Mugnaio AFC
Mugnaia 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 esempiofrumento, 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 esempiofarina 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 sili 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

Alimenti per animali

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.orientamento.ch/it/professioni/panettiere-a-pasticciere-a-confettiere-a-afc

Professione

Tecnico/a alimentarista AFC

https://www.orientamento.ch/it/professioni/tecnico-a-alimentarista-afc

Professione

Tecnologo/a del latte AFC

https://www.orientamento.ch/it/professioni/tecnologo-a-del-latte-afc

Professione

Tecnico/a della birrificazione e delle bevande AFC

https://www.orientamento.ch/it/professioni/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