

Descrizione

Il tecnologo e la tecnologa del latte si occupano prevalentemente della trasformazione del latte in specialità lattiero-casearie quali formaggi e latticini vari, latte da consumo e dessert. Per soddisfare i requisiti di igiene e per garantire la qualità dei prodotti, questi professionisti estraggono quotidianamente dei campioni e ne controllano la qualità e lo stato di conservazione.

Le loro principali attività possono essere così descritte:

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 (salarlo, ecc.) durante la fase di maturazione nelle cantine;

Produzione e vendita di specialità casearie

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

Formazione

Durata: 3 anni

Formazione professionale di base (tirocinio) in un caseificio o in un'azienda lattiera e frequenza dei corsi alla scuola professionale. In Ticino presso la Scuola professionale artigianale e industriale delle professioni della natura (SPAI) al Centro professionale del verde (CPV) di Mezzana, 1-2 giorni alla settimana. 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.

Le materie d'insegnamento a scuola approfondiscono le seguenti conoscenze professionali:

- procedimenti generali di trasformazione del latte;
- produzione di latticini specifici dell'azienda del latte;
- lavori specifici legati all'azienda o al prodotto;
- disposizioni a garanzia di igiene e qualità;
- sicurezza sul lavoro;
- protezione della salute e dell'ambiente.

La persona in formazione segue inoltre i corsi interaziendali (8 giornate in totale) organizzati dall'associazione professionale di categoria.

Al termine della formazione, superata la procedura di qualificazione (esami), si ottiene l'attestato federale di capacità (AFC) di
TECNOLOGO DEL LATTE
TECNOLOGA DEL LATTE

Requisiti

- assolvimento della scolarità obbligatoria;
- superamento del test attitudinale della Società svizzera dell'industria lattiera (SSIL).

Da parte delle aziende formatrici può essere richiesto uno stage preprofessionale.

Attitudini richieste

Per esercitare questa professione sono richieste attitudini quali:

- Gusto e olfatto sviluppati
- Igiene e pulizia
- Attitudine per il calcolo
- Spirito metodico
- Senso tecnico
- Resistenza fisica
- Capacità di adattarsi a orari irregolari e notturni
- Attitudine a lavorare in gruppo

Condizioni di lavoro

I tecnologi e le tecnologhe del latte lavorano presso piccoli caseifici o centrali del latte a carattere industriale. Nei caseifici tradizionali hanno contatto con i fornitori e con i consumatori; cominciano la giornata lavorativa molto presto alla mattina, terminano a mezzogiorno e riprendono nel tardo pomeriggio alla consegna del latte. Nell'industria lattiera lavorano in équipe, hanno orari più regolari o a turni. Negli ambienti di lavoro sono confrontati a temperature e umidità variabili e a rumori causati dai macchinari. Sono tenuti a rigorose regole di igiene e a portare indumenti di lavoro appositi. Le condizioni di lavoro sono stabilite dalle associazioni di categoria e dal contratto normale di lavoro per i lavoratori del settore agricolo.

Perfezionamento

- maturità professionale che consente l'accesso alle scuole universitarie professionali (SUP) e agevola il perfezionamento professionale;
- formazione continua proposta da scuole e associazioni professionali;
- esame professionale superiore (EPS) per conseguire il titolo di tecnologo/a dell'industria lattiera;
- scuola specializzata superiore (SSS) per l'ottenimento del diploma di tecnico/a in tecnologia alimentare;
- scuola universitaria professionale (SUP) per conseguire un bachelor di ingegnere/a in tecnologia alimentare o in tecnologie del vivente (orientamento alimentazione).

Altre offerte di formazione continua su:

<http://www.orientamento.ch/perfezionamento>

Professioni affini

- Addetto alla trasformazione lattiero-casearia CFP/Addetta alla trasformazione lattiero-casearia CFP
- Cantiniere AFC/Cantiniera AFC
- Mugnaio (AFC)/Mugnaia (AFC)
- Tecnico alimentarista (AFC)/Tecnica alimentarista (AFC)
- Tecnico dipl. SSS in tecnologia alimentare/Tecnica dipl. SSS in tecnologia alimentare

Indirizzi

CPV Centro professionale del verde
SPAI Scuola professionale artigianale e industriale
delle professioni della natura
Via San Gottardo 1
Mezzana
6877 Coldrerio
Telefono: 091 816 62 61
<http://www.cpvmezzana.ti.ch>

Federazione ticinese produttori di latte (FTPL)
via Gorelle 7
CP 259
6592 S. Antonino
Telefono: 091 850 27 94
<http://www.ftpl.ch>

Società svizzera dell'industria lattiera
Gurtengasse 6
3001 Berna 1
Telefono: 031 311 31 82
<http://www.milchtechnologe.ch>