



# FEDERALIMENTARE

Federazione Italiana dell'Industria Alimentare

## **L'OCCUPAZIONE NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE: UN SETTORE CHE PUNTA SUI GIOVANI**

L'industria alimentare si è distinta negli ultimi anni per una tenuta occupazionale nettamente migliore rispetto al grande aggregato industriale del Paese. La sua perdita occupazionale, infatti, in dieci anni, è inferiore alla metà rispetto al totale industria. In particolare nel decennio 1991-2001, l'occupazione dell'industria alimentare ha registrato un calo solo del 2,9% a fronte di un calo del livello occupazionale dell'industria italiana nel suo complesso del 6.1% rispetto al 1991.

Attualmente il numero di imprese del settore alimentare con più di 9 dipendenti si attesta a 6.650 unità (il 18,2% del totale), offrendo occupazione a 264 mila addetti, il 66,3 % dell'occupazione totale (400 mila).

E' evidente la grande vitalità del settore, che può rappresentare un riferimento forte per i giovani che si apprestano a entrare nel mondo del lavoro. Infatti, il 9,2% degli addetti è *over 55*, la percentuale più alta di tutto il settore dell'industria. Sul medio periodo, quindi, il settore alimentare dovrebbe essere protagonista di un *turn-over* più accentuato rispetto al resto del comparto.

L'insieme degli addetti appare per il 2004 così ripartito per grandi aree: il settore *Produzione* 43% (114 mila unità) *Logistica e magazzino* 9% (24 mila unità), il segmento *Commerciale* 19%, ( 51 mila unità) e quello *Amministrazione e finanza* 7%, (pari a 18 mila unità). Infine il 22% è rappresentato dal settore *Controllo e gestione qualità e sicurezza*, particolarmente cresciuto negli ultimi anni, che impiega ben 57 mila unità.

L'evoluzione dell'occupazione nel settore alimentare ha seguito, evidentemente, le specializzazioni produttive che affiorano progressivamente nei comparti e nelle aziende a seguito della maggiore articolazione produttiva del settore. In questo senso, appare evidente la fondamentale importanza che ricopre il segmento *Qualità e sicurezza* all'interno del quale si collocano una serie di professionalità preposte al controllo e gestione dei processi produttivi e dei laboratori a garanzia della qualità dei prodotti stessi. Accanto a figure professionali "tecniche" come i *Safety Hygien Environment* a cui è affidata la salubrità degli ambienti produttivi, troviamo gli *assaggiatori* a cui è affidata la verifica degli standard organolettici, fino a figure professionali a carattere squisitamente creativo come il *Maitre Chocolatier*, responsabile del successo di alcuni prodotti dolciari, o gli *Spillatori*, gli esperti che grazie a molti anni di esperienza sono in grado di capire se un prosciutto può o meno essere immesso sul mercato; Figure mutate dalla produzione artigianale o formatesi alla luce delle nuove tecnologie, che integrandosi con quelle tradizionali dell'industria, contribuiscono a rendere il prodotto alimentare italiano qualcosa di speciale e di unico nel panorama internazionale.

## **LE PROFESSIONALITA' DEL SETTORE DELL'INDUSTRIA ALIMENTARE**

### **AREA PRODUZIONE**

#### **Responsabile di stabilimento**

Deve coordinare le attività dello stabilimento produttivo (approvvigionamento delle materie prime da fornitori, gestione magazzino, produzione, logistica, controllo degli impianti).

#### **Responsabile di produzione**

Si occupa di coordinare tutte le attività correlate alla produzione, turni di lavoro ed il controllo del personale addetto alla produzione, assicurandosi che il processo di produzione sia conforme allo standard richiesto.

#### **Responsabile Ricerca & Sviluppo**

Si occupa, da un lato, dello studio e della realizzazione di possibili soluzioni innovative di prodotto e di processo, sia adattando prodotti già esistenti sul mercato a nuove esigenze individuate dall'area marketing, sia creando nuovi prodotti; inoltre si occupa di sviluppare tecnologie di produzione e/o commercializzazione (es. il packaging), in base alle nuove tendenze della domanda oppure a causa di nuovi obblighi normativi.

#### **Tecnologo Agroalimentare**

Interviene nel processo di messa a punto di nuovi prodotti alimentari, migliorandone anche la qualità nutrizionale. Pratica i test di qualità, di identificazione di costituenti alimentari e di controllo del prodotto finale. La sua è una formazione specifica in produzione agricola, tecnologia alimentare e legislazione dei prodotti.

#### **Nutrizionista**

È un medico, chimico o biologo specializzato in Scienza dell'Alimentazione: una fondamentale figura di riferimento, spesso esterna allo staff aziendale, cui spettano compiti di indirizzo e controllo della composizione finale della produzione alimentare.

#### **Responsabile Sviluppo e Ricerca Culinaria Industrializzata**

Opera nel settore dei piatti pronti dove è chiamato a diversificare le preparazioni, le ricette e gli ingredienti. È operativo nel settore ricerca, sviluppo e commercializzazione industriale. Dialoga con i servizi tecnici per la messa a punto di nuovi prodotti.

#### **Addetto Alla Produzione Di Prodotti a Base Di Carne**

Svolge attività che consentono di ottenere, a partire da carni che hanno già subito una prima lavorazione, un prodotto derivato. Lavora le carni secondo precise modalità a seconda che si debba ottenere un prodotto fresco, precotto, cotto, stagionato, affumicato. Alcuni prodotti insaccati destinati a successive lavorazioni richiedono una preventiva preparazione e miscelazione degli impasti (ad esempio: salami, mortadelle). Lo svolgimento delle attività indicate richiede una conoscenza generale delle carni che vengono lavorate, della loro qualità, delle fasi di lavorazione poste "a monte" e "a valle" rispetto a quella in cui opera l'Addetto. Nel caso dello stagionatore di prosciutti o del formatore di cotti, appare molto importante la capacità di controllare e regolare le numerose variazioni che possono presentarsi durante le lavorazioni.

**Tecnico Della Gestione delle Biotecnologie Vegetali**

Studia la compatibilità dei processi che si manifestano nella produzione vegetale e nel miglioramento delle piante conformemente alla regolamentazione in vigore. Conduce degli esperimenti di diagnostica molecolare delle malattie delle piante, di trasformazione genetica o di trattamento delle sementi. Stabilisce protocolli di analisi o di controllo, esamina i risultati e formula delle proiezioni al fine di prevenire tutti i rischi possibili lungo il corso della produzione.

**Formulatore di mangimi**

Si occupa di mettere a punto le pre-miscele che costituiscono la parte "nobile" del mangime e di scegliere e quantificare le altre materie prime che, mescolate con le prime, origineranno il prodotto finito destinato alla alimentazione del bestiame.

**Conduttore di impianti per la lavorazione dello zucchero**

Si occupa della preparazione della materia (lavaggio, trinciatura materia prima); nella fase di diffusione, controlla la temperatura che permette l'osmosi per l'estrazione del succo, nelle fasi di depurazione, predefecazione, defecazione e saturazione controlla lo svolgimento delle attività prestando particolare attenzione all'afflusso ed all'espulsione della calce dai forni; segue le fasi di filtrazione delle concentrazioni, controllando le temperature e i livelli di umidità dei forni dove avvengono la cottura e l'essiccazione con la cristallizzazione del prodotto; Nel restante periodo dell'anno l'addetto è impegnato nella manutenzione degli impianti.

**Esperto in acquacoltura**

Si occupa della gestione tecnica di allevamenti di pesci o molluschi in acque dolci, salate o lagunari e offre consulenza, in fase di progettazione degli impianti necessari alla produzione o successivamente, in fase di innovazione degli stessi, perché le strutture di allevamento siano il più possibile adeguate all'ambiente in cui è collocato l'allevamento, alla specie che sarà allevata, alle finalità dell'allevamento e del metodo utilizzato; Individua le tecnologie più idonee al tipo di allevamento, forma e/o assiste gli allevatori al loro uso; si occupa dell'alimentazione (dosaggio alimenti, eventuali sprechi, ecc.), delle condizioni igieniche degli ambienti (vasche, acque reflue, ecc.), dell'accrescimento degli animali (tempi di accrescimento, peso, ecc.).

**Addetto alla conservazione del pesce**

Svolge attività che consentono di ottenere, partendo dal pesce fresco, un prodotto derivato. Tali attività sono organizzate in modo piuttosto diverso a seconda del tipo di pesce da lavorare e del tipo di prodotto da ottenere. Le attività più professionalizzate sono quelle connesse alla conservazione del pesce, ossia cottura, affumicatura, ecc. Ad esempio l'affumicatura, processo per certi versi ancora abbastanza artigianale, richiede una specifica competenza relativamente al tipo di materia prima da bruciare in relazione al tipo di pesce, ai tempi di affumicamento.

**AREA COMMERCIALE****Responsabile commerciale**

Si occupa dei rapporti con la distribuzione e di organizzare e gestire la rete vendita dell'azienda, che può essere strutturata nei modi più variegati (a seconda delle dimensioni dell'impresa e delle zone da coprire, oppure della quantità e della tipologia dei prodotti).

### **Responsabile estero**

Si occupa di tutte le problematiche legate alla commercializzazione dei prodotti sui mercati internazionali e delle strategie di internazionalizzazione dell'azienda (ricerca di partner all'estero, ricerca di canali distributivi, ricerca di fornitori esteri).

### **Responsabile marketing**

Si occupa delle strategie di marketing dell'azienda, dalle ricerche di mercato atte ad individuare nuove tendenze dei consumi alle decisioni conseguenti che costituiscono la base delle attività di R&D, approntando il relativo piano di marketing in base al budget disponibile.

### **Responsabile comunicazione e relazioni esterne**

È la figura che determina e gestisce le relazioni con l'esterno a tutti i livelli, dalle relazioni istituzionali a quella con i media. Di concerto con l'area Marketing, e avvalendosi della consulenza di agenzie specializzate, definisce le strategie di comunicazione relative al prodotto (campagne pubblicitarie).

## **AREA GIURIDICO NORMATIVA E LEGALE**

### **Responsabile ufficio legale**

Si occupa, da un lato, di tutti i possibili aspetti giuridici che interessano l'azienda (es: studio e interpretazione della normativa nazionale e comunitaria in materia agroalimentare), dall'altro, della gestione delle autorizzazioni e di eventuali controversie legali.

## **AREA AMMINISTRATIVA**

### **Direttore del personale**

Si occupa della selezione e dell'assunzione di nuovo personale, dei contratti di lavoro, funge da intermediario tra i dipendenti e i vertici aziendali, valuta e supervisiona la formazione dei dipendenti.

### **Responsabile Amministrazione**

Si occupa di tutto ciò che concerne l'amministrazione dell'azienda (fatturazioni ai clienti, riscossione dei crediti, pagamenti ai fornitori, oneri fiscali e tributari, tenuta dei libri contabili, amministrazione del personale, etc...)

### **Responsabile "finanza e società"**

Segue tutti i lavori relativi alla struttura societaria ed alle tematiche finanziarie e tributarie.

## **AREA LOGISTICA**

### **Responsabile logistica**

Gestisce il ricevimento delle materie prime, il magazzino e la movimentazione delle merci in uscita, occupandosi dei rapporti con gli spedizionieri e controllando la regolarità delle procedure e della relativa documentazione.

## **CONTROLLO QUALITÀ E SICUREZZA**

### **She (Safety Hygien Environment) Manager**

È il responsabile dell'igiene e della salubrità degli ambienti di lavoro. Una figura professionale determinante nell'ottica della sicurezza e della qualità, che si fa garante di ogni aspetto legato all'igiene, soprattutto nel comparto allevamento e trasformazione delle carni, dove le esigenze di igiene e salubrità raggiungono livelli di tipo ospedaliero.

### **Responsabile qualità**

Si occupa di tenere sotto controllo tutte le fasi della produzione, dalla conformità dei prodotti ai parametri organolettici e agli standard qualitativi e conservativi, che determinano le caratteristiche del prodotto in linea con la normativa nazionale ed europea, fino all'eliminazione di eventuali difformità riscontrate durante le varie fasi di produzione.

### **Risk Manager della Sicurezza Alimentare**

Questi professionisti sono coloro che - padroneggiando le tecniche di analisi per la valutazione dei rischi (strumentali, microbiologici e parassitologici) - assicurano il rispetto delle regole di sicurezza alimentare dei prodotti individuando i punti deboli di una filiera e valutando i rischi ad ogni tappa della produzione; giudicano lo stato igienico e sanitario degli impianti e dell'ambiente in cui avviene la produzione; propongono strumenti preventivi o di lotta in caso di contaminazione; elaborano dossier di certificazione e accreditamento ed elaborano i passaggi di garanzia della qualità (tracciabilità, HACCP, quarantena sanitaria).

### **Responsabile Sanitario degli Alimenti**

Il responsabile sanitario ha competenze tecniche, gestionali e di comunicazione. Questo specialista analizza e valuta i rischi per poi prendere le decisioni che si impongono in situazioni di crisi. Definisce i campioni ottimali per i controlli, assicura la tracciabilità dei prodotti e sorveglia la produzione lungo la catena. Calcola il costo della gestione dell'eventuale rischio per l'impresa. Redige differenti documenti per la comunicazione interna ed esterna, assicurando le relazioni con le federazioni professionali, i laboratori di controllo, i centri di risorse tecniche e le associazioni dei consumatori.

### **Responsabile della Gestione della Qualità**

Assicura la messa in opera di un piano di garanzia qualità all'interno dell'impresa. Gestisce e pianifica l'adeguamento delle unità di produzione alle norme europee e

internazionali per permettere all'impresa stessa di aumentare il volume delle esportazioni, garantendo nel contempo una qualità standard.

### **Affinatore**

Segue e controlla la stagionatura dei formaggi oliandoli e curandone la spazzolatura.

### **Assaggiatore**

Nel controllo qualità continua a trovare posto il tradizionale ruolo dell'esperto nell'analisi sensoriale, l'assaggiatore. Una figura che, oggi, acquista sempre maggiore valenza scientifica, essendo riservata a individui che, oltre alle doti naturali, abbiano conoscenze di fisiologia, psicologia e metodologia sensoriale. Ovviamente, rimane un requisito indispensabile di un assaggiatore professionista, l'ampia esperienza sensoriale, necessaria a memorizzare stabilmente gli standard di riferimento per un giudizio di rispondenza al tipo.

### **Enologo**

E' il responsabile della qualità del vino e sovrintende a tutte le operazioni di produzione, dalla coltivazione e raccolta dell'uva alla vinificazione ed imbottigliamento, alla conservazione ed alla commercializzazione dei vini. Collabora nella progettazione delle aziende stesse e nella scelta della tecnologia relativa agli impianti, effettua analisi microbiologiche, enochimiche ed organolettiche dei vini.

### **Sommelier**

Il Sommelier è una figura di esperto al quale rivolgersi per le notizie sulle caratteristiche dei vini e degli abbinamenti. Pertanto, egli deve essere in grado di rispondere con competenza alla richiesta di tali informazioni. Poiché si tratta di una materia molto vasta ed in continua evoluzione, egli ha il dovere di arricchire costantemente le proprie conoscenze e di aggiornarsi su tutte le innovazioni eno-tecnologiche, a servizio della produzione.

### **Cantiniere**

Il Cantiniere svolge tutte quelle attività del processo di vinificazione e invecchiamento del vino che attengono la cantina. Coordina gli avvenimenti che durante la vendemmia sono addetti all'accoglimento delle uve, alla pigiatura del vino e alla separazione dei mosti; controlla le fasi di fermentazione e di invecchiamento del vino. Le conoscenze specifiche e le capacità tecnico/professionali concernono il funzionamento delle attrezzature utilizzate nella cantina, il controllo e la regolazione delle numerose variazioni che possono presentarsi durante le lavorazioni.

### **Spillatore**

Ha il compito di verificare che il prosciutto abbia i requisiti necessari per essere immesso sul mercato con un determinato marchio. Lo spillatore dopo averne controllato l'aspetto esteriore, inserisce nel prosciutto uno spillo di osso di equino per valutare, attraverso l'aroma e la consistenza, se la stagionatura è avvenuta a regola d'arte.

### **Mastro birraio**

E' una professione antica. Da questa figura professionale dipende, infatti, la qualità della birra prodotta da un grande stabilimento e, in Italia, al Mastro Birraio è richiesta

la continua sorveglianza dell'intero processo produttivo, dalla supervisione delle materie prime, alla fermentazione, alla cantina.

**Maitre chocolatier**

E' una professionista dotato di straordinarie capacità sensoriali, e di notevole esperienza, che ha il compito di dosare e abbinare miscele di cacao, nocciole, polveri, ripieni per la creazione di prodotti a base di cioccolata.