

Descrizione

Il mugnaio e la mugnaia si occupano della trasformazione dei cereali panificabili in farine, semole o fiocchi e dei prodotti per il foraggiamento degli animali. Lavorano nei mulini o nei mangimifici, con macchine e installazioni elettroniche.

Padroneggiano tutte le operazioni di macinazione, regolando le macchine secondo le specifiche qualità di grani, al fine di mantenere la qualità della produzione al più alto livello. Il campo professionale dei mugnai è intermedio fra l'agricoltura e la produzione alimentare. I loro partner professionali sono gli agricoltori, i panettieri, i pasticciieri, i cuochi, i ristoratori e gli allevatori di bestiame.

I loro compiti principali possono essere così descritti:

ricezione e immagazzinamento delle materie prime

- ricevere le merci che giungono al mulino in treno o in autocarro (frumento panificabile, frumento duro, orzo, avena, mais, riso, miglio, leguminose varie, cereali da foraggio, ecc.);
- controllare la qualità, l'aspetto, il peso all'ettolitro, l'umidità e l'odore dei prodotti;
- classificare, scaricare, pesare, pulire, pre-trattare, se necessario far asciugare i prodotti e immagazzinarli;
- tenere controllate le materie prime immagazzinate e inventariarle in continuazione;

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, facendoli passare in speciali macchine (separatrice, scorticatrice, spietratrice, ecc.) in modo da eliminare i grani non conformi, quelli avariati e anche possibili corpi estranei quali sassolini, polvere, ecc.;
- regolare l'umidità delle materie prime;
- 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 (farina bianca, semi-bianca, bigia, semola, farinetta, crusca, mangimi, ecc.);
- verificare la qualità e la purezza dei prodotti in laboratorio;

immagazzinamento e spedizione dei prodotti finiti

- conservare in condizioni ottimali i prodotti della macinazione negli speciali silos di stoccaggio;
- tenere controllati i prodotti finiti immagazzinati e inventariarli in continuazione;
- far pervenire i prodotti alle postazioni che si occupano di pesare, insaccare, imballare, confezionare e preparare per la spedizione;
- occuparsi delle operazioni di spedizione alla clientela;

manutenzione dei macchinari

- effettuare regolari lavori di manutenzione delle installazioni molitorie; intervenire in caso di panne.

Formazione

Durata: 3 anni

Formazione professionale di base (tirocinio) presso un'azienda molitoria e frequenza dei corsi presso la scuola professionale artigianale e industriale (SPAI) al Centro professionale tecnico (CPT) di Lugano-Trevano, 1 giorno alla settimana. La formazione si svolge in uno dei due indirizzi professionali "derrate alimentari" o "alimenti per animali"; il campo di formazione deve essere indicato nel contratto di tirocinio.

Materie principali di insegnamento: merceologia, conoscenza delle macchine, conoscenza dei procedimenti, scienza dell'alimentazione, legislazione, qualità, automazione, calcolo professionale, cultura generale, educazione fisica. La persona in formazione segue inoltre i corsi interaziendali 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 MUGNAIO o MUGNAIA, indirizzo professionale "derrate alimentari", oppure indirizzo professionale "alimenti per animali".

(Ordinanza federale sulla formazione professionale di base del 4 novembre 2011)

Requisiti

- assolvimento della scolarità obbligatoria

Attitudini richieste

Per esercitare questa professione sono richieste attitudini quali:

- Attitudine per il calcolo
- Spirito metodico
- Senso tecnico
- Igiene e pulizia
- Senso di osservazione
- Capacità di sopportare rumori
- Capacità di adattarsi a orari irregolari e notturni
- Facilità di contatto

Condizioni di lavoro

I mugnai lavorano nell'industria molitoria, in centri di raccolta e di trasformazione oppure in fabbriche di foraggi e mangimi, a stretto contatto con trasportatori e impiegati del servizio commerciale dell'azienda.

L'orario di lavoro è generalmente regolare; raramente a turni, di notte o nei giorni festivi.

Attestati federali di capacità (AFC) rilasciati in Ticino negli ultimi anni:
2020: 0; 2019: 1; 2018: 0; 2017: 0; 2016: 0

Perfezionamento

- maturità professionale che agevola l'accesso al perfezionamento professionale e alle scuole universitarie professionali (SUP);
- formazione continua alla scuola svizzera dei mugnai di San Gallo e in altre scuole in Europa;
- scuola specializzata superiore nel campo agroalimentare per conseguire il diploma di tecnico/a dipl. SSS in agronomia o di tecnico/a dipl. SSS in tecnologia alimentare;
- scuola universitaria professionale (SUP) per conseguire un bachelor nel campo agro-alimentare.

Altre offerte di formazione continua su:

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

Professioni affini

- Addetto alimentarista CFP/Addetta alimentarista CFP
- Addetto alla trasformazione lattiero-casearia CFP/Addetta alla trasformazione lattiero-casearia CFP
- Panettiere-pasticciere-confettiere (AFC)/Panettiera-pasticciera-confettiera (AFC)
- Panettiere-pasticciere-confettiere CFP/Panettiera-pasticciera-confettiera CFP
- Tecnico alimentarista (AFC)/Tecnica alimentarista (AFC)
- Tecnico dipl. SSS in tecnologia alimentare/Tecnica dipl. SSS in tecnologia alimentare
- Tecnologo del latte (AFC)/Tecnologa del latte (AFC)

Indirizzi

Commissione svizzera per la formazione professionale dei mugnai
Bernstrasse 55
Segretariato
Postfach
3052 Zollikofen
Telefono: 031 915 21 11
<http://www.vsf-mills.ch>
<http://www.meunier.ch>

CPT Centro professionale tecnico Lugano-Trevano
SPAI Scuola professionale artigianale e industriale
6952 Canobbio
Telefono: 091 815 10 11
<http://www.cpttrevano.ti.ch>

Mulino Maroggia
Ai Molini
6817 Maroggia
Telefono: 091 649 75 02
<http://www.mulinomaroggia.ch>