

Mugnaia AFC

Mugnaio AFC

Alimentazione

Agricoltura

Il mugnaio e la mugnaia si occupano della trasformazione dei cereali in farine, semole o fiocchi e dei prodotti per il mangime degli animali. Lavorano con macchine e installazioni elettroniche. Controllano le operazioni di macinazione per mantenere alta la qualità della produzione, regolando le macchine in base alla tipologia dei grani.

Attività

Ricezione e stoccaggio delle materie prime

ricevere le merci che arrivano al mulino in treno o tramite camion, ad esempio frumento, orzo, avena, mais, riso
controllare la qualità, l'aspetto, il peso, l'umidità e l'odore dei prodotti
classificare, scaricare, pesare, pulire, pretrattare, se necessario far asciugare i prodotti e immagazzinarli

Produzione di farine o di mangimi per animali

creare le miscele di materie prime a seconda del prodotto che si vuole ottenere
pulire i cereali usando diversi macchinari, quali separatrice, scorticatrice o spietratrice, in modo da eliminare i grani non conformi, quelli avariati e anche possibili corpi estranei quali sassolini o polvere.
programmare le macchine e regolare le installazioni di frantumazione, macinazione, setacciatura e crivellatura secondo il tipo di prodotto che si vuole ottenere
programmare lo stoccaggio dei prodotti finiti; controllare e sorvegliare le diverse operazioni di macinazione
controllare i prodotti ottenuti dal processo di macinazione, ad esempio farina bianca, semi-bianca, bigia, semola
verificare la qualità e la purezza dei prodotti in laboratorio

Stoccaggio e spedizione dei prodotti finiti

conservare in condizioni ottimali i prodotti della macinazione negli speciali silos di stoccaggio
controllare le materie prime immagazzinate e occuparsi dell'inventario
far arrivare i prodotti alle postazioni che si occupano di pesare, imballare, confezionare e preparare per la spedizione
occuparsi delle operazioni di spedizione alla clientela

Manutenzione dei macchinari

sorvegliare le macchine, individuare tempestivamente eventuali malfunzionamenti e porvi rimedio
effettuare regolari lavori di manutenzione delle installazioni
intervenire in caso di guasti

Condizioni di lavoro

I mugnai e le mugnaie lavorano nell'industria molitoria, in centri di raccolta e di trasformazione oppure in fabbriche di foraggi e mangimi. L'orario di lavoro può essere irregolare, perché i tempi di consegna richiedono frequenti cambiamenti.

I mugnai e le mugnaie lavorano presso aziende di varie dimensioni. Dopo lo svolgimento di vari corsi di perfezionamento e alcuni anni di esperienza lavorativa, possono passare a posizioni di responsabilità.

Attitudini e interessi

Attitudini

Senso dell'igiene e della pulizia
Senso tecnico
Abilità numeriche
Capacità di adattarsi a orari irregolari e notturni
Capacità di sopportare rumori
Spirito metodico
Facilità di contatto
Senso di osservazione

Interessi

Occuparsi di prodotti alimentari
Lavorare con macchinari

Formazione

Questa formazione si svolge tramite un tirocinio in azienda.

Azienda

Formazione pratica in un'azienda molitoria: 4 giorni a settimana.

Scuola

Formazione teorica alla scuola professionale artigianale e industriale (SPAI) al Centro professionale tecnico (CPT) di Lugano-Trevano: 1 giorno a settimana.

Corsi interaziendali

Indirizzo professionale derrate alimentari: 16 giorni su 3 anni
Indirizzo professionale alimenti per animali: 13 giorni su 3 anni

Durata

3 anni

Indirizzi professionali

Derrate alimentari

Condizioni di ammissione

Aver terminato la scuola dell'obbligo.

Maturità professionale

In caso di buoni risultati scolastici, è possibile conseguire la maturità professionale dopo la formazione professionale di base.

Titolo

Attestato federale di capacità (AFC) di mugnaio o mugnaia, con menzione dell'indirizzo professionale.

Formazione continua

Attestato professionale federale

Tecnico/a alimentarista APF

<https://www.orientamento.ch/it/professioni/tecnico-a-alimentarista-apf>

Diploma federale

Tecnico/a alimentarista EPS

Scuola specializzata superiore

Agrotecnico/a SSS

<https://www.orientamento.ch/it/professioni/agrotecnico-a-sss>

Tecnico/a alimentarista SSS

<https://www.orientamento.ch/it/professioni/tecnico-a-alimentarista-sss>

Scuola universitaria professionale

Bachelor SUP in ingegneria delle **scienze del vivente**

<https://www.orientamento.ch/it/indirizzi-di-studio/biotecnologia>

, indirizzo tecnologia e biotecnologia alimentare

Bachelor SUP in **Food Science and Management**

<https://www.orientamento.ch/it/indirizzi-di-studio/scienze-alimentari>

Le condizioni di ammissione variano a seconda della scuola universitaria.

Professioni simili

Professione

Panettiere/a-pasticciere/a-confettiere/a AFC

<https://www.berufsberatung.ch/de/it/professioni/panettiere-a-pasticciere-a-confettiere-a-afc>

Professione

Tecnico/a alimentarista AFC

<https://www.berufsberatung.ch/de/it/professioni/tecnico-a-alimentarista-afc>

Professione

Tecnologo/a del latte AFC

<https://www.berufsberatung.ch/de/it/professioni/tecnologo-a-del-latte-afc>

Professione

Tecnico/a della birrificazione e delle bevande AFC

<https://www.berufsberatung.ch/de/it/professionen/tecnico-a-della-birrificazione-e-delle-bevande-afc>

Ulteriori informazioni

Numero Swissdoc

0.210.25.0

Link utili

Associazione svizzera del mondo del lavoro dei mugnai

<https://www.mueller-in.ch/de/home/?oid=50&lang=de>

Centro professionale tecnico Lugano-Trevano (CPT)

<https://www.cpttrevano.ti.ch/>

Basi legali

<https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/show/21005?lang=it>