orientamento
.ch

Tecnico alimentarista AFC
Tecnica alimentarista AFC

Descrizione

Il tecnico e la tecnica alimentarista trasformano le materie prime in una vasta gamma di alimenti e di bevande: prodotti da forno, birra, prodotti pronti, prodotti a base di carne, bevande, cioccolato, prodotti essiccati, prodotti dolciari. Sono professionisti specializzati nella lavorazione e raffinazione degli alimenti, gestiscono grandi impianti automatici e intervengono al minimo incidente che si verifica sulla linea di produzione.

Le loro principali attività possono essere così descritte:

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

Produzione industriale
- supervisionare la selezione, la pulizia e il taglio dei prodotti alimentari;
- impostare e supervisionare il funzionamento di varie attrezzature per la miscelazione, l'essiccazione, la cottura, ecc.;
- concentrare, filtrare, lavorare le bevande, determinare l'ordine di miscelazione;
- gestire le tecniche di conservazione e congelamento;
- supervisionare il confezionamento e l'imballaggio (fusti, bottiglie, barattoli, tubi, 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;
- assicurare il rispetto di tutte le misure igieniche e la perfetta pulizia di impianti, locali e utensili;

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 malfunzionamenti, adottare le misure necessarie e ripararli.

Formazione

Durata: 3 anni

Formazione professionale di base (tirocinio) presso un'azienda del settore alimentare e frequenza dei corsi alla Scuola professionale artigianale e industriale (SPAI) al Centro professionale tecnico (CPT) di Lugano-Trevano. Formazione offerta anche nella Svizzera interna all'Institut agricole de Grangeneuve a Posieux (Friburgo) e alla Berufsfachshule Stickhof a Wädenswil (Zurigo). Orientamenti: prodotti da forno, birra, prodotti pronti, prodotti a base di carne, bevande, cioccolato, prodotti essiccati, prodotti dolciari.

Materie d'insegnamento a scuola:
- conoscenze professionali (preparazione delle materie prime, produzione di derrate alimentari, imbottigliamento o imballaggio di derrate alimentari, garanzia della sostenibilità e della sicurezza);
- calcolo professionale;
- scienze naturali;
- materie relative all'indirizzo di approfondimento.

La persona in formazione segue inoltre i corsi interaziendali (10 giorni) organizzati dall'associazione professionale di categoria.

Al termine della formazione, superata la procedura di qualificazione (esami), si ottiene l'attestato federale di capacità (AFC) di:

TECNICO ALIMENTARISTA o

TECNICA ALIMENTARISTA

Requisiti

- assolvimento della scolarità obbligatoria

Sono auspicati buoni risultati in calcolo e nelle materie scientifiche.

© SDBB | CSFO - orientamento.ch - 06.04.2023

Attitudini richieste

Per esercitare questa professione sono richieste attitudini quali:

- Gusto e olfatto sviluppati
- Attitudine per il calcolo
- Spirito metodico
- Senso tecnico
- Igiene e pulizia
- Rapidità di esecuzione
- Resistenza fisica
- Attitudine a lavorare in gruppo

Condizioni di lavoro

Il tecnico e la tecnica alimentarista lavorano nell'industria alimentare, assumono a volte funzione di quadro intermedio per dirigere un'équipe. Negli ambienti di lavoro sono confrontati a forti odori, a temperature e umidità variabili e a rumori causati dai macchinari. Sono tenuti ad applicare rigorosamente le regole di igiene e quindi a portare indumenti di lavoro appositi.

Perfezionamento

- maturità professionale che consente l'accesso alle scuole universitarie professionali (SUP) e agevola il perfezionamento professionale;
- formazione continua: controllo merci, sviluppo prodotti, pianificazione della produzione, calcolo dei costi;
- attestato professionale federale (APF) di tecnico/a alimentarista;
- esame professionale superiore (EPS) per conseguire il diploma federale di tecnico/a alimentarista;
- scuola specializzata superiore (SSS) per conseguire il titolo di tecnico/a in tecnologia alimentare;
- scuola universitaria professionale (SUP) per conseguire il bachelor di ingegnere/a in tecnologia alimentare.

Altre offerte di formazione continua su:
http://www.orientamento.ch/perfezionamento

Professioni affini

- Addetto alimentarista CFP/Addetta alimentarista CFP
- Cantiniere AFC/Cantiniera AFC
- Cuoco AFC/Cuoca AFC
- Macellaio-salumiere AFC/Macellaia-salumiera AFC
- Mugnaio AFC/Mugnaia AFC
- Panettiere-pasticciere-confettiere AFC/Panettiera-pasticciera-confettiera AFC
- Tecnico alimentarista SSS/Tecnica alimentarista SSS
- Tecnologo del latte AFC/Tecnologa del latte AFC

Indirizzi

Arbeitsgemeinschaft Lebensmitteltechnologen - Communauté de travail TDA
Effingerstrasse 6a
3001 Berna 1
Telefono: 031 529 50 80
https://www.lebensmitteltechnologe.ch

CPT Centro professionale tecnico Lugano-Trevano
SPAI Scuola professionale artigianale e industriale
6952 Canobbio
Telefono: 091 815 10 11
http://www.cpttrevano.ti.ch

Grangeneuve - Formation
Route de Grangeneuve 31
1725 Posieux
Telefono: 026 305 55 00
http://www.grangeneuve.ch

Strickhof
Lebensmitteltechnologie und Hortikultur
Seestr. 295
8804 Au ZH
Telefono: +41 58 105 94 00
https://www.strickhof.ch