

Tecnologa del latte AFC

Tecnologo 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

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

Interessi

- Occuparsi di prodotti alimentari
- Lavorare con macchinari

Formazione

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.orientation.ch/fr/it/professioni/mugnaio-a-afc>

Professione

Tecnico/a alimentarista AFC

<https://www.orientation.ch/fr/it/professioni/tecnico-a-alimentarista-afc>

Professione

Tecnico/a della birrificazione e delle bevande AFC

<https://www.orientation.ch/fr/it/professioni/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>