

# Tecnologo/a dell'industria lattiera APF

**dirigere, guidare, preparare, aggiungere, comandare, monitorare, esaminare, pulire**

I tecnologi e le tecnologhe dell'industria lattiera con attestato professionale federale (APF) hanno le conoscenze e le competenze necessarie per svolgere compiti impegnativi e legati alla responsabilità. Questi compiti includono l'intero processo di produzione della lavorazione e trasformazione artigianale e industriale del latte in formaggi, latte da consumo, frappe, burro, yogurt, prodotti a base di latte acido, gelati, dessert, latte in pol-

vere, ecc. I tecnologi e le tecnologhe del latte si assumono anche la responsabilità durante il controllo della qualità, lo sviluppo dei prodotti, il marketing e la vendita. Dimostrano le loro competenze sociali quando sono in contatto con i clienti e i fornitori, oppure come membro del loro gruppo. Da professionisti ricercati in tutto il mondo, hanno molte opportunità di carriera.



## Cosa e per cosa?

- ▶ Affinché il latte crudo, termizzato o pastorizzato possa essere trasformato in un formaggio gustoso, prodotti di latte liquido, acido e di dessert o gelati, nel ruolo di capogruppo il tecnologo dell'industria lattiera si assume la responsabilità di un processo di produzione senza intoppi.
- ▶ affinché la qualità dei prodotti sia conforme alle norme elevate, la tecnologa dell'industria lattiera elabora piani di analisi per il prelievo di campioni e li analizza con metodi di analisi chimici, fisici e batteriologici.
- ▶ Affinché i numeri di produzione possano essere ottimizzati, il tecnologo dell'industria lattiera studia i dati operativi della produzione e si assume la responsabilità della sicurezza e dell'utilizzo economico ed ecologico degli apparecchi e degli impianti.
- ▶ Affinché il gruppo lavori in sintonia e che non vengano violate le norme di igiene, di pulizia e di disinfezione, la tecnologa dell'industria lattiera impiega i suoi apprendisti e collaboratori in modo corretto e professionale e li istruisce regolarmente sulle norme.

## Fatti

**Accesso** All'inizio dell'esame:

- AFC di tecnologo/a del latte o di tecnico/a alimentarista e 1 anno di esperienza professionale in un'azienda di trasformazione del latte oppure
- altro attestato federale di capacità (AFC) nel campo della trasformazione alimentare e 2 anni di esperienza professionale e
- attestato di formazione di base in materia di sicurezza e di protezione della salute e i moduli formativi o attestati di equivalenza.

**Formazione** 9 mesi a tempo pieno presso il Centro di formazione dell'industria lattiera e agroalimentare dell'Istituto agricolo di Posieux (FR) o di Sursee (LU).

Nota: I costi del corso sono parzialmente coperti dalla Confederazione.

**Gli aspetti positivi** I tecnologi e le tecnologhe dell'industria lattiera APF

hanno un futuro professionale molto promettente, perché il latte è un mercato in crescita a livello globale e le prospettive di carriera sono altrettanto buone.

**Gli aspetti negativi** L'aspetto negativo della professione di tecnologo/a dell'industria lattiera è il lavoro quotidiano a turni, il rumore degli impianti e, a seconda dell'azienda, il caldo e il lavoro fisico pesante.

**Buono a sapersi** I tecnologi e le tecnologhe dell'industria lattiera APF lavorano nel quadro medio come responsabili della produzione in aziende commerciali, presso stabilimenti di lavorazione del latte o nell'industria alimentare, negli acquisti e nelle vendite, nei laboratori di analisi e ricerca e nei servizi pubblici di ispezione o consulenza.

## Profilo dei requisiti

	favorevole	importante	molto importante
buon senso dell'olfatto, buon senso del gusto	■		
competenze tecniche	■	■	
conoscenze di biologia, conoscenze di chimica	■	■	■
consapevolezza in materia di igiene, senso dell'ordine e della pulizia	■	■	■
diligenza, affidabilità	■	■	
facilità nei contatti, capacità di lavorare in gruppo	■	■	
indipendenza	■		
interesse per il cibo, qualità di leadership	■	■	■
nessuna allergia, costituzione robusta	■		
senso di osservazione, immaginazione	■	■	

## Percorsi di carriera

