paesi e 500 Top Buyer esteri da 48 Paesi, con il 90% degli espositori 2014 che ha già confermato la presenza per l'edizione in partenza. Con un indice di soddisfazione del 98%, fra i visitatori dell'ultima edizione titolari e top manager, tecnici, commerciali e tecnologi alimentari.

Con settanta anni di storia, Cibus Tec si caratterizza per i numerosi percorsi tematici con punti di incontro e aree espositive e workshop dedicati all'industria alimentare e delle bevande e alle relative tecnologie di produzione, con approfondimenti, nel settore Retail e Grande Distribuzione, sui cicli produttivi, sulle regole del canale distributivo, su materiali e packaging degli alimenti. Grande attenzione sarà dedicata al Controllo nell'industria alimentare e alla Logistica, supportata da automazione e informatica per modellarsi alle neo-esigenze di trasformazione, stoccaggio e trasporto dei prodotti alimentari.

Il ricco programma di eventi di informazione e formazione per tutti i settori dell'industria alimentare e delle bevande con la presentazione delle best practice a livello globale prevede per il 26 ottobre il Workshop "Il ruolo del tecnologo alimentare nell'innovazione", in collaborazione con l'Ordine nazionale e gli ordini regionali dei tecnologi alimentari. A riprova della centralità del ruolo del tecnologo alimentare nell'industria di settore, l'Ordine nazionale e gli Ordini regionali dei tecnologi collaboreranno inoltre all'incontro di giovedì 27, dal titolo "Innovazione del sistema alimentare e le professionalità coinvolte".

Isritto nel registro del Consiglio dell'Ordine nazionale dei tecnologi alimentari quale agenzia di formazione, autorizzata ad erogare azioni finalizzate alla formazione continua dei professionisti-in attuazione dell'art. 7 del D.P.R. 7 agosto 2012, n. 137, con Prot. 50/2015 del 30 luglio 2015-, ErgonGroup vanta il Presidente dell'Ordine regionale Fvg dei tecnologi alimentari, il Dott. Tommaso Caliciuri, quale responsabile dell'area agroalimentare del gruppo, che si avvale

di tecnologi alimentari per fornire servizi tecnici specializzati alle aziende del settore.

Il Tecnologo Alimentare è un professionista poliedrico, in grado di mettere in atto le innovazioni richieste dalla moderna industria agroalimentare, ma anche di supportarla nell'ambito della complessa normativa di settore, utilizzando le proprie conoscenze multidisciplinari - chimica, microbiologia, biochimica, tecnologie alimentari, normative, sino agli aspetti nutrizionali degli alimenti –per lo sviluppo dei prodotti e dei processi di una intera filiera alimentare. Interviene quindi in molteplici funzioni chiave aziendali, quali la Progettazione, la Gestione, la Qualità, il Controllo e la Ricerca. I nostri clienti sono rappresentati da numerose aziende del triveneto, specializzate in diversi settori merceologici. Ergonfood è un'area di business di ErgonGroup dedicata all'erogazione di servizi di formazione e consulenza per le aziende appartenenti alla filiera agroalimentare e che vanta l'esperienza di professionisti di alto profilo con oltre 20 anni di esperienza nell'esercizio delle loro competenze in azienda, l'85% delle aziende seguite fidelizzate al nostro servizio di consulenza e 12 corsi a catalogo per ogni esigenza formativa, inclusa la Certificazione "Higher Level" per la IFS.

ErgonGroup ha istituito il **Servizio del Tecnologo Alimentare a tempo** per offrire un servizio capace di fornire all'azienda agroalimentare protezione dalle sanzioni, attraverso una dettagliata conoscenza della legislazione alimentare e un continuo aggiornamento (ISO9001, IFS, BRC, ISO 22000, IoP/(GSPP), Sicurezza e igiene alimentare, Audit e etichettatura), innovazione tecnologica, attraverso trasferimento di know-how nella ricerca e contatti con importanti partner tecnologici, assistenza continua e accesso ai finanziamenti.

Un servizio a 360°, che abbina attività di formazione e di consulenza per trasferire competenze al personale aziendale e per permettere alle Imprese di raggiungere velocemente i propri obiettivi.

Di **Lara Pizzone** - *Marketing e Comunicazione ErgonGroup*

[Leggi l'articolo dal sito SviluppoManageriale.it!](#)

