

LEBENSMITTELTECHNOLOGE/
LEBENSMITTELTECHNOLOGIN (IX)

TECNOLOGO/TECNOLOGA
ALIMENTARE (IX)

Der Lebensmitteltechnologe/die Lebensmitteltechnologin nimmt in der Landesverwaltung gemäß den allgemeinen Zielvorgaben des/der Vorgesetzten eigenverantwortlich vorwiegend Aufgaben des Frei-berufs eines Lebensmitteltechnologen/einer Lebensmitteltechnologin wahr, legt nach wissenschaftlichen Kriterien landwirtschaftliche und verfahrenstechnische Versuche an und leitet sie oder führt phytopathologische, chemische und mikrobiologische Kontrollen und Untersuchungen durch.

In conformità alle direttive generali delle professionalità superiori il tecnologo/la tecnologa alimentare esercita, sotto la propria responsabilità, prevalentemente funzioni della libera professione di tecnologo alimentare all'interno dell'Amministrazione provinciale, progettando e conducendo secondo criteri scientifici, esperimenti inerenti all'attività agricola e tecnologica, oppure effettuando controlli ed esami fitopatologici, chimici e microbiologici.

1. Aufgaben

Er/sie

- untersucht, plant, leitet, überwacht, führt und kollaudiert die Verfahren zur Verarbeitung von Lebensmitteln und der damit verbundenen biologischen Produkte; inbegriffen sind dabei die Abwasserbehandlung und die Rückgewinnung von Nebenprodukten
- untersucht, plant, baut, überwacht, führt und kollaudiert, in Zusammenarbeit mit anderen Sachverständigen, Anlagen für die Lebensmittelherstellung
- führt Lebensmittelanalysen durch, sichert und kontrolliert die Qualität und Menge von Lebensmittel-Rohstoffen, Lebensmittel-Endprodukten, von Lebensmittelzusätzen und -hilfsstoffen, von Halbfabrikaten, Verpackungsmaterialien und anderen Faktoren, die mit der Produktion und Verarbeitung von Lebensmitteln verbunden sind, bestimmt Standards und Auflagen, die mit den erwähnten Produkten in Verbindung stehen
- ist als Sachverständiger/Sachverständige, Berater/Beraterin und Gutachter/Gutachterin tätig
- übt Forschungs- und Entwicklungstätigkeit von Verfahren und Produkten im Lebensmittelbereich aus
- untersucht, plant, leitet, überwacht, schätzt und kollaudiert die Arbeiten, welche mit der Planung der Lebensmittelproduktion in territorialer Hinsicht verbunden sind
- untersucht, plant, leitet, überwacht, führt, in Zusammenarbeit mit anderen Sachverständigen, internationale Programme im Bereich der Entwicklung der Landwirtschaft und der Lebensmittel, auch in Zusammenarbeit mit interna-

1. Compiti

Il tecnologo/la tecnologa alimentare

- studia, progetta, dirige, sorveglia, conduce e collauda i processi di lavorazione degli alimenti e dei prodotti biologici correlati, ivi compresi i processi di depurazione degli effluenti e di recupero dei sottoprodotti
- studia, progetta, costruisce, sorveglia, conduce e collauda, in collaborazione con altri esperti, impianti di produzione di alimenti
- effettua le analisi dei prodotti alimentari; accerta e controlla la qualità e la quantità di materie prime alimentari, di prodotti finiti, di additivi, di coadiuvanti tecnologici, di semilavorati, di imballaggi e di quant'altro attiene alla produzione e trasformazione di prodotti alimentari; definisce gli standard e i capitolati per i suddetti prodotti
- svolge funzioni peritali, di consulenza e arbitrali
- esegue attività di ricerca e di sviluppo di processi e di prodotti nel campo alimentare
- studia, progetta, dirige, sorveglia, stima e collauda lavori inerenti alla pianificazione della produzione alimentare sotto il profilo territoriale
- studia, progetta, dirige, sorveglia, gestisce, in collaborazione con altri esperti, programmi internazionali di sviluppo agroalimentare, anche in collaborazione con agenzie internazionali e comunitarie

tionalen und Organisationen der EU

- führt phytopathologische, chemische und mikrobiologische Kontrollen und Untersuchungen durch und überwacht die Einhaltung der einschlägigen Bestimmungen
- übt landwirtschaftliche und verfahrenstechnische Versuchstätigkeit aus, greift wichtige Fragen der landwirtschaftlichen und verfahrenstechnischen Praxis auf, stellt zur Klärung derselben Versuche an und übernimmt aufgrund seiner/ihrer Ausbildung die Planung, Leitung und Durchführung der Versuche nach wissenschaftlichen Kriterien
- erledigt die mit dem Berufsbild verbundene Verwaltungs-, organisatorische und Öffentlichkeitsarbeit
- effettua controlli ed esami fitopatologici, chimici e microbiologici e vigila sull'osservanza delle norme vigenti
- svolge attività di sperimentazione agraria e tecnologica, affronta delicate questioni inerenti all'attività pratica agricola e tecnologica, esegue esperimenti finalizzati alla soluzione di dette problematiche e, in virtù della sua formazione specifica, si incarica della progettazione, conduzione ed esecuzione degli esperimenti secondo criteri scientifici
- svolge il lavoro amministrativo, organizzativo e di pubbliche relazioni inerente al suo profilo professionale

2. Zugangsvoraussetzungen

Abschluss eines mindestens vierjährigen Hochschulstudiums im Fachbereich Lebensmitteltechnologie sowie entsprechende Staatsprüfung

3. Zweisprachigkeit

Nachweis A

2. Requisiti di accesso

Assolvimento di studi universitari almeno quadriennali nelle discipline delle tecnologie alimentari ed esame di stato

3. Bilinguismo

Attestato di bilinguismo A