

Tecnico/a alimentarista EPS

conservare, calcolare, ristrutturare, preparare, monitorare, esaminare

I tecnici e le tecniche alimentarista con un diploma federale hanno già scalato diversi gradini della carriera nell'industria alimentare. In qualità di supervisor, sono responsabili dell'implementazione delle ricette nella produzione industriale. A tal fine lavorano a stretto contatto con gli specialisti dello sviluppo dei prodotti, che forniscono loro costantemente nuove ricette. Sulla base della loro esperienza e della loro visione d'insieme, i tecnici e le tecniche alimentarista EPS sanno esattamente quali sono i metodi di lavorazione e di affinamento più adatti

per i singoli prodotti alimentari. Organizzano le modifiche tecniche degli impianti, monitorano le prove e avviano l'inizio della produzione.

I tecnici e le tecniche alimentarista EPS redigono i diagrammi di flusso della produzione e determinano le modalità di impiego del personale e delle attrezzature. La gestione della qualità è un aspetto importante, in quanto è rilevante di garantire una qualità costantemente elevata. Gestiscono il personale e, in alcune aziende, si prendono cura dei clienti importanti.



Cosa e per cosa?

- ▶ Affinché sia garantito che l'azienda possa produrre ad un livello di qualità costantemente elevato, il tecnico alimentarista EPS negozia con i fornitori prezzi, le scadenze e le caratteristiche qualitative della merce.
- ▶ Affinché sia garantito che le nuove attrezzature possano essere acquistate in modo economico, il tecnico alimentarista EPS si assume la responsabilità del loro approvvigionamento e della loro introduzione.
- ▶ Affinché sia garantito che i guasti tecnici nei sistemi di produzione computerizzati non portino ad arresti importanti della produzione, la tecnica alimentarista EPS ne analizza le cause e prende provvedimenti immediati.
- ▶ Affinché l'azienda possa realizzare un profitto, la tecnica alimentarista EPS calcola i risultati della produzione e valuta i guadagni. Osserva le vendite dei prodotti fabbricati sul mercato e progetta concetti di marketing.

Fatti

Accesso All'inizio dell'esame: Tecnico/a alimentarista APF e 4 anni di pratica o professionale quale tecnico/a alimentarista.

Formazione 1 anno di formazione in servizio (2 corsi in blocco, uno di 2 settimane, uno di 1 settimana).
Nota: i costi del corso sono parzialmente coperti dalla Confederazione.

Gli aspetti positivi I tempi economici sono particolarmente favorevoli per questi professionisti. Dopo tutto, l'industria alimentare svizzera è uno dei settori con cui i consumatori interagiscono quotidianamente e il loro interesse per i prodotti è corrispondentemente elevato. Con la trasformazione digitale la produzione in rete sta diventando ormai standard, avvicinando ancora di più produttori e consumatori. Ciò significa che si possono produrre alimenti sempre più personalizzati a costi ragionevoli.

Gli aspetti negativi L'industria alimentare svizzera è altamente regola-

mentata. Il rischio di un eccesso di regolamentazione è elevato perché ogni gruppo di stakeholder desidera che le normative soddisfino le sue specifiche richieste. I tecnici e le tecniche alimentarista EPS devono quindi affrontare anche temi difficili, come ad esempio gli effetti dei fertilizzanti, l'eventuale introduzione di semafori alimentari o l'attuazione di una compensazione dei prezzi delle materie prime in base al diritto privato.

Buono a sapersi I tecnici e le tecniche alimentarista EPS sono coinvolti in tutte le fasi della produzione, dal ricevimento delle materie prime al prodotto finito confezionato. Hanno interessanti prospettive di carriera come responsabili di settore, di divisione o di reparto in Svizzera e all'estero, ad esempio nella gestione e produzione aziendale, nella pianificazione della produzione, nel controllo o nell'assicurazione della qualità. Esistono ulteriori opportunità nella gestione del prodotto, nel marketing o nella vendita.

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, interesse per le attrezzature e le macchine motorizzate			
interesse per il monitoraggio e il controllo, nessuna allergia			
senso di osservazione, orientamento alla soluzione, interesse per l'informatica			
senso di responsabilità, qualità di leadership			
talento organizzativo, comprensione rapida			

Percorsi di carriera

Corsi post-laurea, ad esempio in nutrizione umana, tecnologia alimentare, produzione ecocompatibile, gestione aziendale; ispettore/trice delle derrate alimentari

Ingegnere/a in tecnologia alimentare SUP, ingegnere/a in tecnologie del vivente SUP, ingegnere/a in viticoltura e enologia SUP (Bachelor)

Tecnico/a alimentarista SSS (diploma federale)

Tecnico/a alimentarista EPS

Tecnico/a alimentarista APF (vedi ammissione)