

CAMERA DEI DEPUTATI N. 2804

PROPOSTA DI LEGGE

d’iniziativa del deputato TAGLIALATELA

Equipollenza delle lauree in scienze delle preparazioni alimentari e in scienze e tecnologie alimentari alle lauree in biologia e in chimica per l’ammissione ai pubblici concorsi, nonché alla laurea in medicina veterinaria per l’ammissione ai pubblici concorsi per uffici relativi all’igiene e al controllo degli alimenti

Presentata il 19 giugno 2007

ONOREVOLI COLLEGHI! — A circa sette anni dall’istituzione degli ordini regionali e a sei anni da quella dell’Ordine nazionale, i tecnologi alimentari non vedono ancora riconosciuta appieno la propria professionalità nelle pubbliche amministrazioni.

Il ruolo del tecnologo alimentare risulta oggi strategico per la salvaguardia igienico-sanitaria delle produzioni agro-alimentari nonché per il miglioramento e per la tutela dei prodotti tipici italiani, nel quadro dell’innovazione tecnologica dell’industria di trasformazione, della ricerca e dello sviluppo, nonché nelle attività di controllo della qualità dei prodotti alimentari.

Va evidenziato, inoltre, che la legge 18 gennaio 1994, n. 59, recante « Ordinamen-

to della professione di tecnologo alimentare », all’articolo 2 attribuisce, tra l’altro, al tecnologo alimentare le seguenti competenze:

a) funzioni di direzione, amministrazione e gestione di imprese che operano nei settori della produzione, trasformazione, conservazione e commercializzazione degli alimenti;

b) studio, progettazione, direzione, sorveglianza e conduzione degli impianti e dei processi di lavorazione degli alimenti e dei prodotti biologici correlati;

c) responsabilità di indagine e di valutazione delle analisi chimico-fisico-microbiologiche sui prodotti alimentari per il

controllo della loro qualità e per la definizione degli *standard* e dei capitolati per la loro produzione;

d) attività di ricerca e di sviluppo di processi e di prodotti nel campo alimentare;

e) partecipazione alle attività di pianificazione alimentare, con riguardo alla valutazione delle risorse esistenti, alla loro utilizzazione e alle esigenze alimentari e nutrizionali dei consumatori nonché ad altre attività di pianificazione della produzione alimentare in ambito nazionale;

f) collaborazione con altri professionisti per le attività che concernono la ristorazione collettiva in mense aziendali, mense pubbliche e mense ospedaliere;

g) collaborazione con agenzie internazionali e comunitarie ai programmi di sviluppo agro-alimentare;

h) funzioni peritali e arbitrali presso i tribunali.

Una preparazione e una competenza di così ampio spettro permettono a questa figura professionale di affrontare tutti gli aspetti relativi alla filiera produttiva dell'alimento, da quando viene raccolto, o comunque generato, a quando viene consumato.

Nel corso degli studi sostenuti dal laureato in scienze e tecnologie alimentari o in scienze delle preparazioni alimentari, vengono, tra l'altro, approfondite le tematiche riguardanti le seguenti aree disciplinari: matematica e fisica, chimica e biochimica degli alimenti, bromatologia, microbiologia e igiene applicata agli alimenti e alle produzioni industriali, tecnologia dei processi produttivi e di trasformazione, economia e *marketing*, zootecnica e anatomia animale, biologia vegetale e produzioni vegetali.

Tale base culturale conferisce al tecnologo alimentare, nell'ambito della sua attività professionale, importanti competenze, tutte elencate nel citato articolo 2

della legge n. 59 del 1994 e precedentemente riportate.

Il laureato in scienze e tecnologie alimentari, o in scienze delle preparazioni alimentari, grazie a questa molteplicità di conoscenze, diventa un punto di riferimento estremamente importante nella gestione e nello sviluppo del settore agro-alimentare ponendosi come obiettivo primario il raggiungimento della qualità e della sicurezza degli alimenti e delle produzioni alimentari.

I laureati in queste discipline, nonostante l'alta specializzazione riferita al settore agro-alimentare, a causa di un vuoto legislativo si vedono privati del diritto di essere ammessi a tutti i concorsi statali, regionali e comunali per i quali è richiesta la laurea in biologia o in chimica o in medicina veterinaria. Unica eccezione è costituita dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, che ha inserito nel bando di assunzione per direttore chimico la figura del tecnologo alimentare.

Nonostante ciò, non sono pochi i bandi di concorso nei quali è richiesta una adeguata preparazione scientifica e tecnologica nel settore agro-alimentare, preparazione che il tecnologo alimentare possiede pienamente, se solo si considera l'organizzazione stessa dei corsi e gli esami previsti; eppure in tali bandi di concorso non è prevista la partecipazione di laureati in scienze delle preparazioni alimentari o in scienze e tecnologie alimentari.

Per i motivi esposti, con la presente proposta di legge si stabilisce l'equiparazione delle lauree in scienze delle preparazioni alimentari e in scienze e tecnologie alimentari alle lauree in biologia e in chimica ai fini dell'ammissione ai pubblici concorsi e della partecipazione ai concorsi ordinari a cattedre in alcune classi di insegnamento. Si propone, inoltre, l'equipollenza di tali lauree alla laurea in medicina veterinaria ai fini dell'ammissione ai pubblici concorsi solo per quanto riguarda l'igiene e il controllo degli alimenti.

PROPOSTA DI LEGGE

ART. 1.

1. Le lauree in scienze delle preparazioni alimentari e in scienze e tecnologie alimentari, rilasciate dalle facoltà di agraria, sono, agli effetti di legge, equipollenti alle lauree in biologia e in chimica, ai fini dell'ammissione ai pubblici concorsi.

2. Le lauree in scienze delle preparazioni alimentari e in scienze e tecnologie alimentari costituiscono, altresì, titolo per la partecipazione ai concorsi ordinari a cattedre, nelle scuole e negli istituti statali, nelle seguenti classi di insegnamento, previste dal decreto del Ministro della pubblica istruzione 24 novembre 1994, pubblicato nel supplemento ordinario n. 6 alla *Gazzetta Ufficiale* n. 16 del 20 gennaio 1995, e successive modificazioni:

a) classe 13/A — chimica e tecnologie chimiche;

b) classe 40/A — igiene, anatomia, fisiologia, patologia generale e dell'apparato masticatorio;

c) classe 59/A — scienze matematiche, chimiche, fisiche e naturali nella scuola media;

d) classe 60/A — scienze naturali, chimica e geografia, microbiologia;

e) classe 74/A — zootecnica e scienza della produzione animale;

f) classe 5/C — esercitazioni agrarie;

g) classe 11/C — esercitazioni di economia domestica;

h) classe 24/C — laboratorio di chimica e chimica industriale;

i) classe 29/C — laboratorio di fisica e fisica applicata;

l) classe 35/C — laboratorio di tecnica microbiologica.

3. Le lauree in scienze delle preparazioni alimentari e in scienze e tecnologie alimentari sono, inoltre, equipollenti alla laurea in medicina veterinaria per quanto concerne i pubblici concorsi relativi all'igiene e al controllo degli alimenti.

