orientamento .ch

Tecnico alimentarista SSS
Tecnica alimentarista SSS

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'affidablità 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

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%.

© SDBB | CSFO - orientamento.ch - 07.03.2023

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