

Tecnologo del latte APF

Tecnologa 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.

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

Professioni simili

Ulteriori informazioni

Numero Swissdoc

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>