

Tecnologo del latte AFC

Tecnologa del latte AFC

Alimentazione

Il tecnologo e la tecnologa del latte si occupano principalmente della trasformazione del latte in specialità lattiero-casearie come formaggi, latticini vari, latte da consumo e dessert. Prelevano quotidianamente campioni dei prodotti per controllarne la qualità e lo stato di conservazione, assicurandosi anche di soddisfare i requisiti di igiene.

Attività

Ricezione e stoccaggio

ricevere il latte, pesarlo, filtrarlo, raffreddarlo, registrare i dati raccolti e conservarlo rispettando rigorosamente le norme igieniche
prelevare campioni di latte, controllarne la qualità e redigere rapporti
pulire e disinfettare gli utensili, le attrezzature e i locali

Fabbricazione del formaggio

aggiungere al latte fermenti lattici e caglio per provocare la coagulazione
tagliare la cagliata così ottenuta e riscaldarla alla temperatura desiderata, mescolando continuamente fino a quando non sarà sufficientemente soda, quindi scolarla
versare il formaggio negli stampi e pressarlo
prelevare campioni in ogni fase della produzione, analizzarli e registrare i risultati per un controllo continuo della qualità
affinare il formaggio durante la fase di maturazione nelle cantine, ad esempio salandolo o girandolo

Produzione e vendita di specialità casearie

estrarre la panna, confezionarla per la vendita o utilizzarla per fare burro o altri prodotti, come ad esempio gelati o dessert
omogeneizzare il latte, pastorizzarlo, sterilizzarlo, confezionarlo
produrre yogurt, creme, bevande a base di latte, e altri prodotti
controllare regolarmente la qualità e assaggiare i prodotti finiti
consigliare i clienti, partecipare alle vendite e alla creazione di nuovi prodotti
mettere in funzione le macchine destinate alla fabbricazione, programmarle e sorvegliare la catena produttiva

Condizioni di lavoro

I tecnologi e le tecnologhe del latte lavorano presso caseifici, latterie artigianali o centrali del latte a carattere industriale. Negli ambienti di lavoro sono confrontati a temperature e umidità variabili e a rumori causati dai macchinari. Sono tenuti a rispettare a rigorose regole di igiene e a portare indumenti di lavoro appositi. Il latte fresco è deperibile e viene consegnato ogni giorno, compresi i fine settimana e i giorni festivi; la produzione avviene quindi sette giorni su sette. Gli orari dipendono dalle dimensioni dell'azienda. Nelle piccole strutture, la giornata inizia molto presto e termina verso mezzogiorno. Nelle aziende industriali, i turni di lavoro sono spesso a rotazione.

Le aziende attive nella produzione di latticini contano spesso meno di venti collaboratori e collaboratrici. Nel settore sono presenti anche alcune grandi aziende industriali che offrono una più vasta gamma di prodotti. Alcuni tecnologi e alcune

tecnologhe del latte scelgono di lavorare durante la stagione estiva nei caseifici di montagna, dove si occupano anche della mungitura e della sorveglianza delle mucche.

Attitudini e interessi

Attitudini

Gusto e olfatto sviluppati
Senso dell'igiene e della pulizia
Attitudine a lavorare in team
Resistenza agli sbalzi termici o alle intemperie
Spirito metodico
Capacità di adattarsi a orari irregolari e notturni
Senso tecnico
Resistenza fisica

Interessi

Occuparsi di prodotti alimentari
Lavorare con macchinari
Lavorare in modo preciso

Formazione

Questa formazione si svolge tramite un tirocinio in azienda.

Azienda

Formazione pratica in un caseificio o in un'azienda lattiera: 3-4 giorni a settimana.

Scuola

Formazione teorica alla Scuola professionale artigianale e industriale delle professioni della natura (SPAI) al Centro professionale del verde (CPV) di Mezzana: 1-2 giorni a settimana.

Corsi interaziendali

8 giorni su 3 anni

Durata

3 anni

Orientamenti

Consulenza alla clientela e vendita di latticini

Gestione di impianti di produzione automatizzati
Produzione di latticini locali e regionali
Svolgimento di analisi supplementari
Valorizzazione dei sottoprodotti per i suini da ingrasso

Condizioni di ammissione

Aver terminato la scuola dell'obbligo
Superamento del test attitudinale della Società svizzera dell'industria lattiera (SSIL)

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 tecnologo o tecnologa del latte.

Formazione continua

Attestato professionale federale

Tecnologo/a del latte APF

<https://www.orientamento.ch/it/professioni/tecnologo-a-del-latte-apf>

Tecnico/a alimentarista APF

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

Diploma federale

Maestro/a casaro/a e lattaio/a EPS
Tecnico/a alimentarista EPS

Scuola specializzata superiore

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 SUP

<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

Mugnaio/a AFC

<https://www.berufsberatung.ch/de/it/professionen/mugnaio-a-afc>

Professione

Tecnico/a alimentarista AFC

<https://www.berufsberatung.ch/de/it/professionen/tecnico-a-alimentarista-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

0.210.22.0

Link utili

[Società svizzera dell'industria lattiera](#)

[Centro professionale del verde Mezzana \(CPV\)](#)

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

[Basi legali](#)

<https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/show/21606?lang=it>