

Ingénieur alimentaire

Autres appellations : ingénieur de production alimentaire, ingénieur en recherche et développement alimentaire, ingénieur en qualité des procédés alimentaires

Que font-ils?

Les ingénieurs alimentaires conçoivent et valident des plans d'infrastructures et d'installation d'équipements, des systèmes de production automatisée pour optimiser et améliorer les procédés de fabrication et respecter les normes de qualité des matières premières ainsi que des produits finis alimentaires. Ils vérifient les normes de production et imaginent des solutions originales et adaptées pour améliorer la performance des opérations. Ils étudient les procédures afin d'éviter la surproduction, les produits défectueux, les déplacements et les tâches inutiles, ainsi que l'inoccupation des équipements au maximum, lors des changements de production. Ils maîtrisent les notions pour répondre aux exigences environnementales liées au secteur de l'agroalimentaire. Ils travaillent en équipe avec les services de production, de maintenance, de contrôle de la qualité et de recherche et développement.

Défis à relever :

Gestion des opérations

- Effectuer des études et mettre en place des programmes visant à tenir les approvisionnements à un niveau optimum pour la production et permettre une utilisation maximale de la machinerie, des matériaux et des ressources humaines;
- Analyser les coûts de production;
- Concevoir, élaborer et mener des études de temps et des programmes de simplification du travail;
- Déterminer les compétences requises afin d'actualiser des programmes de formation pour les employés de production;
- Établir des programmes et mener des études visant à améliorer la sécurité;
- Évaluer et inventorier les installations industrielles.

Recherche et développement

- Étudier la nouvelle machinerie et les installations novatrices pour recommander ou choisir des combinaisons efficaces;
- Élaborer des systèmes et des méthodes de fabrication souples ou intégrés.



Élaboration des procédés et modification d'équipements

- Sélectionner, concevoir et élaborer des équipements, des structures, du matériel et des systèmes;
- Modifier et installer ou superviser l'installation de l'équipement;
- Réaliser des analyses de tendances des déviations de production et suggérer des actions correctives;
- Superviser l'utilisation et l'entretien de l'équipement, de l'appareillage de mesures et du système de nettoyage automatisé de l'usine.

Analyse de systèmes

- Concevoir et établir les plans d'aménagement de l'usine et des installations;
- Établir des normes de rendement, des systèmes d'évaluation;
- Effectuer des études sur la fiabilité et le rendement des installations de l'usine et des systèmes de production;
- Élaborer des normes, des calendriers et des programmes d'entretien;
- Superviser des mécaniciens, des techniciens et des ingénieurs.