Tecnologa del latte APF
Tecnologo del latte APF

Alimentazione

Il tecnologo e la tecnologa del latte svolgono funzioni dirigenziali e sono responsabili dell'intera catena di produzione dei latticini, che comprende sviluppo, trasformazione, garanzia di qualità, vendita e molto altro. Formano apprendisti e apprendiste, dirigono il personale e garantiscono il rispetto delle norme in fatto di igiene e sicurezza sul lavoro.

Attività

Produzione

- pianificare e coordinare la produzione di latticini, ad esempio formaggi a base di latte crudo, termizzato o pastorizzato, yogurt o bevande a base di latte
- prelevare campioni durante la produzione e analizzarli per garantirne costantemente la qualità
- individuare difetti di qualità e porvi rimedio
- monitorare la pulizia e la manutenzione degli impianti, come cisterne, torchi e magazzini per la stagionatura
- introdurre nuove tecnologie per aumentare l'efficacia o la sostenibilità della produzione, ad esempio l'utilizzo di sensori per monitorare la temperatura
- garantire il rispetto delle norme alimentari e d'igiene, come pulizia dei locali, disinfezione degli strumenti e conservazione dei prodotti

---

Gestione del personale

- organizzare e coordinare il lavoro dei vari team
- istruire il personale, ad esempio in merito alle nuove tecnologie o alle nuove regole di igiene
- formare apprendisti e apprendiste, ad esempio elaborare e applicare un piano di formazione

Condizioni di lavoro

I tecnologi e le tecnologhe del latte lavorano sia in fabbriche, laboratori o magazzini per la stagionatura, dove devono rispettare rigide norme di igiene, sia in ufficio, dove svolgono attività amministrative. Gli orari possono variare a seconda del datore di lavoro.

Questi professionisti e queste professioniste trovano impiego in aziende artigianali, in particolare caseifici o latterie, in cui ricoprono ruoli di responsabilità. Altre opportunità sono offerte da grandi industrie, dal settore della compravendita di latticini, da laboratori di controllo e sviluppo o dagli uffici dell'amministrazione pubblica che si occupano di sicurezza alimentare.

Attitudini e interessi

Attitudini

- Attitudine a dirigere e a gestire un team
- Senso commerciale
- Spirito decisionale

Facilità di contatto

Senso dell'igiene e della pulizia

Gusto e olfatto sviluppati

Interessi

Occuparsi di prodotti alimentari

Lavorare in team

Dirigere e assumersi delle responsabilità

Pianificare, organizzare

Formazione

Questa formazione è generalmente modulare e si acquisisce parallelamente all'esercizio della professione.

Corsi di formazione

Tutte le offerte

https://www.orientamento.ch/it/ricerca/formazioni?profession=128582

Durata

circa 10 mesi

Condizioni di ammissione

le condizioni di ammissione figurano nel **regolamento d'esame** ↗
https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/download/15168

Titolo

attestato professionale federale (APF) di tecnologo o tecnologa del latte

Formazione continua

Diploma federale

Maestro/a casaro/a e lattaio/a EPS
https://www.orientamento.ch/it/professioni/maestro-a-casaro-a-e-lattaio-a-eps

Professioni simili

Professione	Professione	Professione

Ingegnere/a in tecnologia alimentare

https://www.orientamento.ch/it/professioni/ingegnere-a-in-tecnologia-alimentare

Tecnico/a alimentarista SSS

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

Tecnico/a alimentarista APF

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

Ulteriori informazioni

Numero Swissdoc

0.210.42.0

Link utili

Società svizzera dell'industria lattiera (SSIL)
https://www.tecnologo.ch/

Swissmilk
https://www.swissmilk.ch/fr/
Produttori svizzeri di latte (in francese e tedesco)

Basi legali
https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/show/65458?lang=fr