

Ordinanza della SEFRI sulla formazione professionale di base Tecnologa del latte/Tecnologo del latte con attestato federale di capacità (AFC)

del 24 agosto 2011 (Stato 1° gennaio 2018)

21605

Tecnologa del latte AFC/Tecnologo del latte AFC
Milchtechnologin EFZ/Milchtechnologie EFZ
Technologue du lait CFC

La Segreteria di Stato per la formazione, la ricerca e l'innovazione (SEFRI),

visto l'articolo 19 della legge del 13 dicembre 2002¹ sulla formazione professionale;
visto l'articolo 12 dell'ordinanza del 19 novembre 2003² sulla formazione
professionale (OFPr);

visto l'articolo 4 capoverso 4 dell'ordinanza del 28 settembre 2007³ sulla protezione
dei giovani lavoratori (OLL 5),

*ordina:*⁴

Sezione 1: Oggetto, orientamenti e durata

Art. 1 Profilo professionale e orientamenti

¹ I tecnologi del latte di livello AFC svolgono, in particolare, le seguenti attività e si contraddistinguono per i seguenti comportamenti:

- a. sottopongono il latte crudo a vari processi di trasformazione, conformemente alle disposizioni aziendali, al fine di conferirgli le giuste caratteristiche per la lavorazione dei diversi derivati. Sanno preparare, manovrare e mantenere gli impianti e le installazioni tecniche in modo professionalmente corretto e, grazie alla loro competenza, consentono alle aziende di trasformazione del latte di svolgere il lavoro in modo efficiente e razionale;
- b. per la produzione in contesti industriali o artigianali di trasformazione del latte si avvalgono di conoscenze professionali e specifiche dei processi di produzione, conoscono i diversi procedimenti e sanno svolgerli in modo professionalmente corretto e secondo le direttive aziendali;

RU 2011 4785

¹ RS 412.10

² RS 412.101

³ RS 822.115

⁴ Nuovo testo giusta il n. I 116 dell'O della SEFRI del 24 nov. 2017 concernente la modifica delle ordinanze sulla formazione professionale in merito al divieto di svolgere lavori pericolosi, in vigore dal 1° gen. 2018 (RU 2017 7331).

- c. approfondiscono le loro competenze per soddisfare specifiche esigenze regionali, aziendali ed ecologiche. In tale contesto svolgono lavori specifici legati al prodotto o all'azienda, conoscono e applicano le tecnologie moderne e i metodi di analisi e sostengono la produzione di specialità locali e regionali;
 - d. applicano misure per il mantenimento degli standard di igiene e qualità grazie a conoscenze specifiche e metodologiche e a comportamenti adeguati che corrispondono alle direttive aziendali;
 - e. lavorano in pieno rispetto delle disposizioni in materia di sicurezza sul lavoro, di protezione della salute e dell'ambiente e di efficienza energetica.
- ² La formazione di tecnologo del latte di livello AFC prevede i seguenti orientamenti:

1. produzione di latticini locali e regionali;
2. consulenza alla clientela e vendita di latticini;
3. svolgimento di analisi supplementari;
4. controllo di impianti in automazione;
5. valorizzazione dei sottoprodotti per i suini da ingrasso.

³ L'orientamento viene determinato dall'azienda di tirocinio prima dell'inizio della formazione professionale di base. Esso viene indicato al momento dell'iscrizione agli esami.

Art. 2 Durata e inizio

¹ La formazione professionale di base dura tre anni.

² Ai titolari di un certificato federale di formazione pratica di addetta/addetto alla trasformazione lattiero-casearia di livello CFP viene riconosciuto il primo anno della formazione professionale di base.

³ L'inizio della formazione professionale di base segue il calendario scolastico della relativa scuola professionale.

Sezione 2: Obiettivi ed esigenze

Art. 3 Contenuti formativi

¹ Gli obiettivi e le esigenze della formazione professionale di base sono espressi sotto forma di competenze operative all'articolo 4.

² Le competenze operative comprendono le competenze professionali, metodologiche, sociali e personali.

³ Allo sviluppo delle competenze operative partecipano in stretta collaborazione tutti i luoghi di formazione, coordinando i vari apporti.

Art. 4 Competenze operative

¹ La formazione prevede, nei seguenti campi di competenze operative, le competenze operative qui elencate:

- a. svolgimento di procedimenti di trasformazione del latte generali:
 1. ricevere, trasportare e stoccare la materia prima;
 2. separare e standardizzare la materia prima con separatore centrifugo;
 3. concentrare le materie prime tramite impianto di filtrazione a membrana;
 4. effettuare il trattamento termico;
 5. effettuare l'omogeneizzazione;
 6. effettuare la miscelazione di ingredienti e additivi;
 7. comandare installazioni tecniche ed effettuare la supervisione e la manutenzione;
 8. preparare e impiegare le colture.
- b. Produzione di latticini specifici dell'azienda:
 1. produrre formaggi a pasta dura ed extradura;
 2. produrre formaggi a pasta semidura;
 3. produrre formaggi a pasta molle;
 4. produrre mozzarella e formaggio per insalate;
 5. produrre quark e formaggio fresco in fiocchi;
 6. produrre latte da consumo, panna, bevande a base di latte e di derivati;
 7. produrre prodotti a base di latte acido;
 8. produrre gelati;
 9. produrre dessert;
 10. produrre burro;
 11. produrre latte in polvere.
- c. Svolgimento di lavori specifici legati all'azienda o al prodotto (orientamenti):
 1. produrre latticini locali e regionali;
 2. offrire consulenza alla clientela e vendita di latticini;
 3. svolgere analisi supplementari;
 4. gestire impianti di produzione automatizzati;
 5. valorizzare i sottoprodotti per i suini da ingrasso.
- d. Attuazione delle disposizioni di igiene e gestione della qualità:
 1. applicare le misure relative all'igiene del personale, degli ambienti e della produzione;
 2. pulire e sterilizzare gli impianti e le apparecchiature;
 3. svolgere le analisi basilari;
 4. utilizzare i sistemi di gestione della qualità.

- e. Rispetto delle disposizioni inerenti alla sicurezza sul lavoro, alla protezione della salute e dell'ambiente:
1. attuare le misure inerenti alla sicurezza sul lavoro e alla protezione della salute;
 2. attuare le misure relative alla protezione dell'ambiente e all'efficienza energetica.

² Lo sviluppo delle competenze operative nei campi a, b, d, e è obbligatorio per tutte le persone in formazione. All'interno del campo c deve essere scelta dall'azienda di tirocinio una competenza operativa come orientamento.

Sezione 3: Sicurezza sul lavoro, protezione della salute e dell'ambiente

Art. 5⁵

¹ All'inizio e durante la formazione gli operatori forniscono e spiegano alle persone in formazione le prescrizioni e le raccomandazioni relative alla sicurezza sul lavoro e alla protezione della salute e dell'ambiente, in particolare quelle relative alla comunicazione dei pericoli (simboli di pericolo e di obbligo, pittogrammi).

² Dette prescrizioni e raccomandazioni sono fornite in tutti i luoghi di formazione e considerate nelle procedure di qualificazione.

³ Tutti i luoghi di formazione sensibilizzano le persone in formazione allo sviluppo sostenibile, con particolare attenzione all'equilibrio tra interessi sociali, ecologici ed economici.

⁴ In deroga all'articolo 4 capoverso 1 OLL 5 e secondo le prescrizioni dell'articolo 4 capoverso 4 OLL 5 è ammesso l'impiego di persone in formazione in conformità con il loro stato di formazione per le attività elencate in allegato al piano di formazione.

⁵ L'impiego di persone in formazione secondo il capoverso 4 presuppone che dette persone siano formate, istruite e sorvegliate in maniera adeguata al più elevato pericolo d'infortunio; tali precauzioni particolari sono fissate in allegato al piano di formazione sotto forma di misure di accompagnamento riguardanti la sicurezza sul lavoro e la protezione della salute.

⁵ Nuovo testo giusta il n. II 116 dell'O della SEFRI del 24 nov. 2017 concernente la modifica delle ordinanze sulla formazione professionale in merito al divieto di svolgere lavori pericolosi, in vigore dal 1° gen. 2018 (RU 2017 7331).

Sezione 4: Parti svolte dai luoghi di formazione e lingua d'insegnamento

Art. 6 Parti svolte dai luoghi di formazione

¹ La formazione professionale pratica si svolge in media su quattro giorni alla settimana per tutta la durata della formazione professionale di base.

² L'insegnamento scolastico obbligatorio comprende 1160 lezioni. Di queste, 120 sono dedicate all'insegnamento dello sport.

³ I corsi interaziendali hanno una durata complessiva minima di 8 e massima di 12 giornate di otto ore. Nell'ultimo semestre della formazione professionale di base non si svolgono corsi interaziendali.

Art. 7 Lingua d'insegnamento

¹ La lingua d'insegnamento è di norma la lingua nazionale del luogo in cui si trova la scuola professionale.

² È raccomandato l'insegnamento bilingue nella lingua nazionale locale e in un'altra lingua nazionale o in inglese.

³ I Cantoni possono autorizzare altre lingue d'insegnamento.

Sezione 5: Piano di formazione e cultura generale

Art. 8 Piano di formazione

¹ Al momento dell'entrata in vigore della presente ordinanza è disponibile un piano di formazione redatto dalla competente organizzazione del mondo del lavoro e approvato dalla SEFRI.

² Il piano di formazione specifica le competenze operative di cui all'articolo 4 come segue:

- a. spiega la loro rilevanza per la formazione professionale di base;
- b. definisce il tipo di comportamento atteso in determinate situazioni operative sul posto di lavoro;
- c. precisa le competenze operative mediante obiettivi di valutazione concreti;
- d. rapporta coerentemente le competenze operative alle procedure di qualificazione, di cui precisa le modalità.

³ Il piano di formazione stabilisce inoltre:

- a. la struttura curricolare della formazione professionale di base;
- b. l'organizzazione dei corsi interaziendali e la loro ripartizione sulla durata della formazione professionale di base;

- c. le prescrizioni e le raccomandazioni relative alla sicurezza sul lavoro e alla protezione della salute e dell'ambiente.

⁴ Al piano di formazione è allegato l'elenco della documentazione concernente l'attuazione della formazione professionale di base con indicazione di titolo, data e centro di distribuzione.

Art. 9 Cultura generale

Per gli insegnamenti di cultura generale fa stato l'ordinanza della SEFRI del 27 aprile 2006⁶ sulle prescrizioni minime in materia di cultura generale nella formazione professionale di base.

Sezione 6: Requisiti per gli operatori della formazione di base organizzata dall'azienda

Art. 10 Requisiti professionali minimi richiesti ai formatori

I requisiti professionali minimi ai sensi dell'articolo 44 capoverso 1 lettere a e b OFPr sono soddisfatti se il formatore possiede una delle seguenti qualifiche:

- a. attestato federale di capacità di tecnologo del latte AFC, tecnologo dell'industria lattiera qualificato, casaro qualificato o lattaio qualificato con almeno cinque anni di esperienza professionale nel campo d'insegnamento;
- b. attestato professionale federale di tecnologo dell'industria lattiera, casaro o lattaio;
- c. diploma di tecnologo dell'industria lattiera, casaro o lattaio o formazione equivalente;
- d. titolo accademico o di scuola universitaria professionale in ambito pertinente e almeno due anni di esperienza professionale nel campo d'insegnamento.

Art. 11 Numero massimo di persone in formazione

¹ Una persona in formazione può svolgere il tirocinio in un'azienda se:

- a. vi è occupato al 100 per cento un formatore qualificato; oppure
- b. vi sono occupati due formatori qualificati, ciascuno almeno al 60 per cento.

² Quando una persona arriva all'ultimo anno della formazione professionale di base, un'altra persona in formazione può iniziare il tirocinio.

³ Per ogni altro specialista occupato al 100 per cento o per ogni due specialisti in più occupati ciascuno almeno al 60 per cento può svolgere il tirocinio una persona in formazione in più.

⁶ RS 412.101.241

⁴ È considerato specialista il titolare di un attestato federale di capacità, oppure di un certificato federale di formazione pratica nel campo della persona in formazione o chi dispone di una qualifica equivalente.

⁵ In casi particolari l'autorità cantonale può autorizzare il superamento del numero massimo di persone in formazione nelle aziende di tirocinio che da più anni svolgono la loro funzione di formazione con un successo superiore alla media.

Sezione 7: Documentazione dell'apprendimento e delle prestazioni

Art. 12 Formazione in azienda

¹ La persona in formazione tiene una documentazione dell'apprendimento, in cui annota regolarmente i principali lavori eseguiti, le capacità acquisite e le esperienze fatte in azienda.

² Il formatore controlla e firma tale documentazione una volta al semestre. La discute con la persona in formazione almeno una volta al semestre.

³ Alla fine di ogni semestre, il formatore rileva in un rapporto il livello raggiunto dalla persona in formazione.

Art. 13 Formazione scolastica e formazione di base organizzata dalla scuola

Gli operatori della formazione scolastica e della formazione di base organizzata dalla scuola documentano le prestazioni delle persone in formazione nelle materie insegnate e consegnano loro una pagella alla fine di ogni semestre.

Art. 14 Formazione nei corsi interaziendali

Gli operatori dei corsi interaziendali documentano le prestazioni delle persone in formazione mediante controlli delle competenze secondo le disposizioni del piano di formazione.

Sezione 8: Procedure di qualificazione

Art. 15 Ammissione

È ammesso alle procedure di qualificazione chi ha assolto la formazione professionale di base:

- a. secondo le disposizioni della presente ordinanza;
- b. in un istituto di formazione autorizzato dal Cantone; o

- c. al di fuori di un ciclo di formazione regolamentato, se:
1. ha maturato l'esperienza professionale di cui all'articolo 32 OFPr;
 2. di tale esperienza professionale ha svolto almeno tre anni nel campo del tecnologo del latte AFC;
 3. rende verosimile il possesso dei requisiti per l'esame finale (art. 17).

Art. 16 Oggetto

Nelle procedure di qualificazione si deve dimostrare di aver acquisito le competenze operative di cui all'articolo 4.

Art. 17 Durata e svolgimento della procedura di qualificazione con esame finale

¹ Nella procedura di qualificazione con esame finale vengono esaminati i campi di qualificazione sotto elencati nel modo seguente:

- a. «lavoro pratico», sotto forma di lavoro pratico prestabilito della durata da sei a otto ore. L'esame ha luogo verso la fine della formazione professionale di base. La persona in formazione deve dimostrare di essere in grado di svolgere le attività richieste in modo professionalmente corretto e adeguato alle necessità e alla situazione. È ammessa come ausilio la consultazione della documentazione dell'apprendimento e dei corsi interaziendali;
- b. «conoscenze professionali», della durata da due a quattro ore. L'esame ha luogo verso la fine della formazione professionale di base. L'esame è scritto oppure sia scritto sia orale. Se si svolge un esame orale, la durata massima è di 60 minuti;
- c. «cultura generale». Per l'esame finale fa stato l'ordinanza della SEFRI del 27 aprile 2006⁷ sulle prescrizioni minime in materia di cultura generale nella formazione professionale di base.

² Per ogni campo di qualificazione la valutazione è effettuata da almeno due periti d'esame.

Art. 18 Superamento dell'esame finale, calcolo e ponderazione delle note

¹ La procedura di qualificazione con esame finale è superata se:

- a. per il campo di qualificazione «lavoro pratico» viene attribuito il 4 o una nota superiore; e
- b. la media della nota del campo di qualificazione «conoscenze professionali» e della nota relativa all'insegnamento professionale raggiunge o supera il 4; e
- c. la nota complessiva raggiunge o supera il 4.

⁷ RS 412.101.241

² La nota complessiva è data dalla media, arrotondata a un decimale, delle note ponderate dei singoli campi di qualificazione dell'esame finale e della nota ponderata dei luoghi di formazione. Vale la seguente ponderazione:

- a. lavoro pratico: 40 per cento;
- b. conoscenze professionali: 20 per cento;
- c. cultura generale: 20 per cento;
- d. nota dei luoghi di formazione: 20 per cento.

³ Per nota relativa all'insegnamento professionale si intende la media arrotondata al punto o al mezzo punto di tutte le note semestrali ottenute per l'insegnamento professionale.

Art. 19 Ripetizioni

¹ La ripetizione della procedura di qualificazione è disciplinata dall'articolo 33 OFPr. Qualora debba essere ripetuto un campo di qualificazione, esso va ripetuto interamente.

² Qualora si ripeta l'esame finale senza frequentare nuovamente la scuola professionale, resta valida la nota relativa all'insegnamento professionale conseguita in precedenza. Se si ripetono almeno due semestri di insegnamento professionale, per il calcolo della nota dei luoghi di formazione fanno stato solo le nuove note.

³ Qualora si ripeta l'esame finale senza frequentare nuovamente i corsi interaziendali, resta valida la nota conseguita in precedenza. Se si ripetono gli ultimi due corsi interaziendali valutati, per il calcolo della nota dei luoghi di formazione fanno stato solo le nuove note.

Art. 20 Caso particolare

¹ Per le persone che hanno assolto la formazione al di fuori di un ciclo di formazione regolamentato e che hanno sostenuto l'esame finale secondo la presente ordinanza, viene meno la nota dei luoghi di formazione.

² Per il calcolo della nota complessiva valgono le note sotto elencate con la seguente ponderazione:

- a. lavoro pratico: 40 per cento;
- b. conoscenze professionali: 40 per cento;
- c. cultura generale: 20 per cento.

Sezione 9: Attestazioni e titolo

Art. 21

¹ Chi ha superato una procedura di qualificazione consegue l'attestato federale di capacità (AFC).

² L'attestato federale di capacità conferisce al titolare il diritto di avvalersi del titolo legalmente protetto di «tecnologa del latte AFC»/«tecnologo del latte AFC».

³ Se il certificato federale di formazione pratica è stato conseguito mediante procedura di qualificazione con esame finale, nel certificato delle note sono riportate:

- a. la nota complessiva;
- b. le note di ogni campo di qualificazione dell'esame finale e, fatto salvo l'articolo 20 capoverso 1, la nota dei luoghi di formazione.

Sezione 10:

Commissione svizzera per lo sviluppo professionale e la qualità

Art. 22

¹ La Commissione svizzera per lo sviluppo professionale e la qualità ha la seguente composizione:

- a. otto rappresentanti della *Schweizerischer Milchwirtschaftlicher Verein*;
- b. un rappresentante delle organizzazioni dei lavoratori;
- c. al massimo quattro rappresentanti dei docenti di materie professionali;
- d. almeno un rappresentante, rispettivamente, della Confederazione e dei Cantoni.

² Le regioni linguistiche devono essere adeguatamente rappresentate.

³ La Commissione si autocostruisce.

⁴ La Commissione ha i seguenti compiti:

- a. adegua costantemente, ma almeno ogni cinque anni, il piano di formazione di cui all'articolo 8 agli sviluppi economici, tecnologici, ecologici e didattici. A tal fine tiene conto di eventuali nuovi aspetti organizzativi della formazione professionale di base. Gli adeguamenti devono essere approvati dai rappresentanti della Confederazione e dei Cantoni e convalidati dalla SEFRI;
- b. richiede alla SEFRI modifiche della presente ordinanza, qualora gli sviluppi osservati interessino disposizioni della stessa, segnatamente le competenze operative di cui all'articolo 4.

Sezione 11: Disposizioni finali

Art. 23 Diritto previgente: abrogazione

¹ Sono abrogati:

- a. il regolamento del 12 giugno 2001⁸ concernente il tirocinio e l'esame finale di tirocinio – Tecnologa dell'industria lattiera/Tecnologo dell'industria lattiera;
- b. il programma del 12 giugno 2001⁹ d'insegnamento professionale – Tecnologa dell'industria lattiera/Tecnologo dell'industria lattiera.

² L'approvazione del regolamento del 12 giugno 2001 concernente i corsi d'introduzione per tecnologi del latte è revocata.

Art. 24 Disposizioni transitorie

¹ Le persone che hanno iniziato la formazione di tecnologo del latte prima del 1° gennaio 2012 la portano a termine in base al diritto anteriore.

² Chi ripete l'esame finale di tirocinio per tecnologo del latte entro il 31 dicembre 2017 viene valutato, su richiesta, in base al diritto anteriore.

Art. 25 Entrata in vigore

¹ La presente ordinanza entra in vigore il 1° gennaio 2012.

² Le disposizioni concernenti le procedure di qualificazione, le attestazioni e il titolo (art. 15–21) entrano in vigore il 1° gennaio 2015.

⁸ FF 2001 4429

⁹ FF 2001 4429

