

Descrizione

L'addetto e l'addetta alla trasformazione lattiero-casearia lavorano in aziende che trasformano il latte in formaggio, latte da consumo, panna, burro e altri latticini. Seguono l'intero processo di produzione controllando la qualità della materia prima, degli ingredienti / additivi necessari alla trasformazione del latte e del prodotto finito. Controllano il buon funzionamento dei macchinari di produzione, si occupano quotidianamente della pulizia dei macchinari e dei locali e vigilano al rispetto delle norme d'igiene dell'azienda.

I loro compiti principali possono essere così descritti:

ricezione e stoccaggio del latte

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

fabbricazione

- 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 / 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.

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: organizzazione settoriale ed azienda, materie prime ed ingredienti / additivi, installazioni e tecnica, processi di fabbricazione, igiene e controlli per la qualità, cultura generale, ginnastica e sport.

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**

(Ordinanza federale sulla formazione professionale di base 14 dicembre 2005)

Requisiti

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

NB. Le persone in formazione possono lavorare di notte fino alle 23.00 (fino alle 20.00 nei giorni precedenti i corsi della scuola professionale o i corsi interaziendali e fino alle 01.00 al massimo 10 notti all'anno) e la domenica (non possono essere occupate nelle domeniche dei periodi di vacanza e per almeno 12 domeniche all'anno) solo a partire dall'età di 16 anni compiuti

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.

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

Indirizzi

Institut agricole de Grangeneuve (IAG)
Centre de formation des métiers de l'intendance, du
lait et de l'agroalimentaire (CILA)
Métiers du lait et de l'agroalimentaire
Rte de Grangeneuve
1725 Posieux
Telefono: 026 305 55 00
<http://www.grangeneuve.ch>

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
Federazione ticinese produttori di latte (FTPL)
via Gorelle 7
6592 S. Antonino
Telefono: 091 850 27 27
<http://www.lati-sa.ch>

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