



Gran parte dei prodotti alimentari consumati quotidianamente è di lavorazione industriale. I tecnici alimentaristi AFC e gli addetti alimentaristi CFP svolgono compiti di responsabilità nell'ambito del processo di produzione. Nella linea di produzione o in laboratorio seguono e gestiscono la produzione di alimenti e bevande, dall'arrivo e dalla trasformazione delle materie prime fino al controllo del prodotto finito. Questi professionisti impiegano apparecchiature automatizzate che consentono di separare, ridurre in pezzi o mischiare gli ingredienti. Sono in grado di azionare questi macchinari, sorvegliano la produzione e controllano i prodotti confezionati. In questo settore di attività, le prescrizioni in materia d'igiene e sicurezza sono molto severe. Gli addetti alimentaristi e i tecnici alimentaristi svolgono la formazione in uno degli otto orientamenti previsti: prodotti da forno, birra, prodotti pronti, prodotti a base di carne, bevande, cioccolato, prodotti essiccati, prodotti dolciari.



TECNICO/TECNICA ALIMENTARISTA

AFC

ADDETTO/ADDETTA ALIMENTARISTA

CFP

Tanta cura per produrre golosità

Elettra Schmocker, 16 anni

Al 2° anno di tirocinio
come tecnica alimentarista AFC

Ritratto

L'azienda formatrice di Elettra Schmocker è conosciuta soprattutto per i suoi marrons glacés. «Produciamo anche purea e crema di castagne, castagne candite, sciropate o immerse nel cognac, frutta candita, mostarde, salse e altro ancora. Forniamo i prodotti in Ticino, ma anche in tutto il mondo.»

La settimana di Elettra Schmocker è assai variata, nessun giorno si assomiglia e nessuna attività è identica. Il lunedì lo trascorre a scuola: «Seguo lezioni di fisica, chimica e microbiologia, materie interessanti ma impegnative; anche con la cultura generale non si scherza, ci prepara a conoscere il mondo che ci aspetta.»

Controllo delle materie prime e della produzione

Il martedì è in laboratorio, dove collabora al controllo delle materie prime che entrano in azienda e al controllo della qualità della produ-



zione. Bisogna sapere che ogni partita in produzione è costantemente analizzata: ad ogni fase di lavorazione si prelevano campioni per le analisi microbiologiche e organolettiche. Il laboratorio è anche luogo creativo: «Qui studiamo nuove ricette, per esempio ora ne proviamo una nuova di marrons glacés ricoperti di

cioccolato; con l'ingegneria alimentare responsabile dello sviluppo stiamo perfezionando il prodotto che deve essere migliorato prima di un'eventuale entrata in produzione.»

Il mercoledì l'apprendista lavora nel reparto meccanico dove le macchine utilizzate vanno smontate per una perfetta pulizia. Elettra ci spiega che non devono restare tracce dei prodotti confezionati in precedenza, perciò si smontano, si puliscono e si rimontano correttamente. È più semplice a dirsi che a farsi!

La produzione dei marrons glacés

Giovedì e venerdì l'apprendista è alla produzione. Una vera goduria! In questi periodi è alla produzione dei marrons glacés, la specialità della casa ticinese. Il processo è lungo e molto delicato, come ci spiega Elettra: «Dapprima i marroni vanno ripuliti e analizzati in entrata, poi passano alla canditura. Per questo sono sistemati dentro delle gabbiette con degli alveoli che li ospitano uno a uno. I marroni devono essere trattati a mano e con estrema cura per restare intatti! Le piastre sono immerse nei bagni di sciroppo e, per ben 4 giorni a rotazione, cambia la concentrazione zuccherina dello sciroppo che da 60 arriva ai 75 gradi Brix. A questo punto i marroni sono canditi, pronti per passare al reparto glassatura. Qui quelli ritenuti idonei sono sistemati sulle griglie e posti sul nastro trasportatore che li accompagna dapprima a ricevere una cascata di glassa, in seguito nel forno per l'essiccazione. Dopo un breve periodo di pausa per sgocciolare è il momento dell'imballaggio, una fase pure molto importante, come afferma Elettra: «Dà soddisfazione: un prodotto che abbiamo curato, selezionato e preparato con cura, riceve la sua bella confezione, l'etichetta con i dati prescritti dalla Legge sulle derrate alimentari e lascia la nostra casa. Siamo orgogliosi e soddisfatti!»

Elettra è golosa, ma ci dice: «Non mi abbuffo, questo assolutamente non si fa! Ora che conosco i prodotti, il lavoro e la cura che stanno dietro a queste golosità, le apprezzo molto di più. Si devono gustare con un certo rispetto.»



«Non avrei mai immaginato di lavorare un giorno nel settore alimentare. In occasione di un incontro con l'orientatore professionale, mi è saltato all'occhio questo mestiere e mi sono informata. Perché ho scelto il mondo del cioccolato? Per conoscere i segreti della produzione delle barrette di cioccolato e dei cioccolatini!», dice sorridendo Chiara Calassanzio.



In questa famosa fabbrica di cioccolato bernese, gli apprendisti tecnici alimentaristi familiarizzano con tutti i settori e partecipano alla produzione della cioccolato dall'inizio alla fine: dalla ricezione e dall'analisi in laboratorio delle materie prime fino alla «cucina», ovvero dove vengono preparati i liquori, passando dai processi di torrefazione e macinazione delle fave di cacao, raffinazione, concaggio e modellaggio della massa di cioccolato. Chiara Calassanzio ha svolto qui la sua formazione e una volta diplomata la ditta le ha offerto un posto di lavoro.

Sulla linea dei «salsicciotti»

Questa settimana Chiara svolge il turno del mattino. La sua giornata inizia alle 4.30. Produzione del giorno: barrette di cioccolato fon-



dente alla crema di nocciole e mandorle. «Dapprima seleziono i serbatoi e aziono il flusso della massa di cioccolato che formerà lo strato esterno (rivestimento) della barretta. Durante questo processo, alla massa fusa di cioccolato viene iniettato burro di cacao precristallizzato a piccole quantità. Il cioccolato così precristallizzato va poi a finire nelle macchine per il trampaggio (rivestimento)», spiega la tecnica alimentarista.

La massa per l'animella, che costituisce il cuore della barretta, aspetta il suo turno in un altro recipiente: «Con essa alimento l'estrusore, una macchina che conferisce alla massa una forma cilindrica.» I «salsicciotti» così ottenuti avanzano sul nastro trasportatore, attraversano un primo frigorifero, sono tagliati in barrette con un coltello, poi passano nella trampatrice n° 1 per formare il fondo (la parte piatta della barretta) e in un secondo frigorifero. Dopo

un'ultima copertura e una volta uscite dall'ultimo frigorifero le barrette sono pronte. «Per quanto mi riguarda, si tratta principalmente di regolare le macchine. Posso alzare o abbassare il nastro, regolare la frequenza dei tagli del coltello al minuto, ecc. Queste operazioni sono effettuate ai pannelli di controllo e al computer. Benché quasi tutto sia automatizzato, devo essere organizzata e metodica. Un giorno mi sono sbagliata: ho fatto delle barrette più leggere del previsto; mancava un grammo... non hanno potuto essere vendute. Ma non sono neanche state buttate: le abbiamo fuse per poterle riutilizzare.»

Controllare i gradi e le barrette

«Una volta avviata la produzione, mi assicuro continuamente che i frigoriferi funzionino alla giusta temperatura. Dopo ogni fase di trasformazione controllo il peso, la lunghezza, la larghezza, l'altezza, il fondo e lo spessore del rivestimento di cioccolato attorno alle barrette. Prima di imballarle sono nuovamente pesate e sottoposte ad un controllo dell'aspetto e della struttura. Alcune le rompo per vedere se l'interno e la copertura vanno bene, a volte ne seleziono qualcuna per degustarla. Le barrette non conformi sono ritirate.» Ore 13.30, la giornata di lavoro di Chiara è terminata. È il turno del team della sera, che spegne i macchinari, li pulisce e li imposta per la produzione di gocce di cioccolato.

Dalla fava di cacao al cioccolatino

La produzione di cioccolato presuppone sia arte sia scienza. Le fave sono innanzitutto torrefatte a temperature relativamente elevate per intensificare l'aroma del cacao. Segue poi la frantumazione che permette di ottenere i cosiddetti nibs (granella di cacao), che macinati finemente portano a una massa spessa e viscosa: la massa di cacao. Nel miscelatore si aggiungono poi diversi ingredienti in base al tipo di cioccolato che si desidera produrre: burro di cacao, zucchero, latte in

polvere, ecc. Raffinato tutto molto finemente, si passa alla fase di «concaggio»: la pasta di cioccolato viene mescolata per diverse ore durante le quali si riscalda fino a liquefazione. Questo processo serve per migliorare l'omogeneità, le proprietà di fusione e il gusto. Prima di essere modellato in tavoletta, barretta o cioccolatino, il cioccolato è sottoposto ancora al processo di «temperaggio», per ottenere la precristallizzazione desiderata del burro di cacao.

Un lavoro diversificato in ambito industriale

Ogni anno in Svizzera concludono la loro formazione di base circa 90 tecnici alimentaristi e 30 addetti alimentaristi. Le donne occupano circa un terzo dei posti di formazione, indipendentemente dall'ambito. La professione prevede otto orientamenti (vedi qui di seguito). Una persona che ha compiuto il tirocinio in un determinato orientamento può cambiare ambito e trovare facilmente un impiego in un altro settore.

Un'attività impegnativa

I tecnici alimentaristi lavorano quasi esclusivamente in grandi imprese di produzione industriale. Taluni sono impiegati in piccole imprese che però generalmente non formano apprendisti. Gran parte del lavoro si svolge su linee di produzione high-tech. L'ambiente può essere molto rumoroso e caldo. Per contro, alcuni compiti si svolgono in celle frigorifere. Nella produzione di birra e altre bevande può essere molto umido e freddo. L'analisi di campioni di prodotti avviene in laboratorio. I tecnici alimentaristi passano gran parte della giornata in piedi, il che richiede resistenza e una costituzione robu-



sta. Nelle aziende con produzione 24 ore su 24, fine settimana a volte compresi, il lavoro è organizzato a gruppi (lavoro a turni).

Gli apprendisti imparano anche a creare le proprie ricette per comprendere meglio le reazioni fisico-chimiche o microbiologiche che avvengono durante i vari processi tecnologici.

Prospettive favorevoli

Al momento attuale i candidati tecnici alimentaristi hanno buone probabilità di trovare un posto di tirocinio. Il mercato del lavoro si presenta altresì favorevole: in generale le persone qualificate trovano rapidamente un impiego. La produzione di alimenti o bevande è un settore meno esposto degli altri ai rischi

congiunturali. Allo stesso modo l'attrattiva per i prodotti alimentari fabbricati in maniera industriale non è destinata a diminuire.

I tecnici alimentaristi hanno diverse possibilità di formazione continua o di studi: attestato professionale federale, esame professionale superiore con diploma federale, cicli di studio presso le scuole specializzate superiori o, per chi possiede una maturità professionale, accesso agli studi presso le scuole universitarie professionali. Nel corso della loro carriera, questi professionisti possono assumere diverse funzioni. I settori più importanti sono la garanzia della qualità, la direzione tecnica, la direzione della produzione, lo sviluppo di prodotti, la gestione e il marketing di prodotti oppure l'acquisto e la vendita.

Orientamenti

I tecnici alimentaristi seguono la formazione in uno degli otto orientamenti previsti. Oltre a una formazione teorica, che pone l'accento sugli aspetti comuni della professione, gli apprendisti approfondiscono alla scuola professionale, in azienda e ai corsi interaziendali le loro conoscenze nella produzione e nell'imballaggio dei prodotti relativi all'orientamento scelto.

PRODOTTI DA FORNO: una volta trasformate tramite i processi di miscelazione, modellatura, cottura, ecc., le materie prime diventano pane, trecce, biscotti o torte.

BIRRA: la birra si ottiene con l'acqua, il malto, il luppolo e il lievito. Nelle industrie birrarie di dimensioni medio-grandi, i tecnici alimentaristi

imparano a padroneggiare l'arte della birrificazione e a produrre diversi tipi di birra.

PRODOTTI PRONTI: questo ambito comprende i prodotti pronti al consumo quali piatti precotti, prodotti surgelati, gelati, confetture, pasta fresca, miscele di verdure, ecc. La loro produzione si basa su fasi di preparazione ben definite.

PRODOTTI A BASE DI CARNE: i tecnici alimentaristi trasformano la carne o altri prodotti animali in salami, luganighe, prosciutto crudo/cotto, carne secca, ecc.

BEVANDE: con l'aiuto di macchinari di pressatura, concentrazione, miscelazione, distillazione, filtraggio e imbottigliamento, i tecnici alimentaristi producono succhi di frutta,

bevande gassose e bevande alcoliche, ecc.

CIOCCOLATO: con la trasformazione delle materie prime quali le fave di cacao, lo zucchero o il latte in polvere si ottengono tavolette, barrette o cioccolatini. Qui trovano applicazione tecnologie fra le più moderne.

PRODOTTI ESSICCATI: la produzione di minestre, salse, caffè istantaneo, cacao in polvere o cereali si suddivide in diversi processi quali la miscelazione, l'essiccamento, l'estrazione, ecc.

PRODOTTI DOLCIARI: caramelle morbide, gomme da masticare, confetti e torroni sono solo alcuni esempi. I tecnici alimentaristi conoscono i diversi processi che intervengono nella produzione di questi prodotti.

Velocità negli interventi, precisione nel controllo

Lars Maeder, 21 anni

Al 2° anno di tirocinio
come addetto alimentarista CFP

Ritratto CFP

Lars Maeder è coinvolto nell'intero processo di produzione delle famose barrette di Ovomaltina, dalla fornitura delle materie prime fino all'imballaggio. Egli si occupa in particolare di manovrare le macchine di produzione e di controllare i prodotti.

Lars Maeder si trova davanti a una macchina di produzione. Sul nastro trasportatore scorrono tante barrette costituite soprattutto di polvere di Ovomaltina pressata e modificata. Improvvisamente l'apprendista mette sul nastro un pezzo di prova di metallo. «Lo faccio per verificare che il metal detector della macchina funzioni. Non può lasciare passare alcun prodotto che contenga anche solo tracce di metallo.» La macchina di produzione scarta effettivamente una serie di barrette non appena il pezzo di metallo passa dal detector.

Gusto, peso, imballaggio: tutto sotto controllo

I controlli rappresentano una parte importante del lavoro di Lars. L'apprendista esamina ripetutamente il peso di singole barrette su una bilancia ad alta precisione oppure toglie dalla macchina i prodotti in diverse fasi della produzione per degustarli. Se qualcosa non funziona a dovere, ad esempio uno strato di cioccolato troppo spesso, deve reimpostare l'impianto il più



in fretta possibile affinché la produzione funzioni come dovrebbe. Esamina attentamente anche gli imballaggi che sono avvolti su grandi rotoli. Più il diametro diminuisce, tanto più devono girare velocemente, ma la macchina non sempre è precisa. Se Lars vede degli imballaggi tagliati in modo sbagliato deve adeguare la velocità con cui girano i rotoli. Quando finiscono, deve sostituirli. E questo deve avvenire velocemente poiché durante la sostituzione la produzione delle barrette continua e quelle che arrivano alla macchina di imballaggio vengono buttate fuori.

Bisogna essere veloci anche in caso di guasti, ad esempio quando si inceppa qualcosa in un impianto. Ogni secondo in cui le macchine non sono in funzione è una perdita per l'azienda. Lars ci mostra un formulario di notifica elettronica: «Qui registriamo nel computer l'ora, la durata, la natura e la gravità del guasto e che cosa abbiamo intra-

preso per porvi rimedio. Queste indicazioni servono ai nostri specialisti per migliorare lo svolgimento della produzione», spiega.

Ogni giorno è diverso dall'altro

Lars non fa tutti i giorni le stesse cose: «Il mattino il team discute i compiti di ciascuno. Vengo assegnato a un determinato macchinario, lavoro al controllo del prodotto oppure a rotazione all'imballaggio, ai lavori di pulizia o all'accettazione e immagazzinaggio di barrette di malto pressato. L'apprendista preferisce i lavori impegnativi quali il controllo, piuttosto che attività più monotone quali l'imballaggio: «Amo la sfida e la varietà», racconta Lars. I sistemi elettronici e l'introduzione in nuovi impianti di produzione richiedono spesso molto impegno da parte sua «Si aggiunge il fatto che ho potuto assumere ben presto delle responsabilità. Per alcuni impianti sono già sostituto responsabile della linea.»

Addetto/Addetta alimentarista CFP

Se per imparare hai bisogno di un po' più di tempo rispetto agli altri o se le tue note scolastiche al momento non sono sufficienti per iniziare la formazione di tre anni di tecnico o tecnica alimentarista AFC, puoi seguire la formazione di base di due anni per diventare addetto o addetta alimentarista CFP. Le attitudini pratico-manuali necessarie sono simili a quelle per la formazione triennale (vedi rubrica «Attitudini»), ma le materie scolastiche sono un po' più semplici. Una volta terminata la formazione sarai titolare di un certificato federale di formazione pratica (CFP) valido in tutta la Svizzera. Questa qualifica ti consente di iniziare già a lavorare o, se hai ottenuto buoni risultati, di accedere al secondo anno della formazione che porta all'ottenimento dell'attestato federale di capacità (AFC).



Questa professione è adatta a me?

Ecco alcuni spunti di riflessione:

Mi interessano gli alimenti e la loro composizione

Le derrate alimentari e le bevande vengono fabbricate con numerosi ingredienti. I tecnici alimentaristi conoscono bene la composizione di ogni prodotto.

Amo la tecnica e le scienze naturali

Questi professionisti lavorano con impianti industriali e macchinari all'avanguardia. Conoscono i processi fisici, biologici e chimici che intervengono nella produzione delle derrate alimentari.

Mantengo il sangue freddo nelle situazioni critiche

Se si verifica un guasto o un errore nella produzione, i tecnici alimentaristi sono in grado di trovare subito l'origine del problema. Grazie alla loro calma e alla loro visione d'insieme lo risolvono il più in fretta possibile.

Olfatto e gusto: due sensi particolarmente sviluppati

Il controllo e la degustazione dei prodotti si apprendono e si affinano con l'esperienza. A tal fine tutte le facoltà, in particolare quelle olfattive e gustative, vengono sollecitate.

Non soffro di allergie

Certi ingredienti contenuti nei gelati, nel cioccolato, nel pane, ecc. oppure le particelle diffuse nell'aria possono essere fonte di allergie. Una particolare sensibilità può essere d'ostacolo all'esercizio di tale mestiere.

Gli orari irregolari non mi disturbano

La maggior parte delle grandi aziende produce 24 ore su 24. Il lavoro a turni è d'obbligo ed esige dunque flessibilità dai diversi team.



IMPRESSUM

2ª edizione aggiornata 2017
© 2017 CSFO, Berna. Tutti i diritti riservati.

Editore:

Centro svizzero di servizio Formazione professionale I orientamento professionale, universitario e di carriera CSFO
CSFO Edizioni, edizioni@csfo.ch, www.csfo.ch
Il CSFO è un'istituzione della CDPE.

Direzione del progetto: Alessandra Truaisch, Regula Luginbühl, Heinz Stauffer, Véronique Antille, CSFO **Interviste e redazione:** Peter Kraft, Jean-Noël Cornaz, CSFO; Beatrice Tognola-Giudicetti, UOSP Bellinzona **Traduzione:** BFB Tradizioni, Castione **Revisione testi:** Marco Zandonella, SPAI Trevano; Alessandra Truaisch, Alessia Schmocker, CSFO **Foto:** Reto Klink, Zurigo; Thierry Parel, Ginevra; Alessandra Rime, Roveredo **Concetto grafico:** Viviane Wälchli, Zurigo **Realizzazione:** Marlene Bozzini, GraficaNene, Malvaglia **Stampa:** PCL Presses Centrales SA, Renens

Distribuzione, servizio clienti

CSFO Distribuzione, Industriestrasse 1, 3052 Zollikofen.
Telefono 0848 999 002, Fax +41 (31) 320 29 38, distribuzione@csfo.ch, www.shop.csfo.ch

Numero articolo: FE3-3169 (esemplare singolo), FB3-3169 (plico da 50)

Il pieghevole è disponibile anche in francese e in tedesco.

Ringraziamo per la collaborazione tutte le persone e le aziende coinvolte. Con il sostegno della SEFRI.

Formazione professionale di base

Requisiti: assolvimento della scolarità obbligatoria.

Durata: 3 anni.

Orientamenti: prodotti da forno, birra, prodotti pronti, prodotti a base di carne, bevande, cioccolato, prodotti essiccati, prodotti dolciari. La scelta dell'azienda formatrice condiziona la scelta dell'orientamento.

Formazione pratica: in un'azienda autorizzata del settore alimentare.

Formazione teorica: frequenza dei corsi alla Scuola professionale artigianale industriale (SPAI).

Campi di competenze operative: preparazione delle materie prime; produzione di derrate alimentari; imbottigliamento o imballaggio di derrate alimentari; garanzia della sostenibilità e della sicurezza; padronanza delle tecnologie legate all'orientamento (tecniche di essiccazione e di prodotti istantanei; tecniche per la produzione di cioccolato; tecniche per la produzione di prodotti di panetteria; tecniche per la produzione di conserve, surgelati, gelati e piatti precotti; tecniche per la produzione di birra; tecniche di imbottigliamento, riempimento e imballaggio; tecniche speciali).

Corsi interaziendali: vertono su diversi settori di competenza.

Titolo: Attestato federale di capacità (AFC) di tecnico alimentarista/tecnica alimentarista.

Maturità professionale

In caso di buone prestazioni scolastiche è possibile conseguire la maturità professionale che permette di accedere direttamente o con procedura di ammissione agli studi presso una scuola universitaria professionale (SUP).

Formazione continua, perfezionamento

- Esame professionale federale per conseguire l'**Attestato professionale federale (APF)** di tecnico/a alimentarista
- **Esame professionale superiore (EPS)** per conseguire il diploma federale di tecnico/a alimentarista
- **Scuola specializzata superiore (SSS)** per conseguire il diploma di tecnico/a in tecnologia alimentare
- **Scuola universitaria professionale (SUP)** per conseguire il bachelor di ingegnere/a in tecnologia alimentare, in tecnologie del vivente, in biotecnologie o in enologia



Per saperne di più

www.orientamento.ch, il portale ufficiale svizzero d'informazione dell'orientamento professionale, universitario e di carriera

www.lebensmitteltechnologie.ch/it, Comunità di lavoro tecnici alimentaristi



Controllo delle consegne

Ingredienti di prima scelta garantiscono una qualità ottimale del prodotto finito. Le consegne vengono pertanto controllate in maniera scrupolosa.



Preparazione

Per ottenere l'esatta composizione desiderata, durante il processo di miscelazione gli ingredienti vanno aggiunti secondo un ordine ben preciso.



Installazioni

Una macchina non funziona come dovrebbe? Tutta la produzione ne risente. I serbatoi sono collegati correttamente e i nastri girano alla giusta velocità.



Ai comandi

Dalla centrale di comando i tecnici alimentaristi regolano con un clic di mouse tutti i processi di produzione.

Sorveglianza e calibrazione

Dirigendo e sorvegliando la produzione in loco, procedono alle regolazioni necessarie sul macchinario stesso o tramite il pannello di controllo.



Analisi dei prodotti

Con l'aiuto degli organi sensoriali e di apparecchi di misurazione, i tecnici alimentaristi esaminano la qualità di alimenti e bevande in ogni stadio di produzione.



Pulizia di macchinari e utensili

Gli impianti vanno puliti con meticolosità e regolarità. Nella produzione di derrate alimentari è indispensabile un livello elevato di pulizia.



Cura e sicurezza

Gli standard dell'industria alimentare sono elevati. L'assoluto rispetto delle regole d'igiene e di sicurezza è d'obbligo per tutti gli impiegati.





Cécile Menoud, 30 anni, analista nell'assicurazione della qualità e formatrice in azienda

Nel suo laboratorio presso la fabbrica di cioccolato di Broc (FR), Cécile Menoud riceve di continuo dei campioni di massa di cioccolato da analizzare: «Controllo la materia grassa e la fluidità, secondo la ricetta e le norme imposte. Le analisi vertono anche sulla finezza (granulometria) della massa raffinata. La dimensione delle particelle non deve superare 16 millesimi di millimetro. A partire da 30 micrometri, si ritiene che la lingua sia in grado di percepirle, il che darebbe una sensazione di sabbiosità in bocca. Trasmetto poi i risultati agli operatori che regolano di conseguenza le macchine. Il ritmo delle mie analisi deve assolutamente seguire quello della produzione.» Oltre alle

Il cioccolato esaminato in tutti i suoi strati

riunioni di debriefing quotidiane tra i responsabili dei vari settori, l'analista partecipa anche due volte al giorno a sedute di degustazione: «Giudichiamo il cioccolato prodotto il giorno prima secondo il gusto, l'aspetto, il peso, ecc. e verifichiamo l'esattezza delle informazioni impresse sugli imballaggi. Inseriamo le nostre osservazioni in un apposito formulario.» E la tecnica alimentarista, anche formatrice in azienda e titolare di un attestato professionale federale, aggiunge: «Il mio lavoro esige molto rigore e non tollera errori; questo non solo a causa delle norme e della legge, ma anche per soddisfare i criteri elevati del nostro standard di qualità.»

«Dopo una scelta professionale piuttosto casuale, il tirocinio quale tecnico alimentarista mi è piaciuto a tal punto da voler progredire ulteriormente in questo mestiere. Ho dunque intrapreso gli studi SUP per diventare ingegnere in tecnologia alimentare. Ho seguito poi una formazione post-diploma in economia aziendale incentrata sulla logistica di produzione. Questi perfezionamenti sono perfetti per l'attività che svolgo attualmente. In qualità di capo del settore pane in un grande panificio, sono responsabile dell'intero processo di produzione, dall'accettazione merci alla produzione e stoccaggio fino alla consegna. A inizio giornata conduco una riunione di team e di qualità. Valutiamo l'analisi di laboratorio delle ultime prove a campione

Decisioni strategiche

della produzione e, qualora necessario, adottiamo misure di miglioramento. Inoltre prepariamo eventi speciali quali ad esempio audit di controllo interni. Il resto della giornata effettuo lavori progettuali con l'obiettivo di migliorare i processi di produzione e di acquisire nuovi impianti. A questo si aggiunge la gestione della produzione in corso. Ciò significa in prima linea che cerco soluzioni qualora dovessero sorgere difficoltà. In una grande azienda come la nostra, gli obiettivi da raggiungere sono molti e ben definiti. In tale contesto, sono tuttavia molto libero nell'attuare i progetti strategici e operativi e nel modo di istruire e seguire il mio team.»



Daniel Zanetti, 42 anni, responsabile di settore in un grande panificio



Paul Joss, 40 anni, tecnico dipl. EPS, vice responsabile di settore

«Lavoro nella gestione della produzione di una grande fabbrica di bevande. Ogni mattina alle sette e mezza discuto con il cantiniere delle questioni in sospeso per la settimana. In seguito esamino insieme ai collaboratori i lavori per la giornata. Alle otto si valuta lo stato della produzione con tutti i responsabili di settore, dopodiché vi è la degustazione mattutina. In tale occasione degustiamo tutti i prodotti imbottigliati nelle ultime 24 ore. Nel corso della giornata vi sono altre riunioni di gruppi progettuali su questioni attuali inerenti la produzione.»

Gestire la produzione di bevande

Alcuni esempi: come installiamo nuovi impianti affinché la produzione sia il più efficiente possibile? Come attuiamo nuove misure di sicurezza quali ad esempio l'installazione di lampade infrangibili in tutta l'azienda? Tra una riunione e l'altra cerco di passare ogni ora nelle diverse cantine di produzione. Passo tutti i giorni da ogni impianto per esaminare l'attività e risolvere eventuali problemi. Non lavoro quasi più nella produzione stessa se non quando si verifica un guasto. Questo aspetto mi manca un po'. Negli ultimi anni sono inoltre incrementate molto le misure in materia di igiene e sicurezza, il che non semplifica sempre il lavoro quotidiano. Tuttavia sono molto contento di poter trasmettere le mie conoscenze, sia ai miei collaboratori sia agli apprendisti, oppure in veste di esperto per la formazione di base e i corsi di perfezionamento.»