

## Descrizione

Il tecnico e la tecnica alimentarista lavorano in modo polivalente nel campo della produzione e trasformazione industriale di prodotti alimentari destinati al consumo. Che si tratti della produzione, del controllo qualità, della scelta delle materie prime, della gestione delle scorte o delle vendite, essi possiedono conoscenze scientifiche, tecnologiche ed economiche che consentono loro di svolgere funzioni manageriali.

Le loro principali attività possono essere così descritte:

### Produzione industriale

- assumere la responsabilità di un'unità di produzione: essiccazione, pastorizzazione, sterilizzazione, congelamento, filtrazione, confezionamento, conservazione, ecc.;
- sviluppare e ottimizzare i generi alimentari sulla base delle loro caratteristiche nutrizionali e dei requisiti delle norme alimentari;
- pianificare, guidare e controllare la produzione e il confezionamento dei generi alimentari;
- reagire ai problemi e agli imprevisti con delle azioni correttive e delle misure di miglioramento;
- ottimizzare il processo di fabbricazione a livello di sicurezza, qualità, redditività ed efficacia in materia di energia e di risorse;
- controllare la produzione, assicurarsi che si svolga senza intoppi e far rispettare le norme igieniche, di qualità e di sicurezza;
- gestire lo stock delle materie prime e dei prodotti;
- sorvegliare la manutenzione e implementare le misure necessarie per garantire l'affidabilità delle installazioni di produzione;

### Sviluppo e laboratorio

- controllare regolarmente la qualità dei prodotti effettuando varie analisi sotto la responsabilità dell'ingegnere;
- collaborare allo sviluppo di processi di trasformazione per quanto riguarda nuove tecnologie, nuovi modelli di business, riorganizzazioni o innovazioni dei processi aziendali;
- partecipare alla preparazione dei processi di base per la fabbricazione di prodotti alimentari utilizzando varie tecniche: meccaniche, termiche, chimiche o biochimiche;

### Gestione

- acquisire ed elaborare informazioni sui nuovi sviluppi nell'ambito dell'ecologia: produzione, confezionamento, materie prime, emissioni, ecc.;
- calcolare i costi di produzione e la redditività;
- assistere nella promozione e nella distribuzione dei prodotti.

## Formazione

Formazione presso una scuola specializzata superiore tecnica (SSST), parallelamente all'attività lavorativa. Per il momento non esiste la possibilità di seguire corsi di formazione in Ticino.

Durata: 3 anni parallelamente all'attività lavorativa (due giorni a settimana)

Luogo:

- Istituto Strickhof, Lebensmitteltechnologie & Hortikultur a Wädenswil, Campus Grüental (ZH). Insegnamento in tedesco;
- Institut agricole de l'Etat de Fribourg (IAG) a Grangeneuve-Posieux (FR). Insegnamento in francese e tedesco.

Maggiori informazioni:

[www.orientamento.ch/scuole](http://www.orientamento.ch/scuole)

Materie d'insegnamento (a titolo indicativo):

- conoscenze generali (chimica e nutrizione, microbiologia, matematica, informatica, diritto, tecnica);
- prodotti e tecnologia;
- qualità-sicurezza-ambiente (igiene, legislazione, analisi dei problemi, ecc.);
- sviluppo di progetti;
- sviluppo personale;
- lingue e comunicazione;
- gestione della produzione;
- marketing;
- gestione delle risorse umane.

Sono inoltre previsti esercizi pratici in laboratorio e visite aziendali.

Al termine della formazione, superati gli esami finali, si ottiene il diploma di

TECNICO ALIMENTARISTA SSS o

TECNICA ALIMENTARISTA SSS

titolo riconosciuto dalla Confederazione.

## Requisiti

Ammissione IAG:

- attestato federale di capacità (AFC) nel settore alimentare;
- oppure maturità liceale o specializzata e stage di almeno 12 mesi nel settore della trasformazione alimentare;
- conoscenza del francese e del tedesco.

Ammissione Strickhof:

- attestato federale di capacità (AFC) di tecnico/a alimentarista con minimo 2 anni di esperienza professionale,
- oppure attestato federale di capacità (AFC) in una professione affine (cuoco/a, tecnologo/a del latte, panettiere/a-pasticciere/a-confettiere/a, ecc.) e diversi anni di esperienza professionale nel settore alimentare;
- attività professionale nel settore con un'occupazione almeno al 50%.

## Attitudini richieste

Per esercitare questa professione sono richieste attitudini quali:

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

## Condizioni di lavoro

Il tecnico e la tecnica alimentarista lavorano con altri professionisti del settore (macellai, panettieri, cuochi, ecc.), collaborano con gli ingegneri in tecnologia alimentare e il personale dei servizi tecnici e informatici. Negli ambienti di lavoro sono confrontati a forti odori, a temperature e umidità variabili (dal reparto cottura a quello di refrigerazione) e a rumori causati dai macchinari.

Sono tenuti ad applicare rigorosamente le regole di igiene e a portare indumenti di lavoro appositi.

Il tecnico e la tecnica alimentarista lavorano principalmente in aziende industriali in cui i prodotti vengono sviluppati, lavorati, controllati e conservati (caseificio, latteria, cioccolateria, panificio, pasti precotti, macelleria, pescheria, alimenti salutistici, ecc.).

In genere occupano posizioni di quadro intermedio, di solito come responsabili di reparto, di progetto o di processo. Con la dovuta esperienza possono diventare assistenti del capo della produzione, responsabile di un settore alimentare in un'azienda commerciale (grande distribuzione), responsabile della qualità o assistente alla ricerca e sviluppo.

## Perfezionamento

- formazione continua proposta dall'industria agro-alimentare, da centri di ricerca o dalle organizzazioni professionali;
- scuola universitaria professionale (SUP) per ottenere il bachelor in tecnologia del vivente o tecnologia alimentare.

Altre offerte di formazione

continua su: <http://www.orientamento.ch/perfezionamento>

## Professioni affini

- Ingegnere in scienze alimentari (U)/Ingegnera in scienze alimentari (U)
- Ingegnere in tecnologia alimentare SUP/Ingegnera in tecnologia alimentare SUP
- Ispettore delle derrate alimentari/Ispettrice delle derrate alimentari
- Macellaio-salumiere AFC/Macellaia-salumiera AFC
- Mugnaio AFC/Mugnaia AFC
- Panettiere-pasticciere-confettiere AFC/Panettiera-pasticciera-confettiera AFC
- Tecnico alimentarista AFC/Tecnica alimentarista AFC
- Tecnologo del latte AFC/Tecnologa del latte AFC

## Indirizzi

Arbeitsgemeinschaft Lebensmitteltechnologen -  
Communauté de travail TDA  
Worbstrasse 52  
Postfach 160  
3074 Muri b. Bern  
Telefono: +41 31 352 11 88  
<http://www.lebensmitteltechnologe.ch>

Institut agricole de Grangeneuve  
Route de Grangeneuve 31  
1725 Posieux  
Telefono: 026 305 55 00  
<http://www.grangeneuve.ch>

Strickhof  
Höhere Berufsbildung Lebensmitteltechnologie  
8315 Lindau  
Telefono: +41 58 105 98 06  
<https://www.strickhof.ch>