



## **Piano di formazione**

relativo all'ordinanza della SEFRI del [...] sulla formazione professionale di base

### **Addetta alla trasformazione lattiero-casearia / Addetto alla trasformazione lattiero-casearia con certificato federale di formazione pratica (CFP)**

del [...]

**N. professione 21607**

Modello di riferimento del 31.08.2012 (stato: 24.10.2018)

## Indice

<b>1. Introduzione .....</b>	<b>3</b>
<b>2. Fondamenti pedagogico-professionali .....</b>	<b>4</b>
2.1 Introduzione sull'orientamento alle competenze operative.....	4
2.2 Descrizione delle quattro dimensioni di ogni competenza operativa.....	5
2.3 Livelli tassonomici degli obiettivi di valutazione (secondo Bloom) .....	5
2.4 Collaborazione tra i luoghi di formazione.....	6
<b>3. Profilo di qualificazione .....</b>	<b>7</b>
3.1 Profilo professionale .....	7
3.2 Tabella delle competenze operative .....	8
3.3 Livello richiesto per la professione .....	8
<b>4. Campi di competenze operative, competenze operative e obiettivi di valutazione suddivisi per luogo di formazione.....</b>	<b>9</b>
Campo di competenze operative a: Collaborazione ai processi generali di trasformazione del latte.....	9
Campo di competenze operative b: Collaborazione alla produzione di latticini specifici dell'azienda ....	13
Campo di competenze operative c: Applicazione delle prescrizioni relative all'igiene e alla gestione della qualità.....	16
Campo di competenze operative d: Rispetto delle prescrizioni in materia di sicurezza sul lavoro, protezione della salute e dell'ambiente .....	20
<b>Elaborazione .....</b>	<b>22</b>
<b>Allegato 1: Elenco degli strumenti volti a garantire e attuare la formazione professionale di base nonché a promuovere la qualità.....</b>	<b>23</b>
<b>Allegato 2: Misure di accompagnamento riguardanti la sicurezza sul lavoro e la protezione della salute.....</b>	<b>24</b>
<b>Glossario (*vedi <i>Lessico della formazione professionale, 3ª edizione rivista e aggiornata 2013, CSFO, Berna, <a href="http://www.less.formazioneprof.ch">www.less.formazioneprof.ch</a></i>).....</b>	<b>28</b>
<b>Ulteriori approfondimenti sulle competenze operative .....</b>	<b>31</b>

## Elenco delle abbreviazioni

<b>AFC</b>	attestato federale di capacità
<b>CFP</b>	certificato federale di formazione pratica
<b>CI</b>	corsi interaziendali
<b>CSFO</b>	Centro svizzero di servizio Formazione professionale   Orientamento professionale, universitario e di carriera
<b>CSFP</b>	Conferenza svizzera degli uffici cantonali della formazione professionale
<b>LFPr</b>	legge federale sulla formazione professionale (legge sulla formazione professionale), 2004
<b>ofor</b>	ordinanza sulla formazione professionale di base (ordinanza in materia di formazione)
<b>OFPr</b>	ordinanza sulla formazione professionale, 2004
<b>oml</b>	organizzazione del mondo del lavoro (associazione professionale)
<b>SECO</b>	Segreteria di Stato dell'economia
<b>SEFRI</b>	Segreteria di Stato per la formazione, la ricerca e l'innovazione
<b>SMV-SSIL</b>	Società svizzera dell'industria lattiera
<b>Suva</b>	Istituto nazionale svizzero di assicurazione contro gli infortuni

## 1. Introduzione

In quanto strumento per la promozione della qualità<sup>1</sup> sulla formazione professionale di base il piano di formazione per addetta alla trasformazione lattiero-casearia / addetto alla trasformazione lattiero-casearia con certificato federale di formazione pratica (CFP) descrive le competenze operative che le persone in formazione devono acquisire entro la fine della qualificazione. Al contempo, il piano di formazione aiuta i responsabili della formazione professionale nelle aziende di tirocinio, nelle scuole professionali e nei corsi interaziendali a pianificare e svolgere la formazione.

Per le persone in formazione il piano di formazione costituisce uno strumento orientativo.

---

<sup>1</sup> Cfr. art. 12 cpv. 1 lett. c dell'ordinanza del 19 novembre 2003 sulla formazione professionale (OFPr) e art. 4 dell'ordinanza della SEFRI sulla formazione professionale di base Addetta alla trasformazione lattiero-casearia / Addetto alla trasformazione lattiero-casearia con certificato federale di formazione pratica CFP (ofor).



## 2.2 Descrizione delle quattro dimensioni di ogni competenza operativa

Le competenze operative comprendono la competenza professionale, metodologica, sociale e personale. Affinché gli addetti alla trasformazione lattiero-casearia riescano ad affermarsi nel mercato del lavoro, durante la formazione professionale di base le persone in formazione acquisiscono tutte le competenze in tutti i luoghi di formazione (azienda di tirocinio, scuola professionale, corsi interaziendali). Il seguente schema sintetizza contenuti e interazioni delle quattro dimensioni di cui si compone una competenza operativa.

### Competenza operativa



## 2.3 Livelli tassonomici degli obiettivi di valutazione (secondo Bloom)

Ogni obiettivo di valutazione viene valutato tramite un livello tassonomico (livello C; da C1 a C6, o LT). Il livello C indica la complessità dell'obiettivo. Ecco i vari livelli nel dettaglio:

Livello	Definizione	Descrizione
C 1	Sapere	Gli addetti alla trasformazione lattiero-casearia ripetono le nozioni apprese e le richiamano in situazioni simili. Esempio: Indico i possibili motivi per il ritiro di prodotti non conformi. [c.4.4]
C 2	Comprendere	Gli addetti alla trasformazione lattiero-casearia spiegano o descrivono le nozioni apprese con parole proprie. Esempio: Spiego lo svolgimento corretto di un prelievo di campioni. [c.3.2]
C 3	Applicare	Gli addetti alla trasformazione lattiero-casearia applicano le capacità / tecnologie apprese in diverse situazioni. Esempio: Sterilizzo gli impianti e le attrezzature secondo le disposizioni aziendali. [c.2.6]
C 4	Analizzare	Gli addetti alla trasformazione lattiero-casearia analizzano una situazione complessa scomponendo i fatti in singoli elementi e individuando la relazione fra gli elementi e le caratteristiche strutturali. eventualmente aggiungere un esempio tipico della professione Esempio: Individuo i difetti, valuto la necessità di intervenire e le responsabilità, e segnalo il problema al superiore. [a.4.3]
C 5	Sintetizzare	Gli addetti alla trasformazione lattiero-casearia combinano i singoli elementi di un fatto e li riuniscono per formare un insieme. Esempio: Nessun obiettivo di valutazione a questo livello tassonomico.
C 6	Valutare	Gli addetti alla trasformazione lattiero-casearia valutano un fatto più o meno complesso in base a determinati criteri. Esempio: Nessun obiettivo di valutazione a questo livello tassonomico.

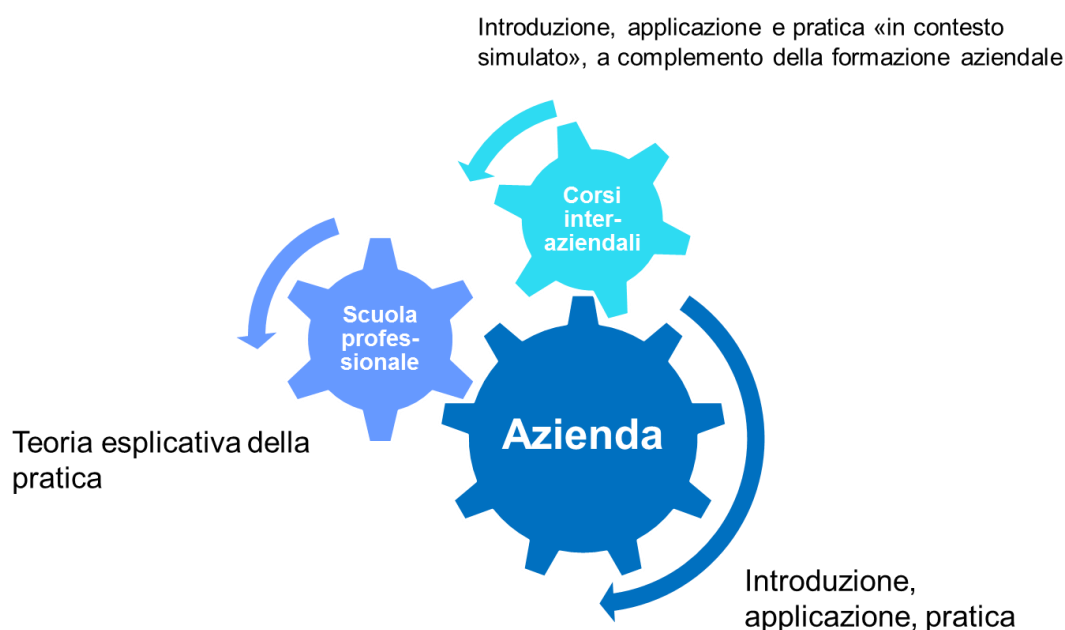
## 2.4 Collaborazione tra i luoghi di formazione

Il coordinamento e la cooperazione tra i luoghi di formazione quanto a contenuti, modalità di lavoro, calendario e consuetudini della professione sono un presupposto importante per il successo della formazione professionale di base. Per tutta la durata della formazione, le persone in formazione vanno aiutata a mettere in relazione teoria e pratica. La cooperazione tra i luoghi di formazione è dunque essenziale e la trasmissione delle competenze operative rappresenta un compito comune. Ogni luogo di formazione fornisce il proprio apporto tenendo conto del contributo degli altri. Grazie a una buona collaborazione ognuno può verificare costantemente il proprio apporto e ottimizzarlo, aumentando così la qualità della formazione professionale di base.

Il contributo specifico dei luoghi di formazione può essere sintetizzato come segue:

- azienda di tirocinio: nel sistema duale la formazione professionale pratica si svolge nell'azienda di tirocinio, in una rete di aziende di tirocinio, nelle scuole d'arti e mestieri, nelle scuole medie di commercio o in altre istituzioni riconosciute a tal fine, dove le persone in formazione possono acquisire le capacità pratiche richieste dalla professione;
- scuola professionale: vi viene impartita la formazione scolastica, che comprende l'insegnamento delle conoscenze professionali, della cultura generale e della educazione fisica;
- corsi interaziendali: sono finalizzati alla trasmissione e all'acquisizione di capacità fondamentali e completano la formazione professionale pratica e la formazione scolastica laddove l'attività professionale da apprendere lo richiede.

L'interazione dei luoghi di formazione può essere illustrata come segue:



La realizzazione efficace della cooperazione tra i luoghi di formazione viene sostenuta con gli appositi strumenti di promozione della qualità della formazione professionale di base (vedi allegato).

### **3. Profilo di qualificazione**

Il profilo di qualificazione descrive il profilo professionale, nonché le competenze operative da acquisire e il livello richiesto per la professione. Illustra quali sono le qualifiche che un'addetta alla trasformazione lattiero-casearia o un addetto alla trasformazione lattiero-casearia deve possedere per poter esercitare la professione in maniera competente al livello definito.

Oltre a descrivere le competenze operative, il profilo professionale funge anche da base per l'impostazione della procedura di qualificazione. Inoltre, è utile per classificare il titolo nel Quadro nazionale delle qualifiche per i titoli della formazione professionale (QNQ-FP) durante l'elaborazione del supplemento al certificato.

#### **3.1 Profilo professionale**

##### **Campo d'attività**

Gli addetti alla trasformazione lattiero-casearia lavorano soprattutto in caseifici e latterie. Conoscono molto bene le materie prime, i prodotti finiti e semifiniti, e le tecnologie più efficaci per ottenerli (efficaci per quanto concerne il consumo di energia e di risorse). Lungo tutta la catena di produzione del valore legata al latte assumono funzioni importanti, che vanno dallo sviluppo alla lavorazione, alla garanzia della qualità. Nella lavorazione di latticini applicano le misure necessarie a garantire la sicurezza delle derrate alimentari e del lavoro. Il latte in quanto materia prima, ma anche la tecnologia per la sua lavorazione, sono onnipresenti. Gli addetti alla trasformazione lattiero-casearia sono in contatto con la clientela e i fornitori.

##### **Principali competenze operative**

Gli obiettivi della formazione sono suddivisi in quattro campi di competenze operative:

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

##### **Esercizio della professione**

Gli addetti alla trasformazione lattiero-casearia svolgono le loro mansioni in squadra, all'interno di aziende artigianali o industriali di lavorazione del latte. Sono responsabili della produzione di latticini di prima scelta, gestiscono i processi per ottenerli e verificano la qualità delle materie prime e dei prodotti. Specialisti qualificati, hanno ottime prospettive professionali, poiché gli addetti alla trasformazione lattiero-casearia formati in Svizzera sono collaboratori apprezzati in tutto il mondo. Nell'industria e nell'artigianato si aprono loro numerose carriere.

##### **Contributo della professione alla società, all'economia, alla natura e alla cultura**

La Svizzera è un paese di prati e pascoli e, per questa ragione, particolarmente adatto alla produzione di carne e di latte. Gli addetti alla trasformazione lattiero-casearia ottengono, a partire da latte svizzero e nel rispetto delle risorse, prodotti innovativi e variati, sani e genuini. Queste caratteristiche dei prodotti sono molto importanti per la professione, poiché contribuiscono alla fama mondiale dei latticini svizzeri.

Poiché impiegano personale e addetti alla trasformazione lattiero-casearia in formazione, acquistano materie prime e servizi dell'agricoltura e dell'artigianato, le aziende assumono importanti responsabilità sociali. Ci si attende che il loro comportamento sia esemplare, in tutte le regioni del paese. Con la loro attività contribuiscono a conservare e curare il paesaggio naturale del paese e a trasmettere ovunque nel mondo, in modo persuasivo, i valori positivi legati all'immagine del «marchio Svizzera».

##### **Cultura generale**

L'insegnamento della cultura generale previsto nella formazione professionale di base trasmette competenze fondamentali. Queste competenze serviranno alla persona in formazione per orientarsi nella vita e nella società, e la aiuteranno a superare le sfide che dovrà affrontare a livello privato e professionale.

### 3.2 Tabella delle competenze operative

<i>Campi di competenze operative</i>	<i>Competenze operative</i>				
<b>a. Collaborazione ai processi generali di trasformazione del latte</b>	<b>a.1. Ricevere le consegne</b> Ricevono le forniture di materia prima, di sostanze ausiliarie e di materiale d'esercizio, le controllano e le immagazzinano.	<b>a.2. Preparare la produzione</b> Apprestano gli impianti e le attrezzature, verificano che siano pronti all'impiego (funzionamento, dispositivi di protezione) e preparano la materia prima e le sostanze ausiliarie necessarie.	<b>a.3. Gestire e sorvegliare i processi produttivi</b> Utilizzano e sorvegliano il funzionamento degli impianti durante le diverse fasi di produzione. Segnalano ai superiori le anomalie o i guasti e adottano immediatamente le contromisure necessarie.	<b>a.4. Eseguire la manutenzione delle attrezzature</b> Eseguono la manutenzione degli impianti e delle attrezzature conformemente alle indicazioni del fabbricante. Segnalano ai superiori gli eventuali difetti e adottano immediatamente le contromisure necessarie.	<b>a.5. Preparare e impiegare le colture</b> Preparano e impiegano le colture.
<b>b. Collaborazione alla produzione di latticini specifici dell'azienda</b>	<b>b.1. Produrre formaggio</b> Producono formaggi specifici dell'azienda, tengono conto delle caratteristiche nutrizionali tipiche e confezionano i prodotti.	<b>b.2. Produrre altri latticini</b> Producono latticini specifici dell'azienda, tengono conto delle caratteristiche nutrizionali tipiche e confezionano i prodotti.			
<b>c. Applicazione delle prescrizioni relative all'igiene e alla gestione della qualità</b>	<b>c.1. Adottare misure relative all'igiene del personale, dei locali e della produzione</b> Adottano, secondo le disposizioni aziendali, misure preventive relative all'igiene del personale, dei locali e della produzione.	<b>c.2. Pulire gli impianti e le attrezzature</b> Puliscono e sterilizzano gli impianti e le attrezzature secondo le disposizioni aziendali.	<b>c.3. Effettuare le analisi di base</b> Effettuano, secondo le indicazioni, le analisi di base e compiono calcoli semplici ad esse legati.	<b>c.4. Rispettare gli standard di qualità</b> Rispettano gli standard di qualità (direttive, procedure) e consegnano i risultati in un verbale, secondo le disposizioni aziendali. Individuano anomalie nei prodotti e irregolarità rispetto alla norma, le segnalano e adottano immediatamente le contromisure necessarie.	
<b>d. Rispetto delle prescrizioni in materia di sicurezza sul lavoro, protezione della salute e dell'ambiente</b>	<b>d.1. Applicare misure per la sicurezza su lavoro e la protezione della salute</b> Sono coscienti dei pericoli di infortunio nell'azienda e applicano le misure per garantire la sicurezza sul lavoro e la protezione della salute.	<b>d.2. Applicare misure per la protezione dell'ambiente e l'efficienza energetica</b> Conoscono le disposizioni aziendali concernenti la protezione dell'ambiente e le applicano scrupolosamente. Comprendono l'importanza delle misure per la protezione delle risorse naturali e per l'impiego efficace dell'energia.			

### 3.3 Livello richiesto per la professione

Il livello richiesto per la professione è specificato nel piano di formazione insieme agli obiettivi di valutazione delle competenze operative nei tre luoghi di formazione. Oltre alle competenze operative, viene impartita la cultura generale secondo l'ordinanza della SEFRI del 27 aprile 2006 sulle prescrizioni minime in materia di cultura generale nella formazione professionale di base (RS 412.101.241).



## 4. Campi di competenze operative, competenze operative e obiettivi di valutazione suddivisi per luogo di formazione

In questo capitolo vengono descritte le competenze operative (raggruppate nei relativi campi) e gli obiettivi di valutazione suddivisi per luogo di formazione. Gli strumenti per la promozione della qualità riportati in allegato sono un sostegno alla realizzazione della formazione professionale di base e alla cooperazione fra i tre luoghi di formazione.

### Campo di competenze operative a: Collaborazione ai processi generali di trasformazione del latte

#### Competenza operativa a1: Ricevere le consegne

Gli addetti alla trasformazione lattiero-casearia ricevono le forniture di materia prima, di sostanze ausiliarie e di materiale d'esercizio, le controllano e le immagazzinano.

N.	Obiettivi di valutazione dell'azienda	LT	Obiettivi di valutazione della scuola professionale	LT	Obiettivi di valutazione dei corsi interaziendali	LT
a.1.1	Preparo il sistema di ricezione del latte secondo le disposizioni aziendali.	3	Spiego i differenti sistemi di raccolta e di ricezione del latte.	2		
a.1.2			Spiego l'importanza dei principali componenti del latte, le loro caratteristiche e il loro ruolo nei diversi settori di produzione.	2		
a.1.3	Ricevo il latte secondo le disposizioni aziendali.	3				
a.1.4	Controllo il latte al momento della ricezione secondo le disposizioni aziendali e, in caso di anomalie, adotto le misure previste.	4	Assegno determinati standard concernenti il latte in quanto materia prima ai criteri di qualità corrispondenti.	2		
a.1.5	Immagazzino il latte ricevuto secondo le disposizioni aziendali.	3	Indico le condizioni rilevanti per l'immagazzinamento del latte e spiego in che modo influiscono sulla qualità.	2		
a.1.6	Ricevo le forniture di materia prima, di sostanze ausiliarie e di materiale d'esercizio, le controllo e le immagazzino secondo le disposizioni aziendali.	3	Spiego i requisiti di legge per l'immagazzinamento di sostanze ausiliarie e di materiale d'esercizio.	2		

### Competenza operativa a2: Preparare la produzione

Gli addetti alla trasformazione lattiero-casearia apprestano gli impianti e le attrezzature, verificano che siano pronti all'impiego (funzionamento, dispositivi di protezione) e preparano la materia prima e le sostanze ausiliarie necessarie.

N.	Obiettivi di valutazione dell'azienda	LT	Obiettivi di valutazione della scuola professionale	LT	Obiettivi di valutazione dei corsi interaziendali	LT
a.2.1	Controllo gli impianti aziendali (verifico che siano pronti all'impiego ed esamino i dispositivi di protezione) e li preparo per la lavorazione del latte.	3	Elenco gli impianti di uso corrente per la lavorazione del latte e i dispositivi di protezione, e ne descrivo il funzionamento.	2		
a.2.2	Predispongo secondo le disposizioni aziendali la materia prima e le sostanze ausiliarie necessarie alla lavorazione del latte, preparandole per la produzione prevista.	3	Descrivo le sostanze ausiliarie rilevanti, le loro caratteristiche e la loro importanza per la lavorazione del latte.	2		

### Competenza operativa a.3: Gestire e sorvegliare i processi produttivi

Gli addetti alla trasformazione lattiero-casearia utilizzano e sorvegliano il funzionamento degli impianti durante le diverse fasi di produzione. Segnalano ai superiori le anomalie o i guasti e adottano immediatamente le contromisure necessarie.

N.	Obiettivi di valutazione dell'azienda	LT	Obiettivi di valutazione della scuola professionale	LT	Obiettivi di valutazione dei corsi interaziendali	LT
a.3.1	Controllo che l'impianto a vapore o ad acqua calda sia pronto, verifico i dispositivi di sicurezza e preparo l'impianto all'impiego.	3	Spiego il funzionamento e l'importanza dei componenti principali e dei dispositivi di sicurezza dell'impianto a vapore o ad acqua calda.	2		
a.3.2	Metto in funzione e disattivo l'impianto a vapore o ad acqua calda conformemente alle istruzioni.	3	Spiego le differenze tra impianti a vapore e impianti ad acqua calda e indico i rispettivi vantaggi e svantaggi.	2		
a.3.3	Sorveglio il funzionamento dell'impianto a vapore o ad acqua calda, riconosco le anomalie o i guasti e adotto i correttivi previsti.	3	Descrivo le anomalie o i guasti più frequenti e importanti, con i relativi correttivi.	2		

N.	Obiettivi di valutazione dell'azienda	LT	Obiettivi di valutazione della scuola professionale	LT	Obiettivi di valutazione dei corsi interaziendali	LT
a.3.4	Sorveglio il funzionamento degli impianti di refrigerazione e degli impianti ad aria compressa, riconosco le anomalie o i guasti e adotto i correttivi previsti.	3	Spiego la struttura e il principio in base al quale funzionano un impianto di refrigerazione e un impianto ad aria compressa.	2		
a.3.5	Controllo gli impianti di produzione dell'azienda, verificando anche i dispositivi di sicurezza, e li preparo all'impiego.	3	Aiutandomi con illustrazioni, spiego il funzionamento e i dispositivi di sicurezza degli impianti più importanti impiegati nei diversi settori di produzione.	2		
a.3.6	Sorveglio il funzionamento degli impianti di produzione dell'azienda, individuo anomalie e guasti e adotto i correttivi previsti.	3	Descrivo le anomalie o i guasti cui soggiacciono gli impianti dell'azienda e spiego le contromisure che vanno adottate.	2		

#### Competenza operativa a.4: Eseguire la manutenzione delle attrezzature

Gli addetti alla trasformazione lattiero-casearia eseguono la manutenzione degli impianti e delle attrezzature conformemente alle indicazioni del fabbricante. Segnalano ai superiori gli eventuali difetti e adottano immediatamente le contromisure necessarie.

N.	Obiettivi di valutazione dell'azienda	LT	Obiettivi di valutazione della scuola professionale	LT	Obiettivi di valutazione dei corsi interaziendali	LT
a.4.1			Spiego l'importanza della manutenzione degli impianti e delle attrezzature, la sua utilità economica e il suo ruolo nella garanzia della qualità.	2		
a.4.2	Eseguo i lavori di manutenzione degli impianti secondo le indicazioni del fabbricante e le disposizioni aziendali.	3	Descrivo le responsabilità e i principi sui quali si fondano la pianificazione, l'esecuzione e il controllo dei lavori di manutenzione.	2		
a.4.3	Individuo i difetti, valuto la necessità di intervenire e le responsabilità, e segnalo il problema al superiore.	4	Descrivo i criteri per valutare i difetti constatati, la necessità di intervenire e le responsabilità.	2		
a.4.4	Nell'ambito delle mie competenze, adotto immediatamente le contromisure previste dalle disposizioni aziendali.	3	Distinguo le misure immediate, che possono essere adottate dal personale, dalle misure che devono essere prese dal tecnico di servizio.	2		

<b>Competenza operativa a.5: Preparare e impiegare le colture</b>						
Gli addetti alla trasformazione lattiero-casearia preparano e impiegano le colture.						
N.	Obiettivi di valutazione dell'azienda	LT	Obiettivi di valutazione della scuola professionale	LT	Obiettivi di valutazione dei corsi interaziendali	LT
a.5.1			Descrivo le colture e i terreni di coltura impiegati nella produzione di latticini.	2		
a.5.2	Preparo i terreni di coltura, le installazioni e gli impianti necessari per produrre le colture secondo le disposizioni aziendali.	3	Elenco i vantaggi e gli svantaggi delle diverse colture, ne descrivo la preparazione e i requisiti igienici che vanno rispettati.	2		
a.5.3	Inoculo e incubo i terreni di coltura secondo le disposizioni aziendali.	3	Descrivo le caratteristiche e lo sviluppo dei microrganismi.	2		
a.5.4	Sorveglio lo sviluppo delle colture.	3	Descrivo i requisiti ai quali devono corrispondere le colture e i relativi controlli.	2		
a.5.5	Conservo le colture pronte per l'uso secondo le disposizioni aziendali.	3	Spiego le manipolazioni e le condizioni per la conservazione delle colture.	2		
a.5.6	Controllo le colture prima del loro impiego e prendo misure per rispettare i valori di riferimento secondo le disposizioni aziendali.	3	Descrivo i controlli delle colture e le misure per rispettare i valori di riferimento.	2		
a.5.7	Impiego le colture secondo le disposizioni aziendali.	3	Spiego i possibili impieghi delle diverse colture.	2		

## Campo di competenze operative b: Collaborazione alla produzione di latticini specifici dell'azienda

### Competenza operativa b.1: Produrre formaggio

Gli addetti alla trasformazione lattiero-casearia producono formaggi specifici dell'azienda, tengono conto delle caratteristiche nutrizionali tipiche e confezionano i prodotti.

N.	Obiettivi di valutazione dell'azienda	LT	Obiettivi di valutazione della scuola professionale	LT	Obiettivi di valutazione dei corsi interaziendali	LT
b.1.1			Descrivo i più importanti formaggi prodotti in Svizzera, le loro caratteristiche e le loro differenze.	2		
b.1.2			Elenco le regioni di produzione dei diversi formaggi, la loro quota rispetto alla produzione totale e le tendenze che si delineano per il futuro.	2		
b.1.3			Descrivo lo sviluppo delle vendite per i prodotti più importanti e le tendenze del consumo in Svizzera.	2		
b.1.4			Presento in una panoramica generale i formaggi prodotti dall'azienda, la loro commercializzazione e menziono gli acquirenti.	2		
b.1.5			Descrivo le caratteristiche nutrizionali dei formaggi prodotti dall'azienda.	2		
b.1.6			Descrivo le materie prime e le sostanze ausiliarie per la lavorazione utilizzate per produrre l'assortimento di formaggi specifico dell'azienda.	2	Eseguo in modo esemplare i preparativi e le fasi di lavorazione per produrre formaggio (incluse le analisi di base).	3
b.1.7	Preparo le materie prime necessarie alla produzione dei formaggi specifici dell'azienda, le sostanze ausiliarie, gli impianti e le installazioni.	3	Descrivo gli impianti e le installazioni disponibili per la produzione dei formaggi specifici dell'azienda.	2		
b.1.8	Eseguo, secondo le indicazioni, le singole fasi di lavorazione per produrre i formaggi specifici dell'azienda.	3	Spiego le singole fasi di lavorazione del formaggio.	2		

N.	Obiettivi di valutazione dell'azienda	LT	Obiettivi di valutazione della scuola professionale	LT	Obiettivi di valutazione dei corsi interaziendali	LT
b.1.9	Controllo l'evoluzione dell'acidità nel formaggio secondo le disposizioni aziendali.	3	Spiego i fattori che influenzano l'evoluzione della fermentazione lattica, i suoi effetti e le possibilità di controllo.	2		3
b.1.10	Eseguo il trattamento di salatura del formaggio secondo le disposizioni aziendali.	3	Spiego l'azione, le procedure e i fattori che influenzano il trattamento di salatura.	2		
b.1.11		3	Spiego i principali processi di fermentazione dell'industria lattiera.	2		
b.1.12	Mi prendo cura del formaggio secondo le disposizioni aziendali.	3	Spiego le possibili cause di una carenza qualitativa durante la fase di stagionatura e i correttivi possibili.	2		
b.1.13	Sorveglio il processo di stagionatura del formaggio secondo le disposizioni aziendali.	3	Spiego le procedure e i fattori che influenzano la stagionatura per diversi tipi di formaggio.	2		
b.1.14	Valuto la qualità del formaggio secondo le disposizioni aziendali.	3	Descrivo i requisiti e gli standard qualitativi dell'azienda.	2		
b.1.15	Immagazzino il formaggio secondo le disposizioni aziendali.	3	Descrivo le possibilità e le condizioni dell'immagazzinamento.	2		
b.1.16	Confeziono il formaggio secondo le disposizioni aziendali.	3	Spiego le possibilità e le condizioni (igiene, sicurezza alimentare) per il confezionamento del formaggio.	2		

### Competenza operativa b.2: Produrre altri latticini

Gli addetti alla trasformazione lattiero-casearia producono latticini specifici dell'azienda, tengono conto delle caratteristiche nutrizionali tipiche e confezionano i prodotti.

N.	Obiettivi di valutazione dell'azienda	LT	Obiettivi di valutazione della scuola professionale	LT	Obiettivi di valutazione dei corsi interaziendali	TS LT
b.2.1			Descrivo i latticini più importanti prodotti in Svizzera, le loro caratteristiche nutrizionali, la loro importanza economica e le tendenze del consumo.	2		

N.	Obiettivi di valutazione dell'azienda	LT	Obiettivi di valutazione della scuola professionale	LT	Obiettivi di valutazione dei corsi interaziendali	TS LT
b.2.2			Descrivo l'assortimento dei latticini prodotti e la loro importanza per l'azienda.	2		
b.2.3	Verifico la disponibilità delle materie prime e delle sostanze ausiliarie necessarie.	3	Spiego le caratteristiche nutrizionali dei latticini prodotti dall'azienda.	2	Eseguo in modo esemplare i preparativi e le fasi di lavorazione per produrre latticini (incluse le analisi di base).	3
b.2.4	Preparo le materie prime necessarie alla produzione dei latticini specifici dell'azienda, le sostanze ausiliarie per la lavorazione, gli ingredienti e gli additivi.	3	Descrivo le materie prime e le sostanze ausiliarie per la lavorazione utilizzate per produrre l'assortimento di latticini specifico dell'azienda.	2		
b.2.5	Preparo gli impianti e le installazioni disponibili per la produzione dei latticini specifici dell'azienda.	3	Descrivo gli impianti e le installazioni disponibili per la produzione dei latticini specifici dell'azienda.	2		
b.2.6	Eseguo, secondo le indicazioni, le singole fasi di lavorazione per produrre i latticini specifici dell'azienda.	3	Spiego le singole fasi di lavorazione dei diversi latticini specifici dell'azienda.	2		
b.2.7	Miscelo gli ingredienti secondo le disposizioni aziendali.	3	Spiego il dosaggio e l'azione degli ingredienti e degli additivi.	2		
b.2.8	Confeziono i prodotti secondo le disposizioni aziendali.	3	Descrivo i tipi, i sistemi, le tecniche e le condizioni (igiene, sicurezza alimentare) per il confezionamento dei diversi latticini.	2		
b.2.9	Immagazzino i latticini secondo le disposizioni aziendali.	3	Descrivo le possibilità e le condizioni dell'immagazzinamento.	2		
b.2.10	Valuto la qualità dei latticini secondo le disposizioni aziendali.	3	Descrivo i requisiti e gli standard qualitativi dell'azienda.	2		

## Campo di competenze operative c: Applicazione delle prescrizioni relative all'igiene e alla gestione della qualità

### Competenza operativa c.1: Adottare misure relative all'igiene del personale, dei locali e della produzione

Gli addetti alla trasformazione lattiero-casearia adottano, secondo le disposizioni aziendali, misure preventive relative all'igiene del personale, dei locali e della produzione.

N.	Obiettivi di valutazione dell'azienda	LT	Obiettivi di valutazione della scuola professionale	LT	Obiettivi di valutazione dei corsi interaziendali	LT
c.1.1			Descrivo i rischi di un'igiene poco scrupolosa, le sue cause e le sue conseguenze, e spiego le misure che vanno adottate in base alla buona prassi di fabbricazione (BPF).	2		3
c.1.2			Elenco i microrganismi importanti, distinguo tra organismi utili, agenti patogeni e agenti che causano deterioramento, e descrivo ciò che influisce sul loro sviluppo.	2		
c.1.3	Rispetto le disposizioni aziendali sull'igiene del personale.	3	Spiego l'importanza delle misure per garantire l'igiene del personale e dell'igiene del corpo.	2		
c.1.4	Rispetto le disposizioni aziendali sull'igiene dei locali e l'organizzazione degli spazi.	3	Spiego l'importanza di garantire l'igiene dei locali, degli impianti, degli strumenti e delle attrezzature, e le misure che vanno prese a questo scopo.	2		
c.1.5	Individuo i rischi igienici nell'azienda e adotto misure conformi alla buona prassi di fabbricazione (BPF) e intese a garantire l'igiene del processo di produzione.	3	Spiego l'importanza di garantire l'igiene dell'azienda e della produzione, e le misure che vanno prese a questo scopo.	2	Applico in modo esemplare le disposizioni relative all'igiene del personale, dei locali e della produzione.	3



### Competenza operativa c.2: Pulire gli impianti e le attrezzature

Gli addetti alla trasformazione lattiero-casearia puliscono e sterilizzano gli impianti e le attrezzature secondo le disposizioni aziendali.

N.	Obiettivi di valutazione dell'azienda	LT	Obiettivi di valutazione della scuola professionale	LT	Obiettivi di valutazione dei corsi interaziendali	LT
c.2.1			Spiego l'importanza che la pulizia degli impianti e delle attrezzature riveste per la qualità dei prodotti.	2		
c.2.2			Spiego in che modo il tempo, la temperatura, la concentrazione dei detergenti, la meccanica, il tipo di sporcizia e le caratteristiche delle superfici influiscono sulle procedure di pulizia e di sterilizzazione.	2		
c.2.3	Effettuo il dosaggio delle soluzioni detergenti secondo le disposizioni aziendali e le schede informative di sicurezza fornite dal fabbricante.	3	Elenco i detergenti più importanti e le fonti disponibili per stabilire la concentrazione e il dosaggio.	1	Durante la pulizia tengo conto del tempo, della temperatura, della concentrazione dei detergenti, della meccanica e del consumo d'acqua.	3
c.2.4	Pulisco gli impianti e le attrezzature secondo le disposizioni aziendali.	3	Spiego l'importanza della pulizia e delle relative misure per garantire la qualità dei prodotti.	2		
c.2.5			Spiego le possibilità di impiego e l'azione di diversi disinfettanti e elenco i fattori che influiscono su di essa.	2		
c.2.6	Sterilizzo gli impianti e le attrezzature secondo le disposizioni aziendali.	3	Spiego l'importanza della sterilizzazione e delle relative misure per garantire la qualità dei prodotti.	2		
c.2.7	Verifico l'esito della pulizia e della sterilizzazione e prendo misure per il trattamento successivo.	4	Descrivo le diverse possibilità per controllare gli esiti della pulizia e della sterilizzazione.	2		

### Competenza operativa c.3: Effettuare le analisi di base

Gli addetti alla trasformazione lattiero-casearia effettuano, secondo le indicazioni, le analisi di base e compiono calcoli semplici ad esse legati.

N.	Obiettivi di valutazione dell'azienda	LT	Obiettivi di valutazione della scuola professionale	LT	Obiettivi di valutazione dei corsi interaziendali	LT
c.3.1	Preparo le sostanze ausiliarie per il prelievo dei campioni secondo le disposizioni aziendali.	3	Elenco le analisi di base, ne spiego lo svolgimento e indico le apparecchiature e le sostanze ausiliarie utilizzate.	2		
c.3.2	Prelevo campioni secondo il piano di analisi e consegno i risultati e le osservazioni in un verbale, secondo le disposizioni aziendali.	3	Spiego lo svolgimento corretto di un prelievo di campioni.	2		
c.3.3	Eseguo secondo le disposizioni aziendali calcoli semplici legati ai risultati dei prelievi, li confronto ai valori di riferimento aziendali e individuo anomalie o guasti.	3	Eseguo calcoli semplici per la standardizzazione.	3		
c.3.4	Inoltro i risultati dei campioni al servizio responsabile e conservo i campioni secondo le disposizioni aziendali.	3				

### Competenza operativa c.4: Rispettare gli standard di qualità

Gli addetti alla trasformazione lattiero-casearia rispettano gli standard di qualità (direttive, procedure) e consegnano i risultati in un verbale, secondo le disposizioni aziendali. Individuano anomalie nei prodotti e irregolarità rispetto alla norma, le segnalano e adottano immediatamente le contromisure necessarie.

N.	Obiettivi di valutazione dell'azienda	LT	Obiettivi di valutazione della scuola professionale	LT	Obiettivi di valutazione dei corsi interaziendali	LT
c.4.1			Spiego le caratteristiche qualitative generali per il formaggio e per altri latticini.	2		
c.4.2	Applico in tutti i settori le direttive del sistema aziendale di garanzia della qualità.	3	Spiego lo scopo di un sistema aziendale di garanzia della qualità.	2		
c.4.3	Conformemente alle direttive, raccolgo i dati qualitativi e quantitativi e li consegno in un verbale, secondo le disposizioni aziendali.	3				

N.	Obiettivi di valutazione dell'azienda	LT	Obiettivi di valutazione della scuola professionale	LT	Obiettivi di valutazione dei corsi interaziendali	LT
c.4.4	Individuo anomalie e irregolarità nella qualità dei prodotti, ritiro quelli non conformi secondo le disposizioni aziendali e informo il mio superiore.	3	Indico i possibili motivi per il ritiro di prodotti non conformi.	1		

## Campo di competenze operative d: Rispetto delle prescrizioni in materia di sicurezza sul lavoro, protezione della salute e dell'ambiente

### Competenza operativa d.1: Applicare misure per la sicurezza sul lavoro e la protezione della salute

Gli addetti alla trasformazione lattiero-casearia sono coscienti dei pericoli di infortunio nell'azienda e applicano le misure per garantire la sicurezza sul lavoro e la protezione della salute.

N.	Obiettivi di valutazione dell'azienda	LT	Obiettivi di valutazione della scuola professionale	LT	Obiettivi di valutazione dei corsi interaziendali	LT
d.1.1	Rispetto le prescrizioni aziendali per la prevenzione degli infortuni in generale, e per la prevenzione legata agli impianti in particolare – soprattutto rischi di tipo ergonomico (sollevare e trascinare pesi), rischi legati alla sicurezza delle macchine e al trasporto dei materiali.	3			Applico in modo esemplare le misure di prevenzione degli incidenti nel mio campo di lavoro.	2
d.1.2	Immagazzino le sostanze pericolose secondo le disposizioni di legge e le schede informative di sicurezza.	3			Indico i rischi legati all'immagazzinamento e all'impiego di sostanze pericolose quali figurano nella scheda informativa di sicurezza.	2
d.1.3	Utilizzo le sostanze pericolose (sostanze chimiche di laboratorio, detersivi, disinfettanti ecc.) secondo le disposizioni di legge e le schede informative di sicurezza.	3			Spiego l'importanza dei pittogrammi che segnalano un pericolo e che figurano sulle etichette e altre informazioni concernenti le sostanze pericolose.	2
d.1.4	In caso di emergenza mi comporto come prescritto dall'organizzazione aziendale.	3				
d.1.5	Osservo le disposizioni aziendali per la protezione della salute.	3			<sup>1</sup> Applico in modo esemplare le misure di protezione della salute nel mio campo di lavoro.	3
d.1.6					<sup>2</sup> Spiego l'utilità della prevenzione degli infortuni e della protezione della salute per me e per l'azienda.	2
d.1.7	In funzione della situazione e dell'attività, indosso l'equipaggiamento di protezione personale in modo professionale e sicuro.	3	Descrivo in quali situazioni e nell'ambito di quali attività deve essere indossato un determinato equipaggiamento di protezione personale.	2	Seguendo le indicazioni, indosso l'equipaggiamento di protezione personale in modo professionale e sicuro.	3

<b>Competenza operativa d.2: Applicare misure per la protezione dell'ambiente e l'efficienza energetica</b>						
Gli addetti alla trasformazione lattiero-casearia applicano misure per la protezione dell'ambiente e l'efficienza energetica.						
<b>N.</b>	<b>Obiettivi di valutazione dell'azienda</b>	<b>LT</b>	<b>Obiettivi di valutazione della scuola professionale</b>	<b>LT</b>	<b>Obiettivi di valutazione dei corsi interaziendali</b>	<b>LT</b>
<b>d.2.1</b>	Immagazzino, utilizzo e smaltisco le sostanze dannose per l'ambiente secondo le disposizioni aziendali.	3	Descrivo l'impatto ambientale causato dalle sostanze che impiego in ambito aziendale e privato.	2	Applico in modo esemplare le misure di protezione dell'ambiente nel mio campo di lavoro e provvedo al loro rispetto.	2
<b>d.2.2</b>	Smaltisco i rifiuti secondo le disposizioni aziendali.	3	Descrivo i principi sui cui si fonda lo smaltimento dei rifiuti in ambito aziendale e privato.	2		
<b>d.2.3</b>	Preparo l'acqua per diversi usi secondo le disposizioni aziendali.	3	Spiego le varie modalità di preparazione dell'acqua in base ai diversi usi.	2		
<b>d.2.4</b>	Applico con coerenza le misure per risparmiare acqua.	3	Spiego le misure per risparmiare acqua potabile.	2		
<b>d.2.5</b>	Applico con coerenza le misure per ridurre l'inquinamento idrico.	3	Spiego le misure per ridurre l'inquinamento idrico.	2		
<b>d.2.6</b>			Spiego, con l'aiuto di uno schema semplice, il funzionamento di un impianto di depurazione delle acque.	2		
<b>d.2.7</b>	Applico con coerenza le varie possibilità di risparmio energetico.	3	Descrivo le misure di risparmio energetico in ambito aziendale e privato.	2		
<b>d.2.8</b>	Utilizzo le materie prime con parsimonia, riduco la quantità di materie prime gettate nei rifiuti o evito di gettarle, e la smaltisco secondo le disposizioni aziendali e la legislazione in vigore.	3	Descrivo le misure per utilizzare le materie prime con parsimonia, per ridurre la quantità di materie prime gettate nei rifiuti o per evitare di gettarle, così come le disposizioni aziendali e la legislazione in vigore.	2		

## Elaborazione

Il piano di formazione è stato elaborato dalla competente organizzazione del mondo del lavoro e fa riferimento all'ordinanza della SEFRI del [...] sulla formazione professionale di base Addetta alla trasformazione lattiero-casearia / Addetto alla trasformazione lattiero-casearia con certificato federale di formazione pratica (CFP).

Il piano di formazione fa riferimento alle disposizioni transitorie dell'omonima ordinanza.

[...]

SOCIETÀ SVIZZERA DELL'INDUSTRIA LATTIERA

Il presidente

Il direttore

Hans Aschwanden

Daniel Wieland


Dopo averlo esaminato, la SEFRI dà il suo consenso al piano di formazione.

Berna, [...]

Segreteria di Stato per la formazione,  
la ricerca e l'innovazione

Rémy Hübschi  
Vice direttore, Capodivisione Formazione professionale e continua

## Allegato 1: Elenco degli strumenti volti a garantire e attuare la formazione professionale di base nonché a promuovere la qualità



Documento	Fonte di riferimento
Ordinanza della SEFRI sulla formazione professionale di base Addetta alla trasformazione lattiero-casearia / Addetto alla trasformazione lattiero-casearia con certificato federale di formazione pratica CFP	<i>Versione elettronica</i> Segreteria di Stato per la formazione, la ricerca e l'innovazione ( <a href="http://www.bvz.admin.ch">www.bvz.admin.ch</a> > Professioni A-Z) <i>Versione cartacea</i> Ufficio federale delle costruzioni e della logistica ( <a href="http://www.pubblicazionifederali.admin.ch">www.pubblicazionifederali.admin.ch</a> )
Piano di formazione del  relativo all'ordinanza della SEFRI sulla formazione professionale di base Addetta alla trasformazione lattiero-casearia / Addetto alla trasformazione lattiero-casearia con certificato federale di formazione pratica CFP	SOCIETÀ SVIZZERA DELL'INDUSTRIA LATTIERA SMV / SSIL <a href="http://www.milchtechnologe.ch">www.milchtechnologe.ch</a>
Disposizioni di esecuzione concernenti la procedura di qualificazione con esame finale incl. allegato (griglia di valutazione)	SOCIETÀ SVIZZERA DELL'INDUSTRIA LATTIERA SMV / SSIL <a href="http://www.milchtechnologe.ch">www.milchtechnologe.ch</a>
Documentazione dell'apprendimento	SOCIETÀ SVIZZERA DELL'INDUSTRIA LATTIERA SMV / SSIL <a href="http://www.milchtechnologe.ch">www.milchtechnologe.ch</a> v. anche: <a href="http://www.edition-lmz.ch">www.edition-lmz.ch</a>
Rapporto di formazione	Modello SDBB   CSFO <a href="http://www.oda.berufsbildung.ch">www.oda.berufsbildung.ch</a>
Programma di formazione per le aziende di tirocinio	SOCIETÀ SVIZZERA DELL'INDUSTRIA LATTIERA SMV / SSIL <a href="http://www.milchtechnologe.ch">www.milchtechnologe.ch</a> <a href="http://www.technologie.ch/">http://www.technologie.ch/</a>
Documentazione della formazione di base in azienda	Modello SDBB   CSFO <a href="http://www.oda.berufsbildung.ch">www.oda.berufsbildung.ch</a> v. anche: <a href="http://www.edition-lmz.ch">www.edition-lmz.ch</a>
Materiale didattico per la formazione di base Addetta alla trasformazione lattiero-casearia / Addetto alla trasformazione lattiero-casearia con certificato federale di formazione pratica CFP	SOCIETÀ SVIZZERA DELL'INDUSTRIA LATTIERA SMV / SSIL <a href="http://www.milchtechnologe.ch">www.milchtechnologe.ch</a>
Dotazione minima dell'azienda di tirocinio	SOCIETÀ SVIZZERA DELL'INDUSTRIA LATTIERA SMV / SSIL <a href="http://www.milchtechnologe.ch">www.milchtechnologe.ch</a>
Programma di formazione per i corsi interaziendali	SOCIETÀ SVIZZERA DELL'INDUSTRIA LATTIERA SMV / SSIL <a href="http://www.milchtechnologe.ch">www.milchtechnologe.ch</a>
Regolamento dei corsi interaziendali	SOCIETÀ SVIZZERA DELL'INDUSTRIA LATTIERA SMV / SSIL <a href="http://www.milchtechnologe.ch">www.milchtechnologe.ch</a>
Programma d'insegnamento per le scuole professionali	SOCIETÀ SVIZZERA DELL'INDUSTRIA LATTIERA SMV / SSIL <a href="http://www.milchtechnologe.ch">www.milchtechnologe.ch</a>
Formulario delle note	SOCIETÀ SVIZZERA DELL'INDUSTRIA LATTIERA SMV / SSIL <a href="http://www.milchtechnologe.ch">www.milchtechnologe.ch</a>
Regolamento della Commissione per lo sviluppo professionale e la qualità della formazione	SOCIETÀ SVIZZERA DELL'INDUSTRIA LATTIERA SMV / SSIL

	<a href="http://www.milchtechnologe.ch">www.milchtechnologe.ch</a>
--	--



## Allegato 2: Misure di accompagnamento riguardanti la sicurezza sul lavoro e la protezione della salute

L'articolo 4 capoverso 1 dell'ordinanza 5 del 28 settembre 2007 concernente la legge sul lavoro (Ordinanza sulla protezione dei giovani lavoratori, OLL 5; RS 822.115) **proibisce in generale lo svolgimento di lavori pericolosi da parte dei giovani**. Per lavori pericolosi si intendono tutti i lavori che per la loro natura o per le condizioni nelle quali vengono eseguiti possono pregiudicare la salute, l'educazione, la formazione e la sicurezza dei giovani come anche il loro sviluppo psicofisico. In deroga all'articolo 4 capoverso 1 OLL 5 le persone in formazione per la professione di addetta alla trasformazione lattiero-casearia / addetto alla trasformazione lattiero-casearia possono essere impiegate a partire dai 15 anni per i lavori pericolosi indicati sotto in conformità con il loro stato di formazione, purché l'azienda di tirocinio osservi le seguenti misure di accompagnamento concernenti la prevenzione:

Deroghe al divieto di svolgere lavori pericolosi (documento di riferimento: LC SECO)	
Cifra	Lavoro pericoloso (definizione secondo la LC SECO)
3a	Lavori che superano obiettivamente le capacità fisiche dei giovani. Tra questi figurano: 1) movimentazione manuale di pesi considerevoli, posizioni e movimenti del corpo scomodi e inadatti 2) spostamento ripetitivo di pesi
4b	Lavori con agenti caldi che presentano un elevato rischio di infortunio o malattia professionale.
4c	Lavori che comportano rumori pericolosi per l'udito (rumore continuo, rumore impulsivo), tra cui gli effetti dell'esposizione al rumore a partire da un livello di esposizione giornaliera LEX di 85 dB (A).
5a	Lavori con sostanze o preparati che comportano pericoli fisici, ad esempio di esplosione o incendio: 4. liquidi infiammabili (H224, H225 – finora R12), 6. sostanze e preparati autoreattivi (H240, H241 – finora R12). 
6a	Lavori con sostanze o preparati contrassegnati con i seguenti simboli che indicano pericoli per la salute (pittogrammi): 1. tossicità acuta (H331), 2. corrosività cutanea (H314 – finora R34), 
8a	Lavori con attrezzi e strumenti che presentano rischi di incidenti, che presumibilmente i giovani, per mancanza di consapevolezza e per scarsa esperienza o formazione, non possono individuare o prevenire: 1) macchine, equipaggiamenti o attrezzi; 2) installazioni e apparecchi tecnici di cui all'art. 49 cpv. 2 OPI <sup>2</sup> 5 (ad es. impianti di produzione automatici o a comando, come gruppi di fabbricazione e catene d'imballaggio o di riempimento, come pure sistemi di trasporto combinati, comprendenti in particolare trasportatori a nastro o a catena, trasportatori sospesi o a rulli, dispositivi di rotazione, convogliamento o rovesciamento oppure montacarichi speciali)
8d	Lavori con parti che presentano superfici pericolose (angoli, spigoli, punte, parti taglienti, rugosità).
8c	Lavori con macchine o sistemi in esercizio particolare oppure lavori di manutenzione con un elevato rischio di infortunio o di malattia professionale.
10a	Lavori con rischio di caduta: 1) lavori in postazioni rialzate (ad es. scale, rampe, piattaforme elevatrici) e vie di passaggio 2) lavori in ambienti con aperture nel suolo.

<sup>2</sup> Ordinanza del 19 dicembre 1983 sulla prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali (RS 832.30)

Lavori pericolosi (sulla base delle competenze ope- rative)	Pericoli	Cifre <sup>4</sup>	Temi di prevenzione per la formazione/i corsi, l'istruzione e la sorveglianza	Misure di accompagnamento attuate dagli specialisti <sup>3</sup> in azienda						
				Formazione/corsi per le persone in formazione			Istruzione delle persone in for- mazione	Sorveglianza delle per- sone in formazione		
				Forma- zione in azienda	Supporto CI	Supporto SP			Costante	Fre- quente
Cambio di utensile con un mescola- tore aperto  Mescolare ingre- dienti e additivi (contenitori fino a 25 kg)  Rivoltare i for- maggi	<ul style="list-style-type: none"><li>Sforzi eccessivi dell'apparato loco- motorio dovuti al sollevamento e allo spostamento di carichi considerevoli</li><li>Posture e movimenti scomodi e ina- datti</li></ul>	3a	<ul style="list-style-type: none"><li>Impostare e alternare i movimenti in modo ergo- nomico</li><li>Ricorrere a tecniche di sollevamento corrette</li><li>Utilizzare mezzi ausiliari</li><li>Evitare di portare pesi che vanno oltre le proprie capacità fisiche</li><li>Prevedere variazioni nei movimenti</li><li>Rispettare le pause di recupero</li></ul> <p>OP SUVA 44018.i «Sollevare e trasportare corretta- mente i carichi»</p> <p>OP CFSL 6245.i «Sicurezza sul lavoro e tutela della salute nella movimentazione manuale di carichi»</p> <p>indicazioni della SECO relative all'ordinanza 3 concer- nente la legge sul lavoro (OLL 3) (art. 25 cpv. 2: pesi, giovani)</p>	1°-2° AT	1° AT	1° AT	Formazione e applicazione pratica	1° AT	2° AT	
Lavoro con im- pianti di produ- zione in funzione	<ul style="list-style-type: none"><li>Vapore molto caldo</li><li>Rumore</li></ul>	4b 4c	<ul style="list-style-type: none"><li>Se il lavoro comporta un rischio di ustione, se- guire le istruzioni speciali in vigore nell'azienda</li><li>Indossare l'equipaggiamento di protezione per- sonale adatto</li></ul> <p>IOP SUVA 84015.i «Come ha detto? domande e ri- sposte sul rumore»</p>	1°-2° AT	1° AT	1° AT	Formazione e applicazione pratica	1° AT	2° AT	
Manipolazione di sostanze perico- lose (ad es. deter- genti)	<ul style="list-style-type: none"><li>Irritazione della pelle, delle mucose, delle vie respiratorie</li><li>Corrosioni</li><li>Allergie, eczemi</li><li>Incendio e esplosione</li><li></li></ul>	6a 5a	<ul style="list-style-type: none"><li>Seguire le indicazioni che figurano sulle schede informativa di sicurezza</li><li>Leggere le indicazioni sulle etichette, rispettare le istruzioni che vi figurano, tenere conto dei peri- coli e degli avvertimenti indicati, applicare le mi- sure di protezione indicate</li><li>Conservare le sostanze chimiche nei contenitori originali, non travasarle mai in contenitori alimen- tari (per cibo o bevande)</li></ul>	1°-2° AT	1° AT	1° AT	Formazione e applicazione pratica	1° AT	2° AT	

<sup>3</sup> È considerato specialista il titolare di un attestato federale di capacità, di un certificato federale di formazione pratica o di una qualifica equivalente nel campo della persona in formazione (ordinanza in materia di formazione).

<sup>4</sup> Cifre secondo la lista di controllo SECO «Lavori pericolosi nella formazione professionale di base»

Lavori pericolosi (sulla base delle competenze operative)	Pericoli	Cifre <sup>4</sup>	Temi di prevenzione per la formazione/i corsi, l'istruzione e la sorveglianza	Misure di accompagnamento attuate dagli specialisti <sup>3</sup> in azienda						
				Formazione/corsi per le persone in formazione			Istruzione delle persone in formazione	Sorveglianza delle persone in formazione		
				Formazione in azienda	Supporto CI	Supporto SP			Costante	Frequente
			<ul style="list-style-type: none"><li>• Cambiare abiti prima e dopo il lavoro</li><li>• Indossare l'equipaggiamento di protezione personale adatto (ad es. occhiali e guanti protettivi, mascherine antipolvere)</li><li>• Detergere la pelle con prodotti delicati</li><li>• Curare la pelle con prodotti appropriati</li><li>• Osservare le misure di igiene</li><li>• Essere in grado di applicare le misure antincendio</li></ul> <p>OP SUVA 11030.i «Sostanze pericolose. Tutto quello che è necessario sapere»</p> <p>OP SUVA 66113.i «Respiratori antipolvere – Informazioni utili sulla scelta e l'uso»</p> <p>OP SUVA 44074.i «La protezione della pelle sul lavoro»</p>							
Lavoro con attrezzi o macchine pericolosi  Utilizzare, sorvegliare e provvedere alla manutenzione degli impianti di produzione	Travolgimento, lesioni da taglio, trascinamento, percussioni, ustioni provocate: <ul style="list-style-type: none"><li>• dall'intervento su elementi in movimento senza protezione</li><li>• dal contatto con superfici pericolose</li><li>• da mezzi di trasporto e di lavoro in movimento</li><li>• da elementi mobili incontrollati</li><li>• dalle condizioni delle postazioni di lavoro e delle vie di passaggio</li><li>• vapore molto caldo</li><li>• avvio incontrollato</li></ul>	4b 8a 8d	<ul style="list-style-type: none"><li>• Azionare le macchine e gli impianti rispettando le disposizioni del fabbricante</li><li>• Non intervenire senza protezione su macchine, impianti e mezzi di trasporto in funzione e in movimento</li><li>• Lavorare esclusivamente partendo da postazioni sicure</li><li>• Per lavorare, prendere una posizione salda</li><li>• Utilizzare vie di passaggio sicure</li><li>• Indossare l'equipaggiamento di protezione personale appropriato (ad es. occhiali, guanti e scarpe protettivi)</li><li>• lasciare senza tensione l'impianto o la macchina manuale SUVA per i formatori professionali e i superiori 88286.i «10 mosse per un tirocinio in sicurezza»</li></ul>	1°-2° AT	1°-2° AT	1° AT	Formazione e applicazione pratica	1° AT	2° AT	
Manutenzione di impianti di produzione	Avvio incontrollato	8c	<ul style="list-style-type: none"><li>• Mettere l'impianto o la macchina fuori tensione.</li><li>• Effettuare la manutenzione delle macchine e degli impianti conformemente alle indicazioni del fabbricante.</li></ul>	1°-3° AT	1°-3° AT	1° AT	Formazione e applicazione pratica	1° AT	2° AT	
Manutenzione e controllo	<ul style="list-style-type: none"><li>• Caduta</li></ul>	10a	Scale	1°-2° AT	1°-2° AT	1° AT	Formazione e applicazione pratica	1° AT	2° AT	

Lavori pericolosi (sulla base delle competenze ope- rative)	Pericoli	Cifre <sup>4</sup>	Temi di prevenzione per la formazione/i corsi, l'istruzione e la sorveglianza	Misure di accompagnamento attuate dagli specialisti <sup>3</sup> in azienda						
				Formazione/corsi per le persone in formazione			Istruzione delle persone in for- mazione	Sorveglianza delle per- sone in formazione		
				Forma- zione in azienda	Supporto CI	Supporto SP		Costante	Fre- quente	Occasio- nale
<p>Aggiunta di ingre- dienti e additivi</p> <p>Trasportare forme di formaggio attra- verso aperture nel suolo</p>			<ul style="list-style-type: none"> <li>prima di servirsi della scala, verificarne lo stato e controllare che sia adatta (non utilizzare scale di- fettose)</li> <li>assicurare la scala alla base e al vertice</li> <li>utilizzare correttamente la scala</li> </ul> <p>OP SUVA 84070.i «Chi dice 12 volte 'sì'? Uso in sicu- rezza delle scale portatili semplici e doppie»</p> <p>Piattaforme</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>salendo e scendendo, servirsi sempre del corri- mano</li> <li>se necessario, assicurarsi per evitare una caduta</li> <li>fare in modo che le postazioni di lavoro sotto- stanti non corrano il pericolo di essere colpite da oggetti che cadono o da liquidi che scorrono verso il basso</li> </ul> <p>Aperture nel suolo</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>seguire le regole di comportamento in vigore nell'azienda</li> <li>OP Suva 67008.i «Aperture nel suolo. Individua- zione dei pericoli e pianificazione delle misure»</li> </ul>							

**Legenda:** AT: anno di tirocinio; CI: corsi interaziendali; SP: scuola professionale; LC: lista di controllo; OP: opuscolo

Le presenti misure di accompagnamento sono state elaborate dalla SOCIETÀ SVIZZERA DELL'INDUSTRIA LATTIERA SMV / SSIL assieme a uno specialista della sicurezza sul lavoro. Il 9 gennaio 2017 la SECO ha approvato le deroghe al divieto di lavori pericolosi (art. 4 cpv. 4 OLL 5).

## Glossario (\*vedi *Lessico della formazione professionale*, 3ª edizione rivista e aggiornata 2013, CSFO, Berna, [www.less.formazioneprof.ch](http://www.less.formazioneprof.ch))

### Azienda di tirocinio\*

Nel sistema duale della formazione professionale, l'azienda di tirocinio è un'azienda di produzione o di servizi in cui avviene la formazione pratica professionale. A tale scopo le aziende devono disporre di un'autorizzazione a formare rilasciata dall'autorità cantonale competente.

### Campo di competenze operative

I comportamenti professionali, ovvero quelle attività che richiedono competenze simili o che appartengono a un processo lavorativo simile, vengono raggruppati in campi di competenze operative.

### Campo di qualificazione\*

Nell'ordinanza sulla formazione professionale di base si distinguono tre campi di qualificazione: lavoro pratico, conoscenze professionali e cultura generale.

- **Lavoro pratico:** esistono due tipi di lavoro pratico: il lavoro pratico individuale (LPI) e il lavoro pratico prestabilito (LPP).
- **Conoscenze professionali:** l'esame delle conoscenze professionali è la parte teorica/scolastica dell'esame finale. La persona in formazione deve presentarsi a un esame scritto o a un esame scritto e orale. In casi motivati l'insegnamento e l'esame della cultura generale possono essere integrati nelle conoscenze professionali.
- **Cultura generale:** a questo campo di qualificazione si applica l'ordinanza della SEFRI del 27 aprile 2006<sup>5</sup> sulle prescrizioni minime in materia di cultura generale nella formazione professionale di base. Se l'insegnamento della cultura generale avviene in modo integrato, viene valutato congiuntamente alle conoscenze professionali

### Commissione per lo sviluppo professionale e la qualità della formazione (Commissione SP&Q)

Ogni ordinanza sulla formazione professionale di base definisce nella sezione 10 una Commissione svizzera per lo sviluppo professionale e la qualità della formazione per la rispettiva professione o il rispettivo campo professionale.

La Commissione svizzera per lo sviluppo professionale e la qualità della formazione è un organo strategico composto dai partner con funzione di vigilanza, nonché un organismo orientato verso il futuro teso a garantire la qualità ai sensi dell'articolo 8 LFPr<sup>6</sup>.

### Competenza operativa

La competenza operativa si esplica nella capacità di riuscire a gestire una situazione professionale concreta. Per farlo un professionista competente applica autonomamente una combinazione specifica di conoscenze, abilità e comportamenti. Durante la formazione le persone in formazione acquisiscono la necessaria competenza professionale, metodologica, sociale e personale relativa a ogni competenza operativa.

### Corso interaziendale (CI)\*

I corsi interaziendali servono a trasmettere e a fare acquisire capacità pratiche fondamentali. Essi completano la pratica professionale e la formazione scolastica.

### Documentazione dell'apprendimento\*

La documentazione dell'apprendimento è uno strumento che promuove la qualità della formazione professionale pratica. La persona in formazione aggiorna autonomamente la propria documentazione menzionando i principali lavori e le competenze operative da acquisire. Grazie alla documentazione, il formatore può vedere i progressi nella formazione e l'impegno personale dimostrato dalla persona in formazione.

---

<sup>5</sup> RS 412.101.241

<sup>6</sup> RS 412.10

## **Insegnamento delle conoscenze professionali**

Con l'insegnamento delle conoscenze professionali nella scuola professionale la persona in formazione acquisisce alcune qualifiche specifiche. Obiettivi ed esigenze sono stabiliti nel piano di formazione. Le note semestrali relative all'insegnamento professionale confluiscono, sotto forma di nota relativa all'insegnamento professionale o di nota dei luoghi di formazione, nel calcolo della nota complessiva della procedura di qualificazione.

## **Lavoro pratico individuale (LPI)**

Il LPI è una delle due opzioni di verifica delle competenze acquisite nel campo di qualificazione «lavoro pratico». L'esame si svolge nell'azienda di tirocinio sulla base di un mandato aziendale. Il LPI è disciplinato per ogni professione dalle «Disposizioni esecutive per la procedura di qualificazione con esame finale».

## **Lavoro pratico prestabilito (LPP)\***

Il lavoro pratico prestabilito è l'alternativa al lavoro pratico individuale e viene controllato dai periti d'esame durante tutto lo svolgimento del lavoro. Per tutte le persone in formazione valgono le opzioni d'esame e la durata d'esame prevista nell'ofor.

## **Luoghi di formazione\***

Il punto di forza della formazione professionale duale sta nella sua stretta relazione con il mondo del lavoro, che si riflette nei tre luoghi di formazione che impartiscono la formazione professionale di base: l'azienda di tirocinio, la scuola professionale e i corsi interaziendali.

## **Obiettivi ed esigenze della formazione professionale di base**

Gli obiettivi e le esigenze della formazione professionale di base sono stabiliti nell'ofor e nel piano di formazione. All'interno di quest'ultimo sono articolati in campi di competenze operative, competenze operative e obiettivi di valutazione per i tre luoghi di formazione (azienda di tirocinio, scuola professionale e corsi interaziendali).

## **Obiettivi di valutazione**

Gli obiettivi di valutazione concretizzano la competenza operativa e tengono conto delle esigenze attuali legate agli sviluppi economici e sociali. Gli obiettivi di valutazione sono armonizzati tra loro per favorire la cooperazione tra i luoghi di formazione. Solitamente aziende di tirocinio, scuole professionali e corsi interaziendali hanno obiettivi diversi, la cui formulazione può però essere identica, ad esempio per quanto concerne la sicurezza sul lavoro, la protezione della salute o le attività manuali.

## **Ordinanza della SEFRI sulla formazione professionale di base (ordinanza in materia di formazione; ofor)**

Ogni ofor disciplina nel dettaglio i seguenti aspetti: contenuto e durata della formazione professionale di base, obiettivi ed esigenze della formazione professionale pratica e della formazione scolastica, ampiezza dei contenuti della formazione e loro ripartizione tra i luoghi di formazione, procedure di qualificazione, attestazioni e titoli. Normalmente, l'oml chiede alla SEFRI di emanare un'ofor e la redige congiuntamente con i Cantoni e la Confederazione. L'entrata in vigore di un'ofor è stabilita d'intesa fra i partner, mentre l'emanazione spetta alla SEFRI.

## **Organizzazione del mondo del lavoro (oml)\***

L'espressione collettiva «organizzazioni del mondo del lavoro» può indicare le parti sociali, le associazioni professionali e le altre organizzazioni competenti, nonché gli operatori della formazione professionale. L'oml competente per una data professione definisce i contenuti della formazione, organizza la formazione professionale di base e istituisce l'organo responsabile dei corsi interaziendali.

## **Partenariato\***

La formazione professionale è compito comune di Confederazione, Cantoni e organizzazioni del mondo del lavoro. I tre partner uniscono i loro sforzi per garantire una formazione professionale di qualità e un numero sufficiente di posti di tirocinio.

### **Persona in formazione\***

È considerata persona in formazione chi ha concluso le scuole dell'obbligo e ha stipulato un contratto di tirocinio per apprendere una professione secondo le disposizioni dell'ordinanza sulla formazione professionale di base.

### **Piano di formazione**

Il piano di formazione integra l'ordinanza sulla formazione professionale di base e contiene, oltre ai fondamenti pedagogico-professionali, il profilo di qualificazione, le competenze operative raggruppate nei relativi campi e gli obiettivi di valutazione suddivisi per luogo di formazione. Il contenuto del piano di formazione è di responsabilità dell'oml nazionale. Il piano di formazione viene elaborato e firmato dalla oml.

### **Procedura di qualificazione (PQ)\***

L'espressione «procedura di qualificazione» è utilizzata per designare tutte le procedure che permettono di stabilire se una persona possiede le competenze definite nella rispettiva ordinanza sulla formazione professionale di base.

### **Profilo di qualificazione**

Il profilo di qualificazione descrive le competenze operative che una persona in formazione deve possedere alla fine della formazione. Il profilo di qualificazione viene redatto in base al profilo delle attività e funge da base per l'elaborazione del piano di formazione.

### **Quadro europeo delle qualifiche (QEQ)**

Il Quadro europeo delle qualifiche per l'apprendimento permanente (QEQ) punta a rendere comparabili a livello europeo le qualifiche e le competenze professionali. Al fine di mettere in relazione le diverse qualifiche nazionali con il QEQ e di confrontarle con quelle di altri Stati europei, ogni Paese sviluppa un proprio Quadro nazionale delle qualifiche (QNQ).

### **Quadro nazionale per la formazione professionale (QNQ formazione professionale)**

Scopo del Quadro nazionale delle qualifiche è garantire la trasparenza e la comparabilità dei titoli della formazione professionale a livello nazionale e internazionale e promuovere in questo modo la mobilità sul mercato del lavoro. Il Quadro delle qualifiche prevede otto livelli, ognuno dei quali include le tre categorie di valutazione «conoscenze», «abilità» e «competenze». Ogni titolo della formazione professionale di base è accompagnato da un supplemento standard al certificato.

### **Rapporto di formazione\***

Con il rapporto di formazione si documenta la verifica periodica dell'apprendimento svolto in azienda. Il rapporto viene compilato durante un colloquio che avviene tra formatore e persona in formazione.

### **Responsabili della formazione professionale\***

Con il termine «responsabili della formazione professionale» si intendono tutti gli specialisti che durante la formazione professionale di base impartiscono alle persone in formazione una parte della formazione pratica o scolastica: formatori attivi nelle aziende di tirocinio, formatori attivi nei corsi interaziendali, docenti della formazione scolastica, periti d'esame.

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

In collaborazione con i partner (Cantoni e oml), la SEFRI ha il compito di assicurare la qualità e il costante sviluppo dell'intero sistema della formazione professionale. La SEFRI inoltre provvede alla comparabilità e alla trasparenza delle offerte formative in tutta la Svizzera.

## Ulteriori approfondimenti sulle competenze operative

Le quattro dimensioni delle competenze operative includono elementi specifici della professione, tra cui:

### 1. Competenza professionale

Le competenze professionali comprendono:

- la conoscenza di espressioni specialistiche (linguaggio tecnico), standard (di qualità), elementi, sistemi e della loro importanza nelle situazioni di lavoro;
- la conoscenza di metodi, procedimenti, strumenti di lavoro e materiali specifici e del loro utilizzo appropriato;
- la conoscenza di rischi e pericoli e delle relative misure precauzionali, preventive e di protezione, nonché la consapevolezza delle responsabilità connesse.

### 2. Competenza metodologica

#### 2.1 Tecniche di lavoro

Per l'assolvimento dei compiti professionali gli addetti alla trasformazione lattiero-casearia utilizzano metodi appropriati, attrezzature tecniche e strumenti d'ausilio, grazie ai quali mantengono l'ordine, fissano le priorità, individuano procedure sistematiche e razionali, garantiscono la sicurezza sul lavoro e rispettano le prescrizioni igieniche. Pianificano le fasi lavorative, lavorano in modo efficiente e valutano sistematicamente il lavoro effettuato.

#### 2.2 Approccio reticolare, orientato ai processi, a livello teorico e operativo

Gli addetti alla trasformazione lattiero-casearia considerano i processi industriali nel loro insieme. Tengono conto delle fasi di lavoro che precedono e seguono la loro attività. Sono consapevoli degli effetti del loro lavoro sui prodotti, sui colleghi e sul successo dell'azienda.

#### 2.3 Strategie d'informazione e di comunicazione

Nel campo professionale specifico è importante l'applicazione dei mezzi d'informazione e di comunicazione: gli addetti alla trasformazione lattiero-casearia ne sono consapevoli, contribuiscono a ottimizzare il flusso d'informazioni all'interno dell'azienda e si procurano informazioni in modo autonomo utilizzandole nell'interesse dell'azienda e dell'apprendimento personale.

#### 2.4 Strategie di apprendimento

Per aumentare l'efficacia dell'apprendimento possono essere utilizzate diverse strategie. Gli addetti alla trasformazione lattiero-casearia riflettono sul metodo da loro adottato adeguandolo a seconda delle situazioni, dei problemi e dei compiti assegnati. Poiché i metodi d'apprendimento differiscono da persona a persona, lavorano con strategie efficaci che rendono piacevole l'apprendimento, procurano loro successo e soddisfazione e rafforzano la loro disponibilità all'apprendimento autonomo e permanente.

#### 2.5 Tecniche di presentazione

Il successo di un'azienda dipende fondamentalmente dal modo e dalla maniera con la quale prodotti e servizi sono proposti ai clienti. Gli addetti alla trasformazione lattiero-casearia conoscono e padroneggiano tecniche e mezzi di presentazione, utilizzandoli in maniera mirata in funzione della situazione.

#### 2.6 Comportamento ecologico

Gli addetti alla trasformazione lattiero-casearia sono consapevoli della limitata disponibilità delle risorse naturali. Utilizzano con parsimonia materie prime, acqua ed energia e impiegano in maniera appropriata tecnologie, strategie e tecniche di lavoro.

#### 2.7 Comportamento economico

Il comportamento economico è la base del successo aziendale. Gli addetti alla trasformazione lattiero-casearia sono consapevoli del costo di materie prime, materiali, strumenti, impianti e attrezzature ed eseguono i compiti loro assegnati con efficienza e sicurezza.



### **3. Competenza sociale**

#### **3.1 Capacità di comunicare**

Per svolgere il proprio lavoro con competenza è molto importante comunicare in modo obiettivo. Per tale motivo gli addetti alla trasformazione lattiero-casearia, nell'esercizio della professione, sanno comunicare e utilizzare le regole di base per la gestione di un colloquio. Adattano lingua e comportamento alle varie situazioni e alle necessità dell'interlocutore. Parlano con rispetto e stima al proprio interlocutore.

#### **3.2 Capacità di gestire i conflitti**

Nel lavoro quotidiano in azienda, in cui sono frequenti i contatti con persone di mentalità e opinioni diverse, insorgono spesso situazioni di conflitto. Gli addetti alla trasformazione lattiero-casearia ne sono consapevoli e reagiscono con calma e ponderazione. Partecipano alla discussione, accettano altri punti di vista, discutono in maniera obiettiva e cercano soluzioni costruttive.

#### **3.3 Capacità di lavorare in gruppo**

L'attività professionale viene svolta individualmente o in team. In molteplici situazioni il team si rivela la soluzione migliore. Se lavorano in team, gli addetti alla trasformazione lattiero-casearia rispettano le regole per il successo del lavoro di squadra.

### **4. Competenza personale**

#### **4.1 Capacità di riflessione**

Gli addetti alla trasformazione lattiero-casearia sono in grado di analizzare il proprio operato, riflettere sulle proprie esperienze personali e trasferire le conoscenze acquisite nell'attività professionale quotidiana. Sono inoltre capaci di comprendere, distinguere e gestire i valori, le regole e le aspettative proprie e altrui (tolleranza).

#### **4.2 Autonomia e senso di responsabilità**

Nell'attività professionale quotidiana gli addetti alla trasformazione lattiero-casearia sono corresponsabili dei risultati di produzione e dei processi aziendali. Nella sfera di loro competenza prendono decisioni in maniera autonoma e scrupolosa e agiscono di conseguenza.

#### **4.3 Resistenza**

Gli addetti alla trasformazione lattiero-casearia sono in grado di sostenere le pressioni fisiche e psicologiche della professione, conoscono i propri limiti e chiedono sostegno per affrontare le situazioni impegnative.

#### **4.4 Flessibilità**

Gli addetti alla trasformazione lattiero-casearia sono in grado di adattarsi e di determinare attivamente cambiamenti e nuove situazioni.

#### **4.5 Efficienza e attitudine al lavoro**

In un ambiente competitivo solo le aziende con dipendenti efficienti e motivati riescono a sopravvivere. Gli addetti alla trasformazione lattiero-casearia s'impegnano al raggiungimento degli obiettivi aziendali. In azienda e a scuola sviluppano e consolidano la loro efficienza. L'attitudine al lavoro si manifesta attraverso la puntualità, la concentrazione, la scrupolosità, l'affidabilità e la precisione.

#### **4.6 Apprendimento permanente**

Il progresso tecnologico e le necessità della clientela in costante evoluzione richiedono continuamente nuove conoscenze e capacità, nonché la disponibilità all'apprendimento permanente. Gli addetti alla trasformazione lattiero-casearia sono aperti alle novità, si aggiornano grazie alle offerte dell'apprendimento permanente rafforzando la propria personalità e posizione sul mercato.