

# Scheda informativa per l'indagine conoscitiva concernente l'ordinanza sulla formazione professionale di base e il piano di formazione di Tecnologa del latte AFC / Tecnologo del latte AFC

Termine per l'indagine conoscitiva: 15 aprile 2019

<b>Numero della professione:</b> 21606	<b>Titolo protetto:</b> tecnologa del latte AFC / tecnologo del latte AFC	
<b>Indirizzi professionali:</b>	-	
<b>Orientamenti:</b>	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	
<b>Campo professionale:</b> <input type="checkbox"/> sì <input checked="" type="checkbox"/> no	Se sì, quali professioni di diritto previgente sono state raggruppate?	
<b>Durata della formazione:</b>	<b>Nuova formazione:</b> <input type="checkbox"/> 2 anni <input checked="" type="checkbox"/> 3 anni <input type="checkbox"/> 4 anni	<b>Vecchia formazione:</b> <input type="checkbox"/> 2 anni <input checked="" type="checkbox"/> 3 anni <input type="checkbox"/> 4 anni
<b>Professione/i da abrogare:</b>	<b>Numero/i della/e professione/i:</b> 21605	<b>Professione:</b> Tecnologa del latte AFC / tecnologo del latte AFC
<b>Dati statistici sui contratti di tirocinio:</b>	<b>Anno:</b> 2017	<b>Totale contratti di tirocinio:</b> 326 (77 f / 249 m)

## Profilo professionale

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

- 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;
- 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;
- lavorano con efficienza e razionalità garantendo la preparazione, l'utilizzo e la manutenzione degli impianti e delle attrezzature in modo professionalmente corretto;
- adottano misure per il rispetto dell'igiene del personale, dei locali e della produzione e applicano gli standard di qualità aziendali;
- 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.

**CFP:** ☒ sì / ☐ no    Se no: ☐ spiegazione / ☐ nessuna richiesta / ☐ più tardi

**Osservazioni:** la revisione totale si prefigge i seguenti 2 obiettivi principali:

- adattare le prescrizioni sulla formazione in conformità ai testi di riferimento (certezza del diritto)
- semplificare la procedura di qualificazione (abbandonare la nota combinata: competenze professionali + nota sull'esperienza come requisito di successo)

## Organizzazione/i responsabile/i

- Société suisse d'industrie laitière (SSIL), [www.technologue.ch](http://www.technologue.ch)

## Formazione professionale pratica

In media per tutta la durata della formazione professionale di base	4 giorni a settimana
---	----------------------

## Formazione scolastica

Numero di lezioni:	Nuova formazione:	Vecchia formazione:
Insegnamento delle conoscenze professionali:	680	680
Cultura generale:	360	360
Educazione fisica:	<u>120</u>	<u>120</u>
<b>Totale:</b>	<b><u>1160</u></b>	<b><u>1160</u></b>
<b>Modello standard:</b>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<b>Modello regressivo:</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Modello progressivo:</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Lezioni a blocchi:</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Corsi specializzati intercantonali:</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Osservazioni:</b>		

## Corsi interaziendali

<b>Numero di giornate:</b>	<b>Nuova formazione: 8</b>	<b>Vecchia formazione: 8</b>
<b>Osservazioni: -</b>		

## Procedura di qualificazione

Campi di qualificazione	Nuova formazione:	Vecchia formazione:
<b>Esame parziale:</b>	<input type="checkbox"/> sì / <input checked="" type="checkbox"/> no	<input type="checkbox"/> sì / <input checked="" type="checkbox"/> no
<b>Lavoro pratico:</b>	6 ore <input type="checkbox"/> LPI / <input checked="" type="checkbox"/> LPP	6 ore <input type="checkbox"/> LPI / <input checked="" type="checkbox"/> LPP
<b>Conoscenze professionali:</b>	3 ore <input checked="" type="checkbox"/> orale / <input checked="" type="checkbox"/> scritto	3 ore <input checked="" type="checkbox"/> orale / <input checked="" type="checkbox"/> scritto

## Nota relativa all'insegnamento delle conoscenze professionali dei luoghi di formazione

	Nuova formazione:	Vecchia formazione:
<b>Pratica professionale:</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Insegnamento professionale:</b>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<b>Corsi interaziendali:</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

## Altre osservazioni:

-
---

## Persona di contatto presso la SEFRI

Odile Fahmy, Tel. 058 483 90 47, E-Mail: odile.fahmy@sbfi.admin.ch
--