

Descrizione

Il tecnico e la tecnica alimentarista trasformano le materie prime in una vasta gamma di alimenti e di bevande: preparati istantanei, bibite, birra, prodotti di panetteria, conserve, surgelati, gelati, piatti precotti, cioccolato. Quando ci rechiamo in un supermercato siamo confrontati a una vasta scelta di alimenti, prodotti della tecnologia alimentare ottenuti con la trasformazione di materie prime.

I tecnici alimentaristi sono protagonisti di questi processi di trasformazione:

- conoscono le materie prime e gli additivi (conservanti, aromi, ecc.);
- si occupano della lavorazione e della raffinazione industriale di prodotti alimentari e di bevande;
- controllano la qualità degli ingredienti utilizzati;
- azionano macchinari automatizzati molto complessi e organizzano la produzione;
- dirigono un'équipe di operai e supervisionano lo svolgimento delle operazioni di produzione alimentare.

Le loro principali attività possono essere così descritte:

- pianificare il rifornimento delle materie prime ed effettuare le ordinazioni;
- controllare le merci all'arrivo (peso e qualità) e le condizioni di stoccaggio (umidità, temperatura, luminosità) per ogni tipo di derrata;
- prelevare campioni di merce per analizzarli (aspetto, gusto, caratteristiche chimiche, batteriologiche e fisiche);
- supervisionare il lavoro di selezione, pulizia e taglio delle derrate effettuato dagli operai;
- determinare l'ordine di miscelazione;
- concentrare, filtrare, trattare le bevande;
- far rispettare le misure di igiene per la merce e mantenere igiene e pulizia di macchinari e utensili;
- regolare le macchine (velocità, temperatura, durata, pressione) in funzione degli ingredienti e del loro grado di maturazione;
- occuparsi dell'avvio e del funzionamento delle apparecchiature di lavorazione, di impastamento, di miscelazione, di essiccamento e di cottura;
- supervisionare il condizionamento, l'imbottigliamento e l'imballaggio;
- regolare i relativi apparecchi;
- controllare le unità di spedizione, procedere all'adattamento della regolazione dei macchinari d'imbottigliamento o imbottigliamento.

Formazione

Durata: 3 anni

Formazione professionale di base (tirocínio) 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). Materie d'insegnamento a scuola: conoscenze professionali (materie prime, additivi; procedimenti tecnici; macchinari e tecniche di controllo; microbiologia e igiene; gestione della qualità e legislazione sulle derrate alimentari; alimentazione); calcolo professionale; scienze naturali; materie relative all'indirizzo di approfondimento; cultura generale; ginnastica e educazione fisica. Orientamenti: prodotti da forno, birra, prodotti pronti, prodotti a base di carne, bevande, cioccolato, prodotti essiccati, prodotti dolciari.

La persona in formazione segue inoltre i corsi interaziendali (5-10 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

(Ordinanza federale sulla formazione professionale di base del 5 settembre 2012)

Requisiti

- assolvimento della scolarità obbligatoria

Sono auspicati buoni risultati in calcolo e nelle materie scientifiche.

NB. Le persone in formazione possono lavorare di notte fino alle 23.00 (fino alle 20.00 nei giorni precedenti i corsi della scuola professionale o i corsi interaziendali e fino alle 01.00 al massimo 10 notti all'anno) e la domenica (non possono essere occupate nelle domeniche dei periodi di vacanza e per almeno 12 domeniche all'anno) solo a partire dall'età di 16 anni compiuti.

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

I tecnici alimentaristi 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.

Attestati federali di capacità (AFC) rilasciati in Ticino negli ultimi anni:

2020: 1; 2019: 0; 2018: 2; 2017: 2; 2016: 0

Perfezionamento

- maturità professionale che agevola l'accesso ai perfezionamenti professionali e alle scuole universitarie professionali (SUP);
- formazione continua: controllo merci, sviluppo prodotti, pianificazione della produzione, calcolo dei costi;
- esame professionale superiore (EPS) per conseguire il diploma federale di tecnico/a alimentarista;
- scuola specializzata superiore per conseguire il titolo di tecnico/a in tecnologia alimentare dipl.SSS;
- scuola universitaria professionale per conseguire il bachelor SUP 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 dipl. SSS in tecnologia alimentare/Tecnica dipl. SSS in tecnologia alimentare
- Tecnologo del latte (AFC)/Tecnologa del latte (AFC)

Indirizzi

Communauté de travail technologique en denrées alimentaires (TDA)
Effingerstrasse 6a
3001 Berna 1
Telefono: 031 529 50 80
<http://www.lebensmitteltechnologie.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>

Institut agricole de Grangeneuve (IAG)
Centre de formation des métiers de l'intendance, du lait et de l'agroalimentaire (CILA)
Métiers du lait et de l'agroalimentaire
Rte de Grangeneuve
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
<http://www.strickhof.ch>