

Descrizione

L'addetto e l'addetta alla trasformazione lattiero-casearia lavorano in aziende che trasformano il latte in formaggio, panna, burro e altri latticini. Controllano il buon funzionamento dei macchinari di produzione, si occupano quotidianamente della pulizia dei macchinari e dei locali e vegliano al rispetto delle norme d'igiene dell'azienda.

Le loro principali attività possono essere così descritte:

Ricezione e stoccaggio

- ricevere il latte, pesarlo, filtrarlo, raffreddarlo, pomparlo e stoccarlo nel rispetto delle norme d'igiene;
- controllare la qualità del latte conformemente alle direttive dell'azienda;
- immagazzinare gli ingredienti e gli additivi necessari alla trasformazione del latte (colture, caglio, aromi, zucchero, stabilizzanti, acqua, ecc.);

Fabbricazione

- preparare le colture e conservarle per l'uso;
- preparare l'avviamento dei macchinari per la trasformazione del latte, manovrarli e sorvegliarli conformemente alle istruzioni del tecnologo dell'industria lattiera;
- calcolare e preparare le quantità di latte e di ingredienti o additivi necessari alla produzione;
- eseguire (da solo o in equipe) alcune fasi della fabbricazione, della conservazione e dell'imballaggio di formaggio, yogurt, gelato, latte, panna, ecc.;
- calcolare il numero e il peso delle unità prodotte e partecipare alla redazione dei rapporti di lavoro;

Igiene e controllo della qualità

- prelevare dei campioni durante le varie fasi di produzione e trattarli secondo il protocollo stabilito;
- effettuare (da solo o sotto sorveglianza) i controlli di qualità: tenore di grasso nel latte, tenore d'acqua nel burro, grado d'acidità, degustazione;
- individuare i difetti del prodotto o le differenze rispetto alle norme e annunciarli al responsabile;
- pulire e disinfettare gli utensili, i macchinari, le installazioni e i locali di produzione secondo le direttive dell'azienda; valutare eventuali difetti tecnici, segnalarli e adottare le misure necessarie.

Formazione

Durata: 2 anni

La formazione professionale di base (tirocinio) biennale porta al conseguimento del certificato federale di formazione pratica (CFP), non all'attestato federale di capacità (AFC). Si tratta di un tirocinio adatto specialmente a persone portate per il lavoro manuale pratico. È strutturato in modo tale che si possa tener conto delle necessità individuali delle persone in formazione. La formazione prevede il tirocinio in un'azienda autorizzata, per la formazione professionale pratica, e la frequenza Scuola professionale artigianale e industriale delle professioni della natura (SPAI) al Centro professionale del verde (CPV) di Mezzana 1 giorno la settimana, per la formazione scolastica in conoscenze professionali e in cultura generale.

Materie d'insegnamento a scuola:

- collaborazione ai processi generali di trasformazione del latte;
- collaborazione alla produzione di latticini specifici dell'azienda;
- applicazione delle prescrizioni relative all'igiene e alla gestione delle qualità;
- rispetto delle prescrizioni in materia di sicurezza sul lavoro, protezione della salute e dell'ambiente.

Al termine della formazione, superata la procedura di qualificazione (esami), si ottiene il certificato federale di formazione pratica (CFP) di **ADDETTO ALLA TRASFORMAZIONE LATTIERO-CESEARIA** o **ADDETTA ALLA TRASFORMAZIONE LATTIERO-CASEARIA**

Requisiti

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

Attitudini richieste

Per esercitare questa professione sono richieste attitudini quali:

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

Condizioni di lavoro

Gli addetti alla trasformazione lattiero-casearia lavorano nell'industria lattiera. Possono trovare un impiego in piccoli caseifici o latterie artigianali nelle quali sono fabbricati dei prodotti regionali (formaggi a base di latte locale, yogurt, gelati artigianali, ecc.). Nelle grandi centrali del latte, i macchinari di produzione sono parzialmente o totalmente automatizzati. Gli orari di lavoro dipendono dalla grandezza dell'azienda.

Gli addetti alla trasformazione lattiero-casearia lavorano in un'atmosfera umida e sono confrontati a forti odori. Sono tenuti ad applicare rigorosamente le norme di igiene e quindi a portare indumenti di lavoro appositi. Alcuni dipendenti dell'industria lattiero-casearia scelgono di lavorare durante la stagione estiva nei caseifici alpini, dove si occupano anche della mungitura e della cura delle mucche.

Perfezionamento

- possibilità di accedere, se ritenuti idonei, al secondo anno di formazione per conseguire l'attestato federale di capacità (AFC) quale tecnologo del latte; l'AFC consente poi l'accesso ai perfezionamenti certificati da attestati e diplomi riconosciuti a livello federale.

Altre offerte di formazione continua su:

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

Professioni affini

- Addetto alimentarista CFP/Addetta alimentarista CFP
- Addetto alle attività agricole CFP/Addetta alle attività agricole CFP
- Mugnaio AFC/Mugnaia AFC
- Tecnologo del latte AFC/Tecnologa del latte AFC

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>

LATI SA
via Gorelle 7
6592 S. Antonino
Telefono: 091 850 27 27
Email: direzione@lati.ch

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