Ingegnere in tecnologia alimentare
Ingegnera in tecnologia alimentare

Alimentazione

L’ingegnere e l’ingegnera in tecnologia alimentare creano o migliorano diversi alimenti, come ad esempio prodotti lattiero-caseari o a base di carne, biscotti o vino, tenendo conto degli aspetti nutrizionali, gustativi, economici ed ecologici. Sviluppano processi di fabbricazione e conservazione degli alimenti, assicurandone la qualità con analisi regolari.

Attività

Produzione

- analizzare gli ingredienti che compongono un prodotto e concepire un processo di produzione, ad esempio pesatura, lavaggio, disidratazione, macinazione, centrifugazione, distillazione e sterilizzazione
- definire le diverse fasi di controllo per assicurare una qualità costante, ad esempio esaminando colore e gusto, verificando il tasso di umidità di un prodotto, prelevando dei campioni durante la vinificazione e analizzandoli, garantendo così il rispetto delle norme igieniche
- montare, testare e regolare gli elementi di una catena di produzione
- stabilire un programma di manutenzione e di riparazione del sistema di produzione e garantire l’approvvigionamento di materie prime
- sviluppare nuove macchine di produzione
- creare nuovi vini, provare delle nuove combinazioni

Ricerca e lavoro in laboratorio

- concepire un prodotto alimentare a partire dallo studio del mercato o dalla domanda di un cliente
- analizzare le materie prime, valutarne il sapore, il colore e l’odore
- inventare nuove ricette, migliorare l’aroma, la consistenza o l’aspetto di un prodotto esistente
- effettuare delle prove per determinare, ad esempio, il grado di macinatura, cottura o fermentazione, per ottenere il miglior risultato possibile
- creare e testare nuovi metodi di conservazione, di trasformazione o di confezionamento degli alimenti
- mettere a punto delle tecniche per migliorare il rendimento nel settore della produzione, del confezionamento e dello stoccaggio degli alimenti

Marketing

- studiare le scoperte scientifiche e i prodotti concorrenti
- organizzare delle inchieste sulla tendenza dei gusti alimentari dei consumatori; sfruttare le informazioni fornite dai rappresentanti e dai distributori
- analizzare la variazione della domanda di beni alimentari in funzione dei cicli stagionali o degli eventi, come ad esempio durante feste o manifestazioni sportive
- osservare, analizzare e selezionare i mercati, i canali di distribuzione o le soluzioni logistiche
- calcolare i costi, stabilire il budget di una campagna pubblicitaria
- scegliere i media più appropriati per lanciare un prodotto, ad esempio TV, radio, stampa o internet

Condizioni di lavoro

Gli ingegneri e le ingegnere in tecnologia alimentare lavorano prevalentemente in laboratorio o in ufficio. Gli orari di lavoro sono generalmente regolari.

È possibile svolgere diverse funzioni presso industrie di trasformazione e conservazione dei prodotti alimentari, nella ricerca e nello sviluppo, nell'assicurazione della qualità, nella nutrizione, ma anche nel marketing, nella gestione e nelle vendite. Si possono inoltre ricoprire ruoli nella divulgazione, nell'insegnamento e, talvolta, nella cooperazione internazionale allo sviluppo.

Attitudini e interessi

Attitudini

- Capacità di analisi
- Gusto e olfatto sviluppati
- Capacità di adattamento all'evoluzione tecnologica
- Abilità numeriche
- Senso commerciale
- Spirito innovativo
- Senso della comunicazione
- Spirito metodico

Interessi

- Sperimentare, ricercare
- Occuparsi di prodotti alimentari

Formazione

Questa professione richiede un titolo di studio universitario.

È necessario un bachelor di una scuola universitaria professionale o master di un politecnico in scienze alimentari.

Durata

- bachelor: min. 3 anni a tempo pieno
- master: min. 1,5 anni a tempo pieno

Luoghi, contenuti, ammissione

scienze alimentari
https://www.orientamento.ch/it/indirizzi-di-studio/scienze-alimentari

Professioni simili

Professione

Ingegnere/a in tecnologie del vivente

https://www.orientamento.ch/it/professioni/ingegnere-a-in-tecnologie-del-vivente

Professione

Chimico/a

https://www.orientamento.ch/it/professioni/chimico-a

Ulteriori informazioni

Numero Swissdoc

0.210.5.0

0.210.33.0

Link utili

Associazione degli ex studenti dell'Università di scienze agrarie, forestali e alimentari
https://www.alis.ch
(in francese e tedesco)

Associazione professionale per laureati in scienze agrarie e alimentari
https://www.svial.ch
(in francese e tedesco)