



Ordinanza della SEFRI sulla formazione professionale di base

secondo il testo di riferimento del 31.08.2012 (stato 31.01.2018)

**Tecnologa del latte/Tecnologo del latte
con attestato federale di capacità (AFC)**

del ... progetto v06 21.01.2019

21606

**Tecnologa del latte AFC/Tecnologo del latte AFC
Milchtechnologin EFZ/Milchtechnologe 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:

Sezione 1: Oggetto e durata

Art. 1 Profilo professionale e orientamenti

¹ I tecnologi del latte di livello AFC svolgono in particolare le attività seguenti e si contraddistinguono per le conoscenze, capacità e attitudini sotto indicate:

- a. lavorano nelle aziende industriali e artigianali di trasformazione del latte dove sottopongono il latte crudo a diversi processi di trasformazione in maniera scrupolosa e secondo le direttive aziendali al fine di conferirgli le giuste caratteristiche per la lavorazione dei prodotti derivati;

RS ...

- 1 RS 412.10
- 2 RS 412.101
- 3 RS 822.115

- b. producono latticini di prima qualità specifici dell'azienda sfruttando le proprie conoscenze specifiche dei processi produttivi ed eseguendo i vari procedimenti in modo professionalmente corretto, accurato e secondo le direttive aziendali;
- c. lavorano con efficienza e razionalità garantendo la preparazione, l'utilizzo e la manutenzione degli impianti e delle attrezzature in modo professionalmente corretto;
- d. adottano misure per il rispetto dell'igiene del personale, dei locali e della produzione e applicano gli standard di qualità aziendali;
- e. in tutte le loro attività applicano le prescrizioni in materia di sicurezza sul lavoro e protezione della salute e utilizzano l'energia, l'acqua e le altre materie prime in modo ecocompatibile e rispettoso delle risorse.

² La formazione di tecnologo del latte di livello AFC prevede gli orientamenti seguenti:

- a. produzione di latticini locali e regionali;
- b. consulenza alla clientela e vendita di latticini;
- c. svolgimento di analisi supplementari;
- d. gestione di impianti di produzione automatizzati;
- e. valorizzazione dei sottoprodotti per i suini da ingrasso.

³ L'orientamento è indicato al momento dell'iscrizione all'esame finale.

Art. 2 Durata e inizio

¹ La formazione professionale di base dura tre anni.

² Ai titolari del certificato federale di formazione pratica di addetto alla trasformazione lattiero-casearia di livello CFP è convalidato il primo anno della formazione professionale di base.

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

Sezione 2: Obiettivi ed esigenze

Art. 3 Principi

¹ Gli obiettivi e le esigenze della formazione professionale di base sono espressi sotto forma di competenze operative raggruppate nei relativi campi.

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

³ Tutti i luoghi di formazione collaborano allo sviluppo delle competenze operative. Essi coordinano i contenuti della formazione e delle procedure di qualificazione.

Art. 4 Competenze operative

¹ La formazione prevede, nei campi di competenze operative sotto indicati, le competenze operative seguenti:

- a. svolgimento dei processi generali di trasformazione del latte:
 1. ricevere, trasportare e stoccare le materie prime, le materie ausiliarie e i materiali d'esercizio,
 2. separare e standardizzare le materie prime tramite il separatore centrifugo,
 3. concentrare le materie prime tramite impianti di filtrazione a membrana,
 4. effettuare il trattamento termico,
 5. effettuare l'omogeneizzazione,
 6. miscelare ingredienti e additivi,
 7. utilizzare, sorvegliare e mantenere in buono stato le attrezzature,
 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 del latte,
 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 attività specifiche legate ai prodotti o all'azienda:
 1. produrre latticini locali e regionali,
 2. fornire consulenza alla clientela e vendere latticini,
 3. svolgere analisi supplementari,
 4. gestire impianti di produzione automatizzati,
 5. valorizzare i sottoprodotti per i suini da ingrasso;
- d. applicazione delle prescrizioni relative all'igiene e alla gestione della qualità:
 1. applicare le misure relative all'igiene del personale, dei locali e della produzione,
 2. pulire e sterilizzare gli impianti e le attrezzature,

3. effettuare le analisi di base,
4. utilizzare il sistema di gestione della qualità;
- e. rispetto delle prescrizioni in materia di sicurezza sul lavoro, protezione della salute e dell'ambiente:
 1. applicare misure per la sicurezza sul lavoro e la protezione della salute,
 2. applicare misure per la protezione dell'ambiente e l'efficienza energetica.

² Lo sviluppo delle competenze operative nei campi di competenze operative a, b, d, e è obbligatorio per tutte le persone in formazione. Nel campo di competenze operative c è vincolante lo sviluppo del campo di competenze operative specifico dell'orientamento.

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

Art. 5

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 trasmettono alle persone in formazione conoscenze in materia di 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.

Sezione 4: Durata della formazione in ciascun luogo di formazione e lingua d'insegnamento

Art. 6 Formazione professionale pratica in azienda e in luoghi di formazione equivalenti

La formazione professionale pratica in azienda comprende in media quattro giornate alla settimana per tutta la durata della formazione professionale di base.

Art. 7 Scuola professionale

¹ L'insegnamento obbligatorio presso la scuola professionale comprende 1160 lezioni. Dette lezioni sono suddivise secondo la tabella seguente:

Insegnamento	1° anno	2° anno	3° anno	Totale
a. Conoscenze professionali				
– Svolgimento dei processi generali di trasformazione del latte	120	100	-	220
– Produzione di latticini specifici dell'azienda	70	120	120	310
– Svolgimento di attività specifiche legate ai prodotti o all'azienda	-	-	36	36
– Applicazione delle prescrizioni relative all'igiene e alla gestione della qualità	50	20	24	94
– Rispetto delle prescrizioni in materia di sicurezza sul lavoro, protezione della salute e dell'ambiente	-	-	20	20
Totale conoscenze professionali	240	240	200	680
b. Cultura generale	120	120	120	360
c. Educazione fisica	40	40	40	120
Totale delle lezioni	400	400	360	1160

² D'intesa con le autorità cantonali e le organizzazioni del mondo del lavoro competenti sono ammessi spostamenti minimi di lezioni da un anno di formazione all'altro in un campo di competenze operative. Deve essere comunque garantito il raggiungimento degli obiettivi di formazione prestabiliti.

³ Per gli insegnamenti di cultura generale fa stato l'ordinanza della SEFRI del 27 aprile 2006⁴ sulle prescrizioni minime in materia di cultura generale nella formazione professionale di base.

⁴ La lingua d'insegnamento è la lingua nazionale del luogo in cui si trova la scuola professionale. Oltre a questa lingua, i Cantoni possono autorizzare altre lingue d'insegnamento.

⁵ È raccomandato l'insegnamento bilingue, ovvero nella lingua nazionale del luogo in cui si trova la scuola e in un'altra lingua nazionale o in inglese.

Art. 8 Corsi interaziendali

¹ I corsi interaziendali comprendono otto giornate di otto ore.

² Le giornate e i contenuti sono ripartiti in tre corsi come segue:

Anno	Corso	Campo di competenze operative / competenza operativa	Durata
1.	Corso 1	Applicazione delle prescrizioni relative all'igiene e alla gestione della qualità 0 Rispetto delle prescrizioni in materia di sicurezza sul lavoro, protezione della salute e dell'ambiente	2 giorni
2.	Corso 2	Produzione di latticini specifici dell'azienda - produrre formaggi a pasta dura ed extradura - produrre formaggi a pasta semidura - produrre quark e formaggio fresco in fiocchi - produrre latte da consumo, panna, bevande a base di latte e di derivati del latte - produrre prodotti a base di latte acido - produrre burro	3 giorni
3.	Corso 3	Produzione di latticini specifici dell'azienda - produrre formaggi a pasta molle - produrre mozzarella e formaggio per insalate - produrre gelati - produrre dessert - produrre latte in polvere	3 giorni
Totale			8 giorni

³ Nell'ultimo semestre della formazione professionale di base non si possono svolgere corsi interaziendali.

Sezione 5: Piano di formazione

Art. 9

¹ All'entrata in vigore della presente ordinanza è disponibile un piano di formazione⁵ della competente organizzazione del mondo del lavoro.

² Il piano di formazione:

- a. contiene il profilo di qualificazione, che comprende:
 1. il profilo professionale,
 2. la tabella delle competenze operative e dei relativi campi,
 3. il livello richiesto per la professione;
- b. precisa i contenuti della formazione di base e le disposizioni relative alla sicurezza sul lavoro e alla protezione della salute e dell'ambiente;
- c. determina quali competenze operative sono trasmesse e apprese in ciascun luogo di formazione.

³ Al piano di formazione è allegato l'elenco degli strumenti volti a garantire e attuare la formazione professionale di base nonché a promuovere la qualità, con indicazione dell'ente presso cui possono essere ottenuti.

Sezione 6:

Requisiti per i formatori e numero massimo di persone in formazione in azienda

Art. 10 Requisiti professionali richiesti ai formatori

Il formatore soddisfa i requisiti professionali se possiede una delle qualifiche seguenti:

- a. attestato federale di capacità di tecnologo del latte AFC e almeno tre anni di esperienza professionale nel campo d'insegnamento;
- b. attestato federale di capacità di tecnologo del latte qualificato, casaro qualificato o lattaio qualificato e almeno tre anni di esperienza professionale nel campo d'insegnamento;
- c. attestato federale di capacità di una professione affine con le necessarie conoscenze professionali nel campo di attività del tecnologo del latte AFC e almeno quattro anni di esperienza professionale nel campo d'insegnamento;
- d. titolo della formazione professionale superiore in ambito pertinente;

⁵ Il piano del [data] è disponibile sul sito SEFRI nell'elenco delle professioni:
<http://www.bvz.admin.ch> > Professioni A-Z.

- e. diploma di scuola universitaria in ambito pertinente e almeno due anni di esperienza professionale nel campo d'insegnamento.

Art. 11 Numero massimo di persone in formazione in azienda

¹ Nelle aziende che impiegano un formatore al 100 per cento o due formatori ciascuno almeno al 60 per cento può svolgere il tirocinio una persona in formazione.

² Per ogni altro specialista impiegato al 100 per cento o per ogni due specialisti in più impiegati ciascuno almeno al 60 per cento può svolgere il tirocinio una persona in formazione in più.

³ 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.

⁴ Nelle aziende che possono impiegare soltanto una persona in formazione una seconda persona può iniziare il tirocinio quando la prima inizia l'ultimo anno della formazione professionale di base.

⁵ In casi particolari l'autorità cantonale può autorizzare un numero maggiore di persone in formazione nelle aziende che da più anni svolgono la loro funzione di formazione con risultati particolarmente positivi.

Sezione 7:

Documentazione dell'apprendimento, rapporto di formazione e documentazione delle prestazioni

Art. 12 Documentazione dell'apprendimento

¹ Nel corso della formazione professionale pratica la persona in formazione tiene una documentazione dell'apprendimento in cui annota regolarmente i principali lavori eseguiti in relazione alle competenze operative da acquisire.

² Almeno una volta al semestre il formatore controlla e firma la documentazione dell'apprendimento e la discute con la persona in formazione.

Art. 13 Rapporto di formazione

¹ Alla fine di ogni semestre, il formatore rileva in un rapporto il livello raggiunto dalla persona in formazione. A tal fine si basa sulle prestazioni nella formazione professionale pratica e sui resoconti delle prestazioni nella scuola professionale e nei corsi interaziendali. Discute il rapporto con la persona in formazione.

² Se necessario, il formatore e la persona in formazione concordano misure per il raggiungimento degli obiettivi di formazione e fissano apposite scadenze. Le decisioni prese e le misure concordate sono annotate per iscritto.

³ Dopo la scadenza prefissata il formatore verifica l'efficacia delle misure concordate e ne riporta l'esito nel successivo rapporto di formazione.

⁴ Se nonostante le misure concordate gli obiettivi non sono raggiunti o se è a rischio il buon esito della formazione, il formatore lo comunica per iscritto alle parti contraenti e all'autorità cantonale.

Art. 14 Documentazione delle prestazioni nella scuola professionale

La scuola professionale documenta le prestazioni della persona in formazione nei campi di competenze operative in cui è svolto l'insegnamento e nella cultura generale e le consegna una pagella alla fine di ogni semestre.

Art. 15 Documentazione delle prestazioni nei corsi interaziendali

Gli operatori dei corsi interaziendali documentano le prestazioni delle persone in formazione mediante controlli delle competenze per ogni corso interaziendale.

Sezione 8: Procedure di qualificazione

Art. 16 Ammissione

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

- a. secondo le disposizioni della presente ordinanza;
- b. in un istituto di formazione riconosciuto 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. ha svolto almeno tre anni di tale esperienza nel campo del tecnologo del latte AFC, e
 3. rende verosimile il possesso dei requisiti per la rispettiva procedura di qualificazione.

Art. 17 Oggetto

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

Art. 18 Durata e svolgimento della procedura di qualificazione
con esame finale

¹ Nella procedura di qualificazione con esame finale sono esaminate, nel modo sotto indicato, le competenze operative nei campi di qualificazione seguenti:

- a. «lavoro pratico», sotto forma di lavoro pratico prestabilito della durata di sei ore; vale quanto segue:
 1. l'esame per questo campo di qualificazione ha luogo verso la fine della formazione professionale di base,

2. 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,
3. è ammessa la consultazione della documentazione dell'apprendimento e dei corsi interaziendali,
4. il campo di qualificazione comprende i campi di competenze operative sottoelencati con le ponderazioni seguenti:

Voce	Campi di competenze operative	Ponderazione
1	Svolgimento dei processi generali di trasformazione del latte	20 %
2	Produzione di latticini specifici dell'azienda o Produzione di latticini specifici dell'azienda e Svolgimento di attività specifiche legate ai prodotti o all'azienda	60 %
3	Applicazione delle prescrizioni relative all'igiene e alla gestione della qualità Rispetto delle prescrizioni in materia di sicurezza sul lavoro, protezione della salute e dell'ambiente	20 %

b. «conoscenze professionali», della durata di tre ore; vale quanto segue:

1. l'esame per questo campo di qualificazione ha luogo verso la fine della formazione professionale di base,
2. il campo di qualificazione comprende i campi di competenze operative e i tipi di esame sottoelencati, con la durata e le ponderazioni seguenti:

Voce	Campi di competenze operative / competenze operative	Tipo di esame e durata		Ponderazione
		scritto	orale	
1	Svolgimento dei processi generali di trasformazione del latte	120 min.		33.3 %
2	Produzione di latticini specifici dell'azienda Produzione di latticini specifici dell'azienda (CO b.1-b.5)		30 min.	33.3 %
3	Produzione di latticini specifici dell'azienda (CO b.6-b.11)		30 min.	33.3 %

c. «cultura generale»: a questo campo di qualificazione si applica l'ordinanza della SEFRI del 27 aprile 2006⁶ 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.

⁶ RS 412.101.241

Art. 19 Superamento della procedura di qualificazione, calcolo e ponderazione delle note

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

- a. per il campo di qualificazione «lavoro pratico» è attribuito almeno il 4; e
- b. la nota complessiva raggiunge almeno il 4.

² La nota complessiva è data dalla media, arrotondata a un decimale, della somma delle note ponderate dei singoli campi di qualificazione dell'esame finale e della nota ponderata relativa all'insegnamento delle conoscenze professionali; vale la seguente ponderazione:

- a. lavoro pratico: 40 per cento;
- b. conoscenze professionali: 20 per cento;
- c. cultura generale: 20 per cento;
- d. nota relativa all'insegnamento delle conoscenze professionali: 20 per cento.

³ Per nota relativa all'insegnamento delle conoscenze professionali si intende la media arrotondata al punto o al mezzo punto della somma delle sei note delle pagelle semestrali.

Art. 20 Ripetizioni

¹ La ripetizione della procedura di qualificazione è disciplinata dall'articolo 33 OFPr.

² Qualora si debba ripetere un campo di qualificazione, esso va ripetuto interamente.

³ Qualora si ripeta l'esame finale senza frequentare nuovamente l'insegnamento delle conoscenze professionali, resta valida la nota conseguita in precedenza. Se si ripetono almeno due semestri di insegnamento delle conoscenze professionali, per il calcolo della nota relativa all'insegnamento delle conoscenze professionali fanno stato soltanto le nuove note.

Art. 21 Qualifiche acquisite al di fuori di un ciclo di formazione regolamentato (caso particolare)

¹ Per i candidati che hanno acquisito le competenze operative necessarie al di fuori di un ciclo di formazione regolamentato e che hanno sostenuto l'esame finale secondo la presente ordinanza viene meno la nota relativa all'insegnamento delle conoscenze professionali.

² In questo caso, per il calcolo della nota complessiva valgono le note sottoelencate con la seguente ponderazione:

- a. lavoro pratico: 50 per cento;
- b. conoscenze professionali: 30 per cento;
- c. cultura generale: 20 per cento.

Sezione 9: Attestazioni e titolo

Art. 22

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

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

³ Se l'attestato federale di capacità 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 21 capoverso 1, la nota relativa all'insegnamento delle conoscenze professionali.

Sezione 10: Sviluppo della qualità e organizzazione

Art. 23 Commissione svizzera per lo sviluppo professionale e la qualità della formazione dei mestieri del latte

¹ La Commissione svizzera per lo sviluppo professionale e la qualità della formazione dei mestieri del latte è composta da:

- a. da sette a nove rappresentanti della *Société Suisse d'Industrie Laitière* (SSIL);
- b. un rappresentante delle organizzazioni dei lavoratori;
- c. da due a quattro rappresentanti dei docenti di materie professionali;
- c. almeno un rappresentante della Confederazione e almeno uno dei Cantoni.

² Per la composizione della Commissione vale inoltre quanto segue:

- a. si cerca di raggiungere una rappresentanza paritetica di entrambi i sessi;
- b. le regioni linguistiche sono adeguatamente rappresentate;
- c. gli orientamenti sono rappresentati.

³ La Commissione si autocostruisce.

⁴ Essa svolge in particolare i compiti seguenti:

- a. verifica almeno ogni cinque anni la presente ordinanza e il piano di formazione in relazione agli sviluppi economici, tecnologici, ecologici e didattici; nella verifica tiene conto di eventuali nuovi aspetti organizzativi della formazione professionale di base;

- b. se osserva sviluppi che richiedono una modifica della presente ordinanza, chiede all'organizzazione del mondo del lavoro competente di proporre alla SEFRI la corrispondente modifica;
- c. se osserva sviluppi che richiedono una modifica del piano di formazione, presenta all'organizzazione del mondo del lavoro competente una proposta di adeguamento del piano di formazione;
- d. esprime un parere riguardo agli strumenti volti a garantire e attuare la formazione professionale di base nonché a promuovere la qualità, in particolare sulle disposizioni esecutive per la procedura di qualificazione con esame finale.

Art. 24 Organizzazione e responsabili dei corsi interaziendali

¹ È responsabile dei corsi interaziendali la *Société Suisse d'Industrie Laitière* (SSIL).

² In collaborazione con le organizzazioni del mondo del lavoro competenti, i Cantoni possono delegare a un altro ente responsabile lo svolgimento dei corsi interaziendali, in particolare se non sono più garantiti la qualità o lo svolgimento degli stessi.

³ I Cantoni disciplinano con l'ente responsabile l'organizzazione e lo svolgimento dei corsi interaziendali.

⁴ Le autorità cantonali competenti hanno il diritto di accedere ai corsi in qualsiasi momento.

Sezione 11: Disposizioni finali

Art. 25 Abrogazione di un altro atto normativo

¹ L'ordinanza della SEFRI del 24 agosto 2011⁷ sulla formazione professionale di base Tecnologa del latte/Tecnologo del latte con attestato federale di capacità (AFC) è abrogata.

Art. 26 Disposizioni transitorie e prima applicazione di singole disposizioni

¹ Le persone che hanno iniziato la formazione di tecnologo del latte prima dell'entrata in vigore della presente ordinanza la portano a termine in base al diritto anteriore, al massimo però entro il 31 dicembre 2024.

² I candidati che ripetono la procedura di qualificazione con esame finale per tecnologo del latte entro il 31 dicembre 2024 sono valutati in base al diritto anteriore. I candidati che presentano un'apposita richiesta scritta sono valutati in base al nuovo diritto.

⁷ RU 2011 4758, 2017 7331

³ Le disposizioni concernenti le procedure di qualificazione, le attestazioni e il titolo (art. 16–22) si applicano dal 1° gennaio 2023.

Art. 27 Entrata in vigore

La presente ordinanza entra in vigore il 1° gennaio 2020.

[Data]

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

Josef Widmer
Direttore supplente

