

Descrizione

Il tecnico e la tecnica alimentarista lavorano in aziende di produzione alimentare industriale. Assumono ruoli dirigenziali come capogruppo e sono responsabili dell'intero processo di produzione, confezionamento, conservazione e trasporto di diverse tipologie di alimenti.

Le loro principali attività possono essere così descritte:

Elaborazione degli alimenti

- verificare la qualità delle materie prime, degli eccipienti e degli additivi: cereali, latticini, frutta, verdura, carne, aromi, addensanti, coloranti, ecc.;
- raffinare e lavorare alimenti secondo ricette specifiche, utilizzando attrezzature per l'impasto, la miscelazione, l'essiccazione, la cottura, ecc.;
- valutare se i processi di produzione come il raffreddamento, il congelamento, la concentrazione e l'essiccazione possono essere ottimizzati nel processo di produzione e se è possibile utilizzare la miscelazione o altre tecniche;
- prelevare campioni per analisi gustative, chimiche, batteriologiche, fisiche e legali;
- supervisionare il confezionamento e l'imballaggio (bottiglie, barattoli, tubi, sacchetti, scatole, ecc.);

Monitoraggio dei sistemi tecnici

- supervisionare e controllare i processi di produzione, utilizzando varie tecniche di misurazione e regolazione;
- analizzare, in caso di guasti tecnici, le cause dei problemi e risolvere i guasti minori nei sistemi, avviare le misure correttive necessarie o rivolgersi agli specialisti;
- analizzare i dati di produzione e ottimizzarne i processi: ridurre i costi e i tempi di produzione, ridurre gli scarti, migliorare la qualità dei prodotti, ecc.;

Gestione di un team di collaboratori

- pianificare l'assegnazione dei compiti ai collaboratori;
- formare apprendisti;
- istruire i collaboratori sulle norme in materia di sicurezza sul lavoro, salute e tutela dell'ambiente;
- garantire il rispetto delle norme di igiene, pulizia e disinfezione.

Formazione

Durata: 1 anno, parallelamente all'attività professionale

Luogo:

- Posieux (FR);
- Wädenswil (ZH).

Maggiori informazioni:

www.orientamento.ch/scuole.

Contenuti:

Le qualifiche necessarie per l'esame sono generalmente acquisite sotto forma di moduli.

Materie d'esame:

- gestire i processi produttivi e qualitativi nella trasformazione degli alimenti;
- sicurezza sul lavoro;
- protezione della salute;
- sostenibilità nei processi di produzione;
- applicare la tecnologia nel processo di produzione di alimenti pronti per la vendita;
- pianificare e impiegare le risorse per i processi di produzione;
- dirigere e assistere i collaboratori.

Al termine della formazione, superati gli esami federali finali, si ottiene l'attestato professionale federale (APF) di

TECNICO ALIMENTARISTA o

TECNICA ALIMENTARISTA,

titolo riconosciuto dalla Confederazione.

Requisiti

Ammissione all'esame professionale federale

- attestato federale di capacità (AFC) di tecnico/a alimentarista e almeno 2 anni di esperienza professionale nella posizione di tecnico/a alimentarista;
- oppure attestato federale di capacità (AFC) di una professione affine e almeno 4 anni di esperienza professionale, di cui almeno 2 anni nella funzione di tecnico/a alimentarista;
- oppure attestato federale di capacità (AFC) o titolo equivalente e almeno 6 anni di esperienza professionale, di cui almeno 4 anni nella funzione di tecnico/a alimentarista.

Attitudini richieste

Per esercitare questa professione sono richieste attitudini quali:

- Senso tecnico
- Igiene e pulizia
- Gusto e olfatto sviluppati
- Capacità di analisi
- Attitudine a dirigere e a gestire un gruppo
- Senso commerciale
- Senso della comunicazione

Condizioni di lavoro

Il tecnico e la tecnica alimentarista lavorano in team, sia in laboratorio che in ufficio, dove svolgono compiti amministrativi. Collaborano con diverse figure professionali: addetti alla produzione, tecnici alimentaristi, ingegneri in tecnologia alimentare, ecc. Si coordinano anche con i reparti tecnici e informatici: meccanici, informatici, ecc. Il loro orario di lavoro è generalmente regolare, ma può variare a seconda dall'azienda che li impiega. Devono essere in grado di tollerare gli odori degli alimenti prodotti, il rumore delle macchine e le variazioni di temperatura nei locali di produzione.

Questi professionisti hanno prospettive professionali interessanti nell'industria alimentare nazionale ed estera, nel ruolo di dirigente intermedio/a. Questi professionisti possono trovare opportunità di impiego nella gestione della produzione, nell'industria alimentare, nella pianificazione della produzione, nel controllo e nella garanzia della qualità.

Perfezionamento

- corsi organizzati dalle scuole in collaborazione con l'associazione professionale;
- esame professionale superiore (EPS) per conseguire il diploma federale di tecnico/a alimentarista;
- scuola specializzata superiore (SSS) per conseguire il diploma di tecnico/a alimentarista;
- scuola universitaria professionale (SUP) per conseguire il bachelor in tecnologia alimentare, in biotecnologie o in tecnologie del vivente.

Altre offerte di formazione continua su:

www.orientamento.ch/perfezionamento.

Professioni affini

- Ispettore delle derrate alimentari/Ispettrice delle derrate alimentari
- Tecnico alimentarista AFC/Tecnica alimentarista AFC

Indirizzi

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