

Tecnica alimentarista SSS

Tecnico alimentarista SSS

Scienze alimentari

Il tecnico e la tecnica alimentarista SSS trasformano beni agricoli, come cereali, latte e verdure, in prodotti di consumo. Ricoprono una funzione dirigenziale, in quanto posseggono conoscenze scientifiche, tecnologiche ed economiche. Lavorano nel settore della produzione, della gestione della merce, della vendita e della consulenza o in laboratori di sviluppo.

Attività

Produzione industriale

- garantire il funzionamento di una linea o un reparto di produzione
- sviluppare e migliorare le derrate alimentari in base alle loro caratteristiche nutrizionali e alle norme alimentari
- dirigere, formare e consigliare il team di produzione, trasformazione e confezionamento dei prodotti
- pianificare, gestire e controllare la produzione, in particolare applicare le regole in materia di igiene, qualità e sicurezza
- ottimizzare i processi di produzione, ad esempio a livello di sicurezza, qualità o efficienza
- scegliere e acquistare le materie prime e verificarne la qualità

Sviluppo e lavoro in laboratorio

- controllare la qualità dei prodotti effettuando analisi sotto la supervisione di ingegneri e ingegnere
- collaborare allo sviluppo di tecnologie per l'automazione e al dimensionamento del materiale di produzione
- partecipare alla preparazione dei processi di base per la fabbricazione dei prodotti alimentari utilizzando diverse tecniche, ad esempio meccaniche, termiche o chimiche

Gestione

- calcolare i costi di produzione e la redditività
- collaborare alla promozione e alla distribuzione dei prodotti
- adeguare le modalità di produzione alle norme ecologiche più attuali, ad esempio gestire in modo economico le risorse o utilizzare imballaggi più sostenibili
- essere in contatto con i servizi tecnici e informatici

Condizioni di lavoro

I tecnici alimentaristi e le tecniche alimentariste SSS lavorano in ufficio e negli stabilimenti in cui avviene la produzione alimentare, in cui circolano odori di vario tipo e sono presenti macchinari rumorosi. Hanno orari di lavoro generalmente regolari.

Questi professionisti e queste professioniste trovano impiego presso aziende industriali che sviluppano, trasformano, controllano e conservano prodotti alimentari, come caseifici, latterie, cioccolaterie, pasticcerie, panetterie o pescherie. Altre opportunità sono offerte da imprese che producono piatti precotti o prodotti dietetici. Ricoprono una funzione di quadro medio. Spesso assistono il o la capo della produzione, il o la gerente del reparto alimentare di grandi distributori, il o la responsabile della qualità o collaborano con l'unità di ricerca e sviluppo.



Attitudini e interessi

Attitudini

- Senso tecnico
 - Gusto e olfatto sviluppati
 - Capacità di analisi
 - Attitudine a dirigere e a gestire un team
 - Attitudine a negoziare
 - Senso commerciale
 - Senso della comunicazione
 - Capacità di sopportare rumori
-

Interessi

- Lavorare con macchinari
- Occuparsi di prodotti alimentari

Formazione

Questa formazione si acquisisce frequentando una scuola specializzata superiore.

Durata

- 3 anni

Condizioni di ammissione

- le condizioni di ammissione figurano nel **programma quadro d'insegnamento** 
<https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/download/13221>

Titolo

- diploma SSS di tecnico o tecnica alimentarista

Formazione continua

Diploma federale

- Tecnico/a alimentarista EPS

Professioni simili

Professione

Tecnico/a alimentarista APF

<https://www.orientamento.ch/it/professioni/tecnico-a-alimentarista-apf>

Professione

Ingegnere/a in tecnologia alimentare

<https://www.orientamento.ch/it/professioni/ingegnere-a-in-tecnologia-alimentare>

Ulteriori informazioni

Numero Swissdoc

0.210.27.0

Link utili

Comunità di lavoro Tecnologia alimentare

<https://lebensmitteltechnologie.ch/it/>

Basi legali

<https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/show/229?lang=it>