

Descrizione

Il tecnico e la tecnica in tecnologia alimentare lavorano in modo polivalente nel campo della trasformazione industriale di prodotti agricoli (cereali, latte, carne, frutta e verdura, ecc.) in prodotti destinati al consumo. Possono operare nei laboratori, nei settori di produzione, di controllo della qualità e di selezione delle materie prime, nella gestione degli stocks, nella vendita o nella consulenza al cliente.

Le loro principali attività possono essere così descritte:

produzione industriale

- dirigere la fabbricazione e la confezione delle derrate alimentari;
- partecipare alla preparazione di procedimenti basilari di fabbricazione dei prodotti alimentari utilizzando diverse tecniche (meccanica, termica, chimica, biochimica);
- 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 e efficacia in materia di energia e di risorse;
- sorvegliare la manutenzione e implementare le misure necessarie al fine di garantire un'affidabilità elevata delle installazioni di produzione;

sviluppo

- elaborare ricette facendo capo alle proprie conoscenze sulle derrate alimentari e le materie prime;
- valutare le derrate alimentari da un punto di vista nutrizionale, qualitativo, economico e ecologico;
- pianificare e eseguire le prove per lo sviluppo di nuovi prodotti o processi; elencare i risultati ottenuti;
- analizzare e interpretare i risultati, al fine di stabilire le tappe di sviluppo successive;
- collaborare allo sviluppo di tecnologie automatizzate e al dimensionamento del materiale di produzione;

qualità e sicurezza

- applicare la legislazione alimentare;
- consigliare e formare le persone in materia di qualità, sicurezza e ecologia all'interno della propria impresa;
- controllare regolarmente la qualità dei prodotti procedendo a diverse analisi sotto la vigilanza di un/a ingegnere/a;
- identificare i rischi a livello di materie prime, di produzione, di confezionamento e stoccaggio delle derrate alimentari e intervenire applicando le misure che si impongono;

commercializzazione

- calcolare i costi di fabbricazione e di redditività;
- collaborare con il settore marketing per gli studi di mercato e per la promozione;
- assumere responsabilità in materia di consiglio, distribuzione e vendita dei prodotti alimentari.

Formazione

Durata: 3 anni

Formazione presso una scuola specializzata superiore tecnica (SSST), a tempo parziale. Per il momento non esiste la possibilità di seguire corsi di formazione in Ticino. Frequenza parallelamente all'attività professionale presso l' Institut agricole de l'Etat de Fribourg (IAG) a Grangeneuve-Posieux (l'insegnamento si svolge in francese e in tedesco) e presso l'istituto Strickhof, Höhere Berufsbildung Lebensmitteltechnologie a Lindau.

Materie d'insegnamento: conoscenze generali (chimica e nutrizione, microbiologia, matematica, informatica, diritto, tecnica), prodotti e tecnologia (latticini, cioccolata, bevande, ecc.), qualità-sicurezza-ambiente (igiene, legislazione, analisi dei problemi, ecc.), sviluppo di progetti, gestione del progetto, sviluppo personale, lingue e comunicazione (lingua materna, seconda lingua e inglese), gestione della produzione, marketing, gestione risorse umane.

Sono inoltre previsti esercizi pratici in atelier e in laboratorio e visite aziendali.

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

TECNICO IN TECNOLOGIA ALIMENTARE (dipl. SSS) o
TECNICA IN TECNOLOGIA ALIMENTARE (dipl. SSS),
titolo riconosciuto dalla Confederazione.

Requisiti

Ammissione IAG:

- attestato federale di capacità (AFC) nel settore agro-alimentare
- maturità professionale oppure esame di ammissione per candidati senza maturità professionale
- conoscenza del francese e del tedesco

Ammissione Strickhof:

- attestato federale di capacità (AFC) di tecnico alimentarista con minimo 2 anni di esperienza professionale, oppure
- attestato federale di capacità (AFC) nel settore agro-alimentare e 1 anno di esperienza professionale

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

I tecnici in tecnologia alimentare occupano posizioni di quadro intermedio. Lavorano con altri professionisti del settore agro-alimentare (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 quindi a portare indumenti di lavoro appositi.

Perfezionamento

- formazione continua proposta dall'industria agro-alimentare, da centri di ricerca o organizzazioni professionali;
- corsi di gestione e di marketing;
- scuola universitaria professionale per ottenere il bachelor SUP di ingegnere/a in tecnologia alimentare o in biotecnologie o in enologia;
- formazione post-diploma;
- formazione interna in un laboratorio cantonale per diventare ispettore/trice delle derrate alimentari.

Inoltre, possono migliorare la posizione professionale in azienda assumendo la responsabilità di settori specifici.

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

Institut agricole de l'état de Fribourg (IAG)
Centre de formation de l'intendance, du lait et agroalimentaire (CFLA)
Rte 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
<http://www.strickhof.ch>