

Facoltà

Il futuro dei tecnologi alimentari siciliani

Il corso di laurea di Agraria festeggia 20 anni di vita e guarda con grande attenzione alle imprese: "Offriremo professionisti sempre più qualificati per innovare il sistema agroalimentare in Sicilia e nell'area mediterranea"

22 ottobre 2010

Il futuro del sistema agroalimentare italiano ed europeo si giocherà sulla sua capacità di innovare in continuazione, incrementando il patrimonio di conoscenze e riuscendo ad anticipare i segnali che la domanda esprime. La sfida della competitività riguarda perciò da vicino anche l'università e, nello specifico, i corsi di laurea in Scienze e tecnologie alimentari.

E' questo, nell'approfondita analisi del prof. Dario Casati, prorettore dell'Università di Milano, l'orizzonte che attende i docenti, i ricercatori e gli stessi laureandi e laureati del corso di laurea della facoltà di Agraria di Catania, di cui questa mattina è stato celebrato il ventesimo anniversario dell'istituzione.



Nell'aula magna della facoltà, in via Santa Sofia, si sono susseguiti per tutta la mattinata gli interventi dei docenti "di casa" e dei prestigiosi ospiti provenienti da altri atenei, per ripercorrere la storia del corso di laurea, illustrare i principali risultati conseguiti nella formazione di migliaia di giovani e qualificati professionisti siciliani, impegnati ad innovare e rilanciare l'agricoltura e la produzione alimentare dell'Isola e le aziende che vi operano. "La nostra facoltà è orgogliosa della ricorrenza che si festeggia oggi - ha sottolineato il preside Agatino Russo -. Il percorso è stato lungo e difficile, ma siamo riusciti a vincere tante sfide, formando professionisti che oggi sono molto apprezzati". "Si tratta di un corso di laurea in costante crescita - ha aggiunto il prorettore dell'Ateneo, Maria Luisa Carnazza, dalla qualità eccellente e perfettamente rispondente alle richieste del nostro territorio".



Un bilancio numerico ragionato è stato offerto dal prof. Giovanni Spagna, attuale presidente del CdI: "In questi vent'anni, gli immatricolati sono stati in media 165 all'anno, con un leggero incremento nell'ultimo quinquennio. Circa il 18 % dei nostri laureati svolge attività libero-professionale come tecnologo alimentare e il 27 % svolge la propria attività all'interno di aziende alimentari e di enti ispettivi e di ricerca: ancora il 25 % risulta occupato in attività non inerenti il proprio corso di studio e il 15 %, principalmente composto da laureati degli ultimi anni, risulta purtroppo disoccupato.

Auspichiamo che, con le novità didattiche introdotte recentemente, potremo ridurre il numero dei fuori corso e fornire agli studenti una preparazione ancora più vicina al mondo del lavoro".

La parola d'ordine è quella di intensificare il dialogo e il confronto attivo con le imprese del sistema agroalimentare (il preside Russo ha annunciato l'avvio di un "tavolo" con gli associati di Confindustria Sicilia), oltre che con gli enti incaricati della tutela e del controllo degli alimenti, e con consumatori e le loro associazioni, che negli ultimi anni hanno maturato maggiore consapevolezza sulle tematiche legate all'alimentazione. Un obiettivo sottolineato anche dall'on. Giovanni La Via, past-presidente del corso, oggi componente della Commissione Agricoltura del Parlamento europeo: "Esistono, purtroppo, ancora, in alcuni contesti, difficoltà a recepire la valenza del ruolo del tecnologo alimentare nel mondo operativo e ciò crea disagi per i giovani professionisti ma anche per le imprese agroalimentari del territorio poiché viene a mancare quell'indispensabile sinergia di conoscenze, fondamentale per rendere competitivi i nostri prodotti agroalimentari".

"In 50 anni - ha osservato Claudia Sorlini, preside della facoltà milanese - è cambiata l'industria ed è cambiato anche il consumatore. Le esigenze e la consapevolezza nelle scelte alimentari si sono fatte molto più precise e determinate: il consumatore europeo e italiano è attento alle etichettature, prende in considerazione gli ingredienti, è interessato alla provenienza del prodotto, ai suoi effetti sul benessere e la salute. Inoltre, al di là della *food security* (cibo in quantità sufficiente) e alla *food safety* (cibo sicuro sotto il profilo igienico-sanitario), la richiesta si è orientata anche su cibi dotati di particolare valore nutrizionale e che prevengono malattie, o su cibi garantiti da certificazione di origine territoriale e di filiera. A questo processo evolutivo il tecnologo alimentare ha partecipato con ruolo propulsivo portando le competenze e le innovazioni richieste dall'industria e necessarie per la sicurezza del consumatore".

I nuovi terreni di operatività del tecnologo riguardano quindi il packaging, le nanotecnologie alimentari, l'analisi sensoriale, il controllo microbiologico, la nutraceutica e la sostenibilità ambientale delle produzioni.





"Oggi in Sicilia operano nel settore dell'agroalimentare 236 mila aziende - ha evidenziato il responsabile Agroalimentare di Confindustria Sicilia Antonino Grippaldi -, i numeri però documentano un'arretratezza nello sfruttamento delle potenzialità del nostro territorio. Spesso le nostre aziende soffrono di una certa difficoltà nel confronto con i competitors nazionali e internazionali. Per uscire dalla crisi economica bisogna puntare sull'innovazione e sulla qualità della ricerca e in questo l'Università può avere un ruolo di primo piano". "Il ventennale del corso - ha aggiunto Aldo Todaro, presidente

dei tecnologi alimentari di Sicilia e Sardegna - coincide con il decennale del nostro ordine che al momento ha 250 iscritti, impegnati in molteplici mansioni dalla ricerca allo sviluppo dei processi di lavoro dei prodotti alimentari, dall'analisi dei prodotti allo studio di programmi internazionali per la crescita del settore agroalimentare".

"Rispetto a 20 anni fa - ha concluso i lavori il prof. Francesco Bellia, ordinario di Politica agraria all'Università di Catania e decano della facoltà - gli scenari dell'agroalimentare sono molto cambiati: è cambiata la grande distribuzione, la logistica, soprattutto a causa del fenomeno della globalizzazione che ha comportato una maggiore mobilità dei servizi e dei capitali. Il corso in Scienze e tecnologie alimentari nasceva con tre obiettivi fondamentali: favorire la crescita e lo sviluppo della nostra facoltà di Agraria, garantire l'inserimento del numero più alto possibile di laureati nel mondo del lavoro e favorire lo sviluppo del sistema agroalimentare siciliano. Sono contento di constatare che - nonostante la crisi - siamo sulla buona strada per la realizzazione di tutti e tre questi obiettivi".

Links correlati