

Ingegnere/a in tecnologia alimentare SUP

analizzare, conservare, calcolare, ristrutturare, preparare, monitorare, esaminare

Nell'industria alimentare, i prodotti vegetali e animali grezzi vengono trasformati in semilavorati e in alimenti e bevande pronti per il consumo. I prodotti devono essere di alta qualità, avere un buon sapore per i consumatori, essere durevoli e soddisfare sempre più anche particolari esigenze nutrizionali. Gli ingegneri e le ingegnere in tecnologia alimentare ne sono responsabili.

Gli specialisti assumono un'ampia varietà di compiti di gestione nell'industria alimentare. Essi pianificano l'uso di attrezzature di lavorazione dal prodotto grezzo al prodotto finito confezionato. Costruiscono, fanno funzionare e mantengono le macchi-

ne e le attrezzature, sviluppano ricette e pianificano la produzione su larga scala. Gestiscono l'acquisto di prodotti grezzi e producono nel modo più ecologico e delicato possibile.

Poiché sempre più persone soffrono di intolleranze alimentari e le nuove tendenze nutrizionali conquistano il mercato, gli ingegneri e le ingegnere ricercano come sostituire il lattosio o il glutine o come certi prodotti possano essere prodotti con calorie ridotte. Nei laboratori di ricerca e nelle cucine di prova, creano nuovi prodotti. Oppure si assumono progetti e compiti nel marketing del prodotto e presentano i nuovi prodotti ai consumatori.



Cosa e per cosa?

- ▶ Affinché sia garantito che i nuovi alimenti soddisfino esattamente le esigenze dei consumatori, l'ingegnere in tecnologia alimentare effettua analisi di mercato e ricerche sul comportamento nutrizionale della popolazione.
- ▶ Affinché una produzione a basso costo sia garantita, l'ingegnere in tecnologia alimentare testa diversi processi di produzione e ottimizza i processi di produzione e di confezionamento.
- ▶ Affinché gli alimenti prodotti soddisfino gli elevati standard di qualità, l'ingegnere in tecnologia alimentare redige cataloghi di criteri in cui specifica i metodi e i processi per i test di qualità.
- ▶ Affinché le vendite di un'azienda aumentino, l'ingegnere in tecnologia alimentare aggiunge altri sapori ai prodotti esistenti per creare nuovi e attraenti aromi.

Fatti

Accesso a) Attestato federale capacità con diploma di maturità professionale in una professione tecnica, chimica, biologica o

b) Attestato federale capacità con diploma di maturità professionale in un altro settore, nonché 12 mesi di esperienza lavorativa o

c) maturità liceale, diploma di un istituto tecnico o di una scuola media commerciale e almeno 12 mesi di stage d'orientamento nell'area del settore di studio prescelto.

Viene offerto uno stage per persone con maturità liceale, costituito da un corso introduttivo e da uno stage nell'industria.

Formazione 3 anni di studio a tempo pieno o al massimo 6 anni di laurea a tempo parziale. I seguenti approfondimenti sono offerti: tecnologia alimentare, tecnologia delle bevande, economia alimentare, scienza dei consumatori e marketing, microbiologia alimentare, caratterizzazione degli alimenti, sviluppo dei prodotti, ingegneria dei processi alimentari e sicurezza alimentare.

Gli aspetti positivi Che si tratti di Paleo, Low Carb o Clean Eating - ci sono diversi concetti nutrizionali e tendenze che modellano le abitudini alimentari delle persone. Gli ingegneri e le ingegnere in tecnologia alimentare svolgono un ruolo chiave nel garantire che i supermercati e i negozi di alimentari possano fornire ad ogni gruppo target gli alimenti appropriati.

Gli aspetti negativi La fabbricazione di nuovi prodotti è sia un'opportunità che una sfida. Da un lato, c'è una grande richiesta di prodotti nuovi; dall'altro, le esigenze in termini di gusto, aspetto e consistenza sono elevate. I professionisti spesso soffrono di una certa ansia di prestazione.

Buono a sapersi Gli ingegneri e le ingegnere assumono un'ampia varietà di compiti di gestione nell'industria alimentare e di solito lavorano nello sviluppo di prodotti per i produttori alimentari in patria e all'estero. Tuttavia, sono anche impiegati in istituti di ricerca, istituti alimentari o centri di consumo.

Profilo dei requisiti

	favorevole	importante	molto importante
abilità commerciale, competenze tecniche			██████████
buon senso dell'olfatto, buon senso del gusto		██████████	
capacità di lavorare in gruppo		██████████	
consapevolezza in materia di igiene		██████████	
costituzione robusta, resilienza		██████████	
interesse per il cibo, desiderio di sperimentare		██████████	██████████
interesse per il monitoraggio e il controllo, nessuna allergia		██████████	
senso di osservazione, orientamento alla soluzione		██████████	██████████
senso di responsabilità, qualità di leadership		██████████	██████████
talento organizzativo, comprensione rapida		██████████	██████████

Percorsi di carriera

MAS in ingegneria civile e ambientale, MAS in gestione aziendale; Master of Business Administration MBA (studi post-laurea)

CAS in Food Quality Insight, CAS in Food Responsibility o CAS in Food Product and Sales Management (studi post-laurea); ispettore/trice delle derrate alimentari

MSc FH in Life Sciences, approfondimento Food & Beverage Innovation, MSc FH in Business Administration/economia aziendale

Docente di scuola professionale

Ingegnere/a in tecnologia alimentare SUP

Attestato federale capacità con maturità professionale o maturità liceale o titolo equivalente (vedi ammissione)