

ASSEMBLEA ANNUALE 2022

RELAZIONE DEL PRESIDENTE

Milano, 30 Marzo 2022

Gentili Colleghe, Egregi Colleghi,

Sono particolarmente lieto di potervi dare il benvenuto alla 22esima Assemblea del nostro Ordine che finalmente dopo due anni, ci vede di nuovo uniti ed in presenza a partecipare a questo importante momento per la nostra professione. Di fatto, l'Assemblea Annuale degli iscritti, rappresenta la direttrice primaria su cui costruire e migliorare costantemente le linee efficaci di condivisione di valori, contenuti di crescita e tutela leale della nostra categoria professionale nel panorama delle professioni tecnico-scientifiche e nelle relazioni con le Istituzioni e le Imprese.

Il particolare momento storico che stiamo attraversando, fortemente segnato dalla crisi sanitaria ed ancora più recentemente colto di sorpresa dal drammatico conflitto in Ucraina, sta inevitabilmente portando cambiamenti significativi a tutti i livelli della società.

Ed anche senza voler entrare nei dettagli nelle previsioni sugli effetti globali a breve-medio termine di questi eventi, le ripercussioni sull'intera filiera alimentare soprattutto in termini di approvvigionamento di materie prime e risorse energetiche, sono ancora difficili da misurare con precisione, anche se è chiaro e indubbio che l'impatto sarà forte.

Ancora una volta, come Tecnologi Alimentari, non possiamo che tenerci pronti ad essere chiamati in prima linea per fronteggiare le difficoltà che già stanno assalendo il nostro sistema produttivo e distributivo agroalimentare, sulle quali possiamo far sentire la nostra voce autorevole.

I primi segnali già in essere hanno messo in allerta gli Operatori - che è giusto sottolineare - da tempo affermano la necessità di un cambiamento radicale a livello strategico e metodologico, verso la progettazione di un'economia reale e sostenibile, ovvero governata nell'interesse nazionale in modo consapevole e avveduto.

Non posso quindi non evidenziare con orgoglio, in primis come Tecnologo Alimentare, ma anche nel ruolo di Presidente del nostro Ordine territoriale che, come professionisti qualificati ad esprimersi nel merito di queste problematiche, dobbiamo continuare a svolgere il ruolo di autori e promotori per lo sviluppo di soluzioni alternative sistemiche.

Con moderato ottimismo e determinato vigore, siamo convinti che le competenze tecnico-scientifiche e le capacità gestionali dei Tecnologi Alimentari, saranno sempre più indispensabili per il rilancio del settore e a servizio del pubblico interesse, per guidare l'avvio dei processi di cambiamento necessari per riconfigurare la filiera alimentare.

Preservare l'autenticità, sviluppare la differenziazione ed emarginare gli effetti negativi dell'omologazione industrialista su scala globale a tutti i livelli della filiera, riconfermando i valori e la centralità della terra, intesa come una risorsa comune da custodire per le prossime generazioni, devono essere le basi su quali costruire una nuova ecologia del cibo, ovviamente con il contributo essenziale dei Tecnologi Alimentari.

Oggi, uniti in occasione della nostra Assemblea annuale e preservando i valori della nostra professione, abbiamo l'opportunità di condividere idee, proposte e visioni per aprire un nuovo orizzonte culturale e centro propulsivo per la trasformazione positiva del mondo globale, le cui dinamiche sono in piena evoluzione.

Il contributo degli Ordini Regionali nelle attività del Consiglio Nazionale

Il nostro Ordine partecipa attivamente, in collaborazione con altri Ordini Regionali, ai lavori del Consiglio Nazionale, al fine di condividere attività e far sentire una voce unanime di fronte alle Istituzioni e al Governo, in particolare riguardo a:

- adesione alla RPT (Rete delle Professioni Tecniche) che insieme al CUP (Comitato Unitario Permanente degli Ordini e Collegi Professionali) hanno dato vita alla nuova Organizzazione denominata “Professioni Italiane” che raggruppa praticamente tutti gli Ordini professionali italiani, al fine di assumere un ruolo di rappresentanza incisiva nei confronti delle istituzioni per la stesura dei DPCM/DL e per portare attenzione anche alla categoria professionale del TA;
- relazioni con il Ministero della Salute per il riconoscimento della professione di TA nell’area tecnica non sanitaria delle Autorità Competenti;
- relazioni con il Senato per la stesura del DDL mirato alla definizione del ruolo di Asseveratore per il TA;
- indagine per l’adesione alla CP ENPAIA (Ente Nazionale di Previdenza per gli Addetti e per gli Impiegati in Agricoltura) a cui hanno risposto 706 colleghi a livello nazionale, elemento indispensabile per creare un’alternativa più vantaggiosa rispetto alla gestione INPS e per rendere appetibile l’iscrizione anche ai neo-ordinati TA; sulla base dell’indagine è stato avviato l’iter per il passaggio da INPS a ENAPAI per consentire vantaggi contributivi ai TA;
- adesione al Protocollo d’Intesa con il Ministero della Pubblica Amministrazione mirato alla procedura agevolata per il piano assunzioni nella PA, al fine dell’implementazione del PNRR;
- audizione e presa di posizione presso la 9ª Commissione permanente Agricoltura e Produzione Agroalimentare, insieme ad Agronomi e Periti Agrari, contro la proposta di legge per l’istituzione dell’Ordinamento della professione di enologo e della professione di enotecnico”, considerata un doppione di professionalità esistente, con il rischio di riduzione delle competenze del settore già coperte da professioni esistenti e competenti, tra cui i TA;
- rilancio della Consulta dei Presidenti con il duplice scopo di ascolto e raccolta delle proposte oltre che della volontà di dare omogeneità di azione a livello nazionale e di coordinamento a livello territoriale;
- rilancio dei rapporti con le Istituzioni che hanno voce in capitolo nel coordinamento dei corsi di studio nelle discipline agrarie, forestali e alimentari (COSTAL, CUN, SISTAL);
- relazione con UNI (Ente Italiano di Unificazione) al fine di determinare l’ingresso nazionale di rappresentanza a beneficio della visibilità e delle opportunità formative per tutti i TA.

Nel corso del 2021 la Sede dell’Ordine Nazionale è stata trasferita in via Principe Amedeo 23 Roma dove, con il vantaggio di una riduzione dei costi gestionali, si sta lavorando su un piano di transizione informatica per la costruzione di un sistema gestionale allineato alle normative della PA e per garantire un servizio di qualità agli iscritti.

I lavori della Commissione Nazionale Affari Istituzionali

La Commissione nazionale Affari Istituzionali presieduta dal Dott. Nicola Condelli e composta da varie Presidenze Regionali tra cui OTALL, sta lavorando alle proposte di modifica delle seguenti leggi presso il Senato e il CNEL (Consiglio Nazionale dell'Economia e del Lavoro):

- D.lgs. 502/92 “Riordino della disciplina in materia sanitaria” per l’inquadramento del Tecnologo Alimentare come Dirigente all'interno del SSNN nell’area delle professioni tecniche;
- DPR 328/01 “Modifiche ed integrazioni della disciplina dei requisiti per l'ammissione all'esame di Stato e delle relative prove per l'esercizio di talune professioni, nonché della disciplina dei relativi ordinamenti” per la creazione del ramo Junior per i laureati triennali all’interno del nostro Albo.

Il programma Anticorruzione e Trasparenza

A partire dalla fine del 2021, il nostro Ordine si è adoperato per riqualificare e aggiornare il Piano triennale 2022-2024 per la prevenzione della corruzione e della trasparenza, ai sensi della Legge 190/2012, rimanendo in attesa dei modelli Ministeriali di PIAO (Piano Integrato di Attività e Organizzazione) nel quale confluirà il Piano triennale insieme ad altri contenuti indicati nei provvedimenti ANAC.

Sono in fase di implementazione le varie sezioni presenti sul sito dell’Ordine alla voce Amministrazione Trasparente, alla luce della recente delibera ANAC del Novembre 2021.

Per la pianificazione e il coordinamento delle attività in materia di trasparenza e anticorruzione è stato individuato il Consigliere Dott.ssa Daniela Rosa Capogna, che svolge il ruolo di RPCT (Responsabile della prevenzione della corruzione e della trasparenza), supportata dall’Avv. Mattia Tacchini specialista della materia, oltre che DPO (Data Protection Officer) per la Privacy dell’Ordine.

La rivista ufficiale dell’Ordine e la piattaforma digitale

Compie il quinto anno la rivista “Igiene Alimenti” - dal 2020 “Produzione e Igiene Alimenti” - (Quine, Gruppo Editoriale LSWR), l’Organo ufficiale del nostro network Professionale, il contenitore reale che esprime il passaggio culturale del quale siamo portatori, con un duplice obiettivo: da un lato avvicinare la figura del TA al grande pubblico, dall’altro trasferire i progressi tecnico-scientifici alle produzioni artigianali e industriali, a beneficio della sostenibilità dei processi e della sicurezza dei prodotti.

In collaborazione con l’Ordine Nazionale, è in fase di evoluzione un importante progetto editoriale e formativo che troverà la sua prima edizione nel “Convegno Nazionale di Scienza e Tecnologia Alimentare: le transizioni economiche, ecologiche e digitali” previsto per Settembre 2022.

Le attività formative realizzate ed in corso d’opera

L’Ordine ha adottato dal 2021 una nuova piattaforma digitale professionale, condivisa con altri Ordini Regionali, per svolgere attività on line sia di tipo istituzionale (Consigli Direttivi) che culturale, per garantire continuità delle azioni direttive e formative senza vincoli legati alle restrizioni di spostamento.

Aree tematiche e attività formative realizzate nel 2021

- Il Tecnologo Alimentare e il mondo degli appalti pubblici: come si colloca la nostra professione? - Luglio 2021;
- Gli alimenti surgelati: un comparto in crescita e in continua evoluzione, denso di opportunità per il tecnologo alimentare - Settembre 2021;
- Ingredienti specialistici per alimenti: aspetti regolatori e applicativi comunitari su additivi, aromi, enzimi - Novembre 2021.

Aree tematiche e attività formative pianificate per il 2022

Le aree tematiche individuate sono:

- Il corto circuito delle filiere agroalimentari sul crocevia dei cambiamenti tra sostenibilità ed economia reale – OTALL Day e Assemblea Marzo 2022;
- Comunicazione e reputazione professionale nell'era digitale: come cambia il mercato del lavoro;
- Sostenibilità nella filiera agroalimentare: una sfida etica e strategica;
- Cultura della sicurezza alimentare: una nuova visione integrata del Reg. 852/2004;
- Economia agroalimentare: organizzazione delle imprese, competitività su mercati, consumi dei prodotti;
- Blockchain: analisi strategica e tecnologica per l'applicazione efficace nelle PMI del settore alimentare.

Il Comitato di indirizzo dei Corsi di Laurea afferenti

Il nostro Ordine partecipa attivamente al Comitato del Corso di Laurea triennale in STR (Scienze e Tecnologie della Ristorazione) presieduto dal Prof. Paolo Simonetti e dai Corsi di Laurea triennale e magistrale presieduto dal Prof. Francesco Molinari presso il DEFENS UNIMI, insieme con Associazioni di Categoria, Imprese e Istituzioni, per adeguare l'offerta formativa con le esigenze del mercato (import-export, produzione, trasformazione, distribuzione, ristorazione, ospitalità) e per migliorare la relazione tra il mondo accademico e quello del lavoro.

Il Comitato si inserisce nel quadro generale di ampliamento della presenza e collaborazione di docenti e professionisti esterni TA nei processi didattici, tramite COSTAL (Coordinamento Nazionale dei corsi di studio in scienze e tecnologie alimentari).

Il nostro Ordine parteciperà come di consueto all'Open Week UNIMI nel mese di Giugno.

I Gruppi di lavoro e i Comitati a cui partecipa l'Ordine

- GAIA (Gruppo Allergie Intolleranze Alimentari Ospedale Gaslini Genova);
- BARILLA CENTER FOR FOOD & NUTRITION "Protocollo di Milano" - Soluzioni concrete per i paradossi del cibo;
- IPACK IMA Fiera Milano;
- Produzione e Igiene degli Alimenti (Direzione Scientifica);
- UNI Ente Italiano di Unificazione (Commissione Oli, grassi animali e vegetali e loro sottoprodotti, semi e frutti oleaginosi, Figure professionali operanti nell'ambito dei Cuochi professionisti, Autenticità degli alimenti, Ristorazione fuori casa);

- GSICA (Gruppo Scientifico Italiano di Confezionamento Alimentare);
- ITALIA a TAVOLA (Comitato Tecnico Scientifico);
- FORUM EUROPEO PULIRE (ISSA Pulire Network Associazione Globale per il Professional Cleaning e AFIDAMP Associazione Nazionale dei Fabbricanti e Distributori Italiani di Macchine, Prodotti e Attrezzi per la Pulizia Professionale e l'Igiene ambientale);
- CL.A.N. (Cluster Agrifood Nazionale) in collaborazione con OTAN;
- Comitato di Salvaguardia dell'imparzialità CERTIPRODOP (Organismo di Certificazione di prodotti nel settore delle produzioni agroalimentari tutelate DOP, IGP e STG).

La situazione dell'Albo Regionale

Il numero degli iscritti al 31/12/2021 è di n° 303; sono state accolte n° 6 richieste di cancellazione contro n° 10 domande di iscrizione e n° 1 domanda di trasferimento, mentre sono state avviate n° 2 procedure di sospensione per morosità ai sensi dell'art. 28 comma 2 Legge 59/94.

Al 1/01/2022 pertanto gli iscritti effettivi sono 297, con una previsione di 8 nuovi iscritti.

Prosegue la campagna di reclutamento istituzionale anche alla ricerca di "stimati colleghi dormienti" del vecchio e nuovo ordinamento, che occupano posizioni di rilievo in ambito tecnico-scientifico, gestionale e direzionale in prestigiose aziende nazionali e multinazionali.

Con l'approvazione del rendiconto finanziario 2021 e del bilancio di previsione 2022, il Consiglio Direttivo perseguirà gli obiettivi annuali in coerenza con le strategie territoriali già avviate negli anni precedenti ed in linea con le direttive del Consiglio Nazionale.

Con stima e affetto,

Il Presidente

Prof. Dott. Massimo Artorige Giubilesi

