

Ingegnere/a SUP – economia lattiera



Professione

Si tratta di esperti nel campo della produzione e lavorazione del latte. Nell'industria lattiera si occupano dello sviluppo dei prodotti, dell'organizzazione produttiva e del controllo qualitativo. Possono pure gestire una latteria o un caseificio o svolgere opera di consulenza a livello cantonale, federale o presso le associazioni del ramo.

Attitudini e requisiti

a) Tirocinio di casaro/a o lattai/a o b) altra formazione e 1 anno di pratica secondo le prescrizioni della scuola per ingegneri di Zollikofen o c) maturità tecnico-agricola o di altro indirizzo professionale + esame d'ammissione (non necessario con maturità federale o patente di docente) o d) regolamento speciale per il passaggio da studi universitari o in scuole d'ingegneria in rami affini.

Interessi vari: produzione alimentare, questioni dell'alimentazione, tecnologia, economia aziendale e di mercato; qualità gestionali, idoneità al lavoro in gruppo.

Formazione

3 anni a tempo pieno: Scuola universitaria professionale SUP di Zollikofen (BE, ted./fr.).

Perfezionamento/Avanzamento

Corsi: SUP, Università professionali, associazioni del settore; studi postformativi presso SUP; studio ETH/EPFL (rami affini); docente di scuola professionale; ispettore/trice delle derrate alimentari.