

Tecnica alimentarista APF

Tecnico alimentarista APF

Alimentazione

Il tecnico e la tecnica alimentarista APF lavorano in aziende attive nell'industria agroalimentare e ricoprono funzioni dirigenziali, ad esempio come capo di team. Sono responsabili dei processi di produzione, confezionamento, conservazione e trasporto dei prodotti alimentari.

Attività

Trasformazione degli alimenti

- controllare la qualità di materie prime, coadiuvanti e additivi, come cereali, aromi e conservanti
- affinare e trasformare gli alimenti durante tutte le fasi della produzione usando macchinari di formatura, impastatura, miscelatura, essiccazione e cottura
- ottimizzare i processi di produzione, ad esempio relativi a raffreddamento, congelamento o essiccazione
- prelevare campioni e farli analizzare sul piano chimico, batteriologico, fisico, giuridico e del gusto
- supervisionare il confezionamento e l'imballaggio dei prodotti, ad esempio in bottiglie, barattoli, tubetti, sacchetti e scatole

Controllo degli impianti tecnici

- supervisionare e controllare i processi di produzione
- porre rimedio a eventuali guasti e problemi legati alla produzione
- analizzare i dati di produzione e ottimizzare i processi, ad esempio riducendo costi, tempistiche e rifiuti

Gestione del personale

- pianificare il lavoro dei team
- formare apprendisti e apprendiste
- informare il personale sulle norme in materia di salute, sicurezza sul lavoro e protezione dell'ambiente
- garantire il rispetto delle regole in fatto di igiene, pulizia e disinfezione

Condizioni di lavoro

I tecnici alimentaristi e le tecniche alimentariste APF lavorano in gruppo, in laboratorio, nei locali di produzione e in ufficio, dove svolgono le attività amministrative. Hanno orari di lavoro generalmente regolari, che possono tuttavia variare in base al datore di lavoro. Nei locali di produzione lavorano in un ambiente caratterizzato da odori di vario tipo, macchinari rumorosi e temperature variabili.

Questi professionisti e queste professioniste trovano impiego presso aziende dell'industria agroalimentare produttrici di ogni genere di alimento, come piatti precotti, prodotti dietetici, formaggi, cioccolata, bevande e molto altro. Ricoprono una funzione dirigenziale presso la direzione, la pianificazione della produzione, il controllo delle materie prime e dei prodotti o il reparto di garanzia della qualità.

Attitudini e interessi

Attitudini

- Gusto e olfatto sviluppati
- Spirito metodico
- Senso tecnico
- Senso dell'igiene e della pulizia
- Rapidità di esecuzione
- Resistenza fisica
- Attitudine a dirigere e a gestire un team

Interessi

- Occuparsi di prodotti alimentari
- Lavorare in team
- Pianificare, organizzare

Formazione

Questa formazione è generalmente modulare e si acquisisce parallelamente all'esercizio della professione.

Durata

- 7 mesi

Condizioni di ammissione

- le condizioni di ammissione figurano nel **regolamento d'esame** ↗
<https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/download/13469>

Titolo

- attestato professionale federale (APF) di tecnico o tecnica alimentarista

Formazione continua

Diploma federale

- Tecnico/a alimentarista EPS

Scuola specializzata superiore

- Tecnico/a alimentarista SSS

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

Professioni simili

Ulteriori informazioni

Numero Swissdoc

Link utili

Comunità di lavoro Tecnologia alimentare TA

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

Basi legali

<https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/show/24556?lang=it>