Tecnico alimentarista AFC
Tecnica alimentarista AFC

Alimentazione

Il tecnico e la tecnica alimentarista AFC trasformano le materie prime in una vasta gamma di alimenti: cioccolato e prodotti dolciari, prodotti da forno, prodotti pronti o essiccati. Sono responsabili del processo di produzione, gestiscono grandi impianti e intervengono se si verifica un problema sulla linea di produzione. Effettuano inoltre controlli di qualità e coordinano le attività del team.

Attività

Gestione della merce

- ordinare le materie prime
- controllare le merci in arrivo (peso, qualità) e il loro stoccaggio, assicurandosi che siano rispettate le condizioni di umidità, temperatura e luce per ogni materia prima
- prelevare campioni dalle consegne per analisi sensoriali, chimiche, microbiologiche e fisiche

Produzione industriale

- supervisionare la selezione, la pulizia e il taglio dei prodotti alimentari
- impostare e avviare gli impianti per la produzione di alimenti (miscelazione, essiccazione, cottura, ecc.)
- supervisionare e documentare il processo di produzione garantire igiene e pulizia e spegnere gli impianti a fine produzione

Conservazione e imballaggio

- gestire le tecniche di conservazione e congelamento
- supervisionare il confezionamento e l'imballaggio (barattoli, sacchetti, scatole, ecc.),
- regolare le macchine di confezionamento in base alle dimensioni degli articoli
- controllare il peso finale e la resistenza dell'imballaggio
- controllare le unità di spedizione

Manutenzione delle installazioni

- regolare e monitorare macchine e attrezzature (velocità, temperatura, tempo, pressione)
- assistere nella manutenzione delle installazioni tecniche e dei sistemi di alimentazione
- individuare i guasti eadottare le misure necessarie per risolverli
- separare e gestire rifiuti e sottoprodotti per il riciclo o lo smaltimentomigliorare l’efficienza dei processi di produzione secondo le procedure dell’azienda

Condizioni di lavoro

I tecnici alimentaristi e le tecniche alimentariste AFC lavorano in team in sale di produzione, laboratori o su linee di produzione. Nelle sale di produzione l'atmosfera può essere rumorosa, fredda, calda o umida. Molte aziende ricorrono al

lavoro a turni e alcune al lavoro notturno. Gli orari sono quindi spesso irregolari. I tecnici alimentaristi e le tecniche alimentaste sono tenuti ad applicare rigorosamente le regole di igiene e quindi a portare indumenti di lavoro appositi.

I tecnici alimentaristi e le tecniche alimentariste AFC lavorano in aziende dell'industria alimentare, in piccole, medie e grandi imprese ma anche in società attive a livello internazionale. Le conoscenze acquisite durante il tirocinio possono essere applicate anche in altri settori dell'industria alimentare, generalmente dopo aver concluso un periodo di adattamento. È possibile trovare un impiego nell'ispezione delle merci e nell'assicurazione della qualità, nello sviluppo di prodotti e processi o nella pianificazione e preparazione della produzione. Dopo aver acquisito alcuni anni di esperienza, questi professionisti e queste professioniste possono anche lavorare come capisquadra. Hanno buone prospettive di carriera in Svizzera e all'estero, non solo nel loro ambito di specializzazione, ma anche in altri campi dell'industria alimentare.

Attitudini e interessi

Attitudini

- Attitudine a lavorare in team
- Senso dell'igiene e della pulizia
- Gusto e olfatto sviluppati
- Abilità numeriche
- Spirito metodico
- Senso tecnico
- Rapidità di esecuzione
- Resistenza fisica

Interessi

- Occuparsi di prodotti alimentari
- Lavorare con macchinari
- Sperimentare, ricercare
- Lavorare in modo preciso
- Lavorare con le mani

Formazione

Questa formazione si svolge tramite un tirocinio in azienda.

Azienda

Formazione pratica in un'azienda del settore alimentare: 4 giorni a settimana.

Scuola

Formazione teorica alla Scuola professionale artigianale e industriale (SPAI) al Centro professionale tecnico (CPT) di Lugano-Trevano: 1 giorni a settimana.

Corsi interaziendali

7-10 giornate (a seconda dell’orientamento) su 3 anni.

Durata

3 anni

Orientamenti

- Cioccolato e prodotti dolciari
- Prodotti da forno
- Prodotti essiccati
- Prodotti pronti

Condizioni di ammissione

Aver terminato la scuola dell’obbligo.

Maturità professionale

In caso di buoni risultati scolastici, è possibile conseguire la maturità professionale dopo la formazione professionale di base.

Titolo

Attestato federale di capacità (AFC) di tecnico o tecnica alimentarista

Formazione continua

Tirocinio complementare

Possibilità di accedere, se ritenuti idonei, al secondo anno di formazione per conseguire l’attestato federale di capacità (AFC) di **tecnico/a della birrificazione e delle bevande**
https://www.orientamento.ch/it/professioni/tecnico-a-della-birrificazione-e-delle-bevande-afc

Attestato professionale federale

Tecnico/a alimentarista APF
https://www.orientamento.ch/it/professioni/tecnico-a-alimentarista-apf

Diploma federale

Tecnico/a alimentarista EPS

Scuola specializzata superiore

Tecnico/a alimentarista SSS
https://www.orientamento.ch/it/professioni/tecnico-a-alimentarista-sss

Scuola universitaria professionale

Bachelor SUP in **tecnologia alimentare**
https://www.orientamento.ch/it/indirizzi-di-studio/scienze-alimentari
Bachelor SUP in **ingegneria delle scienze del vivente**
https://www.orientamento.ch/it/indirizzi-di-studio/biotecnologia
, indirizzo tecnologia e biotecnologia alimentare

Le condizioni di ammissione variano a seconda della scuola universitaria.

Professioni simili

Professione
Macellaio/a-salumiere/a AFC
https://www.orientamento.ch/it/professioni/macellaio-a-salumiere-a-afc

Professione
Mugnaio/a AFC
https://www.orientamento.ch/it/professioni/mugnaio-a-afc

Professione
Panettiere/a-pasticciere/a-confettiere/a AFC
https://www.orientamento.ch/it/professioni/panettiere-a-pasticciere-a-confettiere-a-afc

Professione
Tecnico/a della birrificazione e delle bevande AFC
https://www.orientamento.ch/it/professioni/tecnico-a-della-birrificazione-e-delle-bevande-afc

Professione
Tecnologo/a del latte AFC
https://www.orientamento.ch/it/professioni/tecnologo-a-del-latte-afc

Ulteriori informazioni

Numero Swissdoc

0.210.18.0

Link utili

Comunità di lavoro Tecnico alimentarista
https://www.lebensmitteltechnologe.ch/it/
Centro professionale tecnico Lugano-Trevano (CPT)
https://www.cpttrevano.ti.ch/
Basi legali
https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/show/21418?lang=it