

# Qualità del cibo in mani esperte

*Dietro la spinta di Expo è partita la caccia alle figure di "teco-controllori" in grado di assicurare il rispetto di norme a garanzia dei processi.*

di Robert Hassan

 Percorso di lettura:  
[www.largoconsumo.info/SicurezzaAlimentare](http://www.largoconsumo.info/SicurezzaAlimentare)

**S**i ricercano tecnologi alimentari, biotecnologi agro-industriali e laureati in biotecnologia e chimica. Sotto la spinta di Expo 2015, l'obiettivo prioritario dei prossimi anni sarà infatti la sicurezza degli alimenti. Il tecnologo alimentare ha il compito di progettare e dirigere i processi per la produzione e commercializzazione di alimenti e i sistemi di controllo nelle strutture di ristorazione collettiva.

Deve essere laureato in Scienze e Tecnologie alimentari e iscritto all'albo professionale di categoria e può contare su uno stipendio lordo annuo medio di 35.000 euro, fino ad arrivare a 50.000 euro per la posizione di direttore ricerca e sviluppo. Il biotecnologo agro-industriale si occupa invece della direzione e gestione delle aziende agricole, comprese le funzioni contabili e tributarie, la gestione fondiaria e quella delle colture e la valutazione dei danni alle colture. Deve essere laureato in Agraria o in Biotecnologie con indirizzo agro-industriale e iscritto all'albo dei periti agrari.

La retribuzione media annua lorda iniziale è di 30.000 euro e raggiunge i 50.000 euro per le posizioni manageriali. Infine, per i laureati in biotecnologia e chimica vi sono numerose opzioni all'interno del comparto agro-alimentare: dall'analisi dei prodotti alle attività ispettive, dai campionamenti alimentari all'implementazione del sistema di qualità, dei manuali di autocontrollo (HACCP) e dei sistemi di controllo dell'etichettatura. Gli stipendi vanno generalmente dai 35.000 euro lordi annui ai 60.000 euro per i professionisti con almeno 6 anni di esperienza.

«Il 40% delle imprese agro-alimentari italiane non si è ancora attrezzato, quindi in questo comparto la domanda di specialisti è destinata a crescere molto nei prossimi mesi – osserva **Anna Miranda**, consultant di **Technical Hunters**, società di head hunting –. Ci aspettiamo un boom di richieste per tecnologi alimentari e biotecnologi.

**“ La domanda di specialisti è destinata a crescere molto nei prossimi mesi ”**

Sono più di 1.000 le imprese del settore che dovranno adeguarsi nei prossimi due anni; non si tratta quindi di un bisogno transitorio, ma dell'eredità di Expo che sta contribuendo a cambiare le regole del settore: di conseguenza ogni azienda alimentare o agricola dovrà provvedere a inquadrare stabilmente queste figure professionali che hanno soprattutto compiti di controllo sulla sicurezza degli alimenti.

La nostra previsione è che potranno nascere fino a 500 nuovi posti di lavoro, l'80% dei quali destinato a giovani alle prime esperienze lavorative.

Gli stipendi per figure già professionalizzate, con un'età compresa tra i 28 e i 35 anni, possono andare dai 30

fino ai 60.000 euro lordi annui».

Sempre nel settore sicurezza alimentare, è richiesto anche l'esperto che controlla la qualità dei prodotti o dei servizi di un'azienda e che assicura il rispetto degli standard e delle leggi nazionali e internazionali, l'applicazione e il rispetto di standard ambientali e di norme inerenti la sicurezza e la salute dei dipendenti. Si tratta di un ruolo che si è evoluto negli ultimi anni, dal controllo e assicurazione qualità alla sua gestione, che significa inserire nel sistema qualità tutte le altre normative che richiedano delle metodologie operative di monitoraggio. Fissa gli obiettivi di qualità, partecipa alla realizzazione di un sistema di customer relation management, mantiene e diffonde, a tutti i livelli, la consapevolezza del contesto del business aziendale, della profittabilità e del rispetto dei budget. È un ruolo che si deve coordinare con la funzione logistica/acquisti per definire i requisiti di qualità dei fornitori esterni.

Questo professionista, che ha un budget gestito autonomamente per poi rendere conto alla direzione, è chiamato dunque a valutare le specifiche di prodotto sia dei fornitori che dell'azienda stessa, nonché i requisiti dei clienti, anche attraverso la realizzazione di un sistema di rilevazione di custode satisfaction.

È chiamato ad assicurare che i processi necessari per il sistema di gestione per la qualità siano predisposti, attuati e tenuti aggiornati. Si occupa di gestire tutte le attività di test e collaudo, di assistere la produzione, è responsabile dell'applicazione delle procedure operative secondo i più elevati standard qualitativi.

Le sue responsabilità riguardano dunque la creazione e l'affinamento di policy aziendali con il coinvolgimento di tutti i dipendenti, ma anche di fornitori, clienti, autorità pubbliche. Questo ruolo, sempre più richiesto in un'azienda molto strutturata e in crescita, generalmente riporta direttamente all'amministratore delegato o al presidente, con la responsabilità della direzione di tutta la gestione qualità, dei risultati di gestione, della sicurezza dei prodotti o dei servizi e delle attività di gestione dei rischi del post vendita. ■

**I "CONTROLLORI" DELLA SICUREZZA ALIMENTARE: REQUISITI E STIPENDIO ANNUO LORDO (in euro)**

Profilo e requisiti	Stipendio
<b>Tecnologo Alimentare.</b> • Laurea in Scienze e Tecnologie alimentari. • Abilitazione all'esercizio della professione e iscrizione all'albo professionale	• All'inserimento: 35.000 • R&D Manager: a partire da 50.000
<b>Biotecnologo Agro Industriale</b> • Laurea in Agraria o Biotecnologie • Abilitazione all'esercizio della professione e iscrizione all'albo nazionale dei periti agrari e dei periti agrari laureati	• All'inserimento: 30.000 • Per figure manageriali: a partire da 50.000
<b>Biotecnologi e Chimici.</b> • Laurea in Biotecnologie/Chimica. • Abilitazione all'esercizio della professione e iscrizione all'albo nazionale di settore	• All'inserimento: 35.000 • Con anzianità di almeno 6 anni: 60.000
Fonte: elaborazioni dell'autore	<b>Largo Consumo</b>