

Ispettore/trice delle derrate alimentari



Professione

Svolgono la loro attività in uffici per la sanità pubblica e controllano la qualità e la commestibilità delle derrate alimentari in ristoranti, negozi, alberghi, pasticcerie ecc. Essi esaminano cioè la freschezza dei prodotti e verificano che nulla venga venduto dopo la data di scadenza stampata sulle confezioni. Controllano inoltre se prezzi, quantità e contenuto corrispondono effettivamente a quanto indicato. Ispezionano i centri di produzione per verificarne l'igiene e, se del caso, sottopongono proposte per migliorie tecnologiche e qualitative.

Attitudini e requisiti

- Studio universitario o SUP nel ramo della tecnologia delle derrate alimentari, chimica, biochimica o altro campo delle scienze naturali o
- diploma di tecnico di laboratorio in scienze naturali, di droghiere/a EPS o assolvimento di un tirocinio e pratica professionale di 5 anni in un'azienda o in un laboratorio del ramo.

Buone capacità di contatto e comunicazione, interesse per le scienze naturali, coscienziosità, disponibilità all'aggiornamento continuato.

Formazione

1 anno sotto la guida di un/a chimico/a cantonale.

Perfezionamento/Avanzamento

Corsi d'aggiornamento obbligatori (nuovi metodi d'analisi, norme giuridiche ecc.).