

412.101.220.22

**Ordinanza della SEFRI
sulla formazione professionale di base
Addetta/Addetto alla trasformazione lattiero-casearia
con certificato federale di formazione pratica (CFP)**

del 14 dicembre 2005 (Stato 1° gennaio 2018)

21604 **Addetta/Addetto alla trasformazione lattiero-casearia CFP
Milchpraktikerin EBA/Milchpraktiker EBA
Employée en industrie laitière AFP/
Employé en industrie laitière AFP**

*La Segreteria di Stato per la formazione, la ricerca e l'innovazione (SEFRI),
visto l'articolo 19 della legge del 13 dicembre 2002¹ sulla formazione professionale;
visto l'articolo 12 dell'ordinanza del 19 novembre 2003² sulla formazione
professionale (OFPr);
visto l'articolo 4 capoverso 4 dell'ordinanza del 28 settembre 2007³ sulla protezione
dei giovani lavoratori (OLL 5),
ordina:⁴*

Sezione 1: Oggetto e durata

Art. 1 Denominazione, profilo e indirizzi professionali

¹ La denominazione professionale è addetta/addetto alla trasformazione lattiero-casearia.

² Il profilo professionale dell'addetto alla trasformazione lattiero-casearia implica in particolare i seguenti comportamenti e attività:

- a. svolgimento di lavori in aziende di trasformazione del latte;
- b. utilizzo e vigilanza degli strumenti e degli impianti aziendali;
- c. svolgimento in modo autonomo delle operazioni relative alle singole fasi di produzione conformemente alle istruzioni e rispetto sistematico, in particolare, dei principi d'igiene nella fabbricazione di prodotti alimentari.

RU **2006 207**

¹ RS **412.10**

² RS **412.101**

³ RS **822.115**

⁴ Nuovo testo giusta il n. I 15 dell'O della SEFRI del 24 nov. 2017 concernente la modifica delle ordinanze sulla formazione professionale in merito al divieto di svolgere lavori pericolosi, in vigore dal 1° gen. 2018 (RU **2017 7331**).

Art. 2 Durata e inizio

¹ La formazione professionale di base dura due anni.

² L'inizio della formazione professionale di base segue il calendario della relativa scuola professionale.

Sezione 2: Obiettivi ed esigenze**Art. 3** Competenze

¹ Gli obiettivi e le esigenze della formazione professionale di base sono espressi sotto forma di competenze operative secondo gli articoli da 4 a 6.

² Essi valgono per tutti i luoghi di formazione.

Art. 4 Competenza professionale

La competenza professionale comprende:

- a. ramo e azienda;
- b. materie prime e sostanze ausiliarie;
- c. impianti e tecnica;
- d. processo di fabbricazione;
- e. igiene e controllo di qualità.

Art. 5 Competenza metodologica

La competenza metodologica comprende:

- a. definizione di obiettivi e priorità;
- b. svolgimento pianificato dei compiti;
- c. informazioni sull'azienda;
- d. strumenti di lavoro;
- e. capacità di risolvere i problemi.

Art. 6 Competenza sociale e personale

La competenza sociale e personale comprende:

- a. senso di responsabilità;
- b. accuratezza e igiene;
- c. capacità di comunicazione;
- d. capacità di gestire i conflitti;
- e. motivazione e produttività;

- f. capacità di lavorare in gruppo;
- g. flessibilità;
- h. comportamento ecologico.

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

Art. 7⁵

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

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

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

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

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

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

Art. 8 Parti svolte dai luoghi di formazione

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

² L'insegnamento scolastico obbligatorio comprende 720 lezioni. Esso include 80 lezioni per l'insegnamento dello sport.

⁵ Nuovo testo giusta il n. II 15 dell'O della SEFRI del 24 nov. 2017 concernente la modifica delle ordinanze sulla formazione professionale in merito al divieto di svolgere lavori pericolosi, in vigore dal 1° gen. 2018 (RU 2017 7331).

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

Art. 9 Lingua d'insegnamento

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

Sezione 5: Piano di formazione e cultura generale

Art. 10 Piano di formazione

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

² Il piano di formazione specifica le competenze operative di cui agli articoli da 4 a 6 come segue:

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

³ Il piano di formazione stabilisce inoltre:

- a. la struttura curricolare della formazione professionale di base;
- b. l'organizzazione dei corsi interaziendali e la loro ripartizione sulla durata della formazione di base;
- c. i campi di qualificazione menzionati nel certificato delle note di cui all'articolo 21 capoverso 3 e rilevanti per le ripetizioni di cui all'articolo 19;
- d. le prescrizioni e raccomandazioni relative alla sicurezza sul lavoro e alla protezione della salute e dell'ambiente.

⁴ Al piano di formazione è allegato l'elenco della documentazione concernente la realizzazione della formazione professionale di base per addetti alla trasformazione lattiero-casearia con indicazione di titolo, data e centro di distribuzione.

Art. 11 Cultura generale

Per gli insegnamenti di cultura generale fa stato il programma quadro d'insegnamento emanato dalla SEFRI.

Sezione 6: Requisiti per gli operatori della formazione nell'azienda di tirocinio

Art. 12 Requisiti professionali minimi richiesti ai formatori

I requisiti professionali minimi sono soddisfatti se il formatore possiede una delle seguenti qualifiche:

- a. diploma oppure formazione equivalente come tecnologo dell'industria lattiera, casaro o lattaio;
- b. attestato professionale federale di tecnologo dell'industria lattiera, casaro o lattaio;
- c. attestato federale di capacità di tecnologo dell'industria lattiera qualificato, casaro qualificato o lattaio qualificato e almeno cinque anni di pratica professionale.

Art. 13 Numero massimo di persone in formazione

¹ In un'azienda in cui è occupato al 100 per cento un formatore qualificato può svolgere il tirocinio una persona in formazione.

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

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

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

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

Sezione 7: Documentazione dell'apprendimento e delle prestazioni

Art. 14 Documentazione dell'apprendimento in azienda

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

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

³ Il formatore rileva in un rapporto scritto il livello raggiunto dalla persona in formazione.

⁴ Durante l'esame finale per il campo di qualificazione «lavori pratici» è ammessa come ausilio la consultazione della documentazione dell'apprendimento, del materiale relativo ai corsi interaziendali e della letteratura specializzata.

Art. 15 Documentazione delle prestazioni nella formazione scolastica e nella formazione di base organizzata dalla scuola

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

Sezione 8: Procedura di qualificazione

Art. 16 Ammissione

¹ È ammesso alla procedura di qualificazione chi ha assolto la formazione professionale di base:

- a. secondo le disposizioni della presente ordinanza;
- b. in un istituto di formazione autorizzato dal Cantone; oppure
- c. al di fuori di un ciclo di formazione regolare e dimostra di soddisfare i requisiti per l'esame finale.

² Per l'ammissione ad una procedura di qualificazione ai sensi dell'articolo 32 OFPr è necessario aver assolto almeno quattro anni di pratica professionale nel campo dell'addetto alla trasformazione lattiero-casearia.

Art. 17 Oggetto, durata e svolgimento

¹ Nella procedura di qualificazione si deve dimostrare di aver acquisito le competenze di cui agli articoli da 4 a 6.

² Nell'esame finale vengono esaminati i campi di qualificazione sotto elencati nel modo seguente:

- a. lavori pratici, della durata da quattro a cinque ore. Essi riguardano i campi: ramo e azienda, materie prime e sostanze ausiliarie, impianti e tecnica, processo di fabbricazione, igiene e controllo di qualità;
- b. conoscenze professionali, della durata di un'ora. L'esame è orale;
- c. cultura generale. L'esame finale nel campo di qualificazione «cultura generale» è disciplinato dal programma quadro d'insegnamento emanato dalla SEFRI.

Art. 18 Superamento

¹ L'esame finale è superato se:

- a. per il campo di qualificazione «lavori pratici» viene attribuito il 4 o una nota superiore; e
- b. la nota complessiva raggiunge o supera il 4.

² La nota complessiva è data dalla media delle note ponderate dei singoli campi di qualificazione ed è arrotondata a un decimale.

³ Per il calcolo della nota complessiva valgono i campi di qualificazione dell'esame finale nonché la nota scolastica dell'insegnamento professionale con la seguente ponderazione:

- a. lavori pratici: conta doppio;
- b. conoscenze professionali: conta una volta sola;
- c. nota scolastica dell'insegnamento professionale: conta una volta sola;
- d. cultura generale: conta una volta sola.

⁴ La nota scolastica dell'insegnamento professionale è data dalla media di tutte le relative note semestrali.

Art. 19 Ripetizioni

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

² Qualora si ripeta la procedura di qualificazione senza frequentare nuovamente la scuola professionale, restano valide le note scolastiche conseguite in precedenza. Se si ripete l'insegnamento professionale per almeno due semestri, fa stato la nuova nota scolastica.

Art. 20 Casi particolari

Per le persone che hanno assolto la formazione precedente diversamente da quanto disciplinato dalla presente ordinanza, invece della nota scolastica relativa all'insegnamento professionale si terrà in considerazione quella del campo di qualificazione «conoscenze professionali» raddoppiata.

Sezione 9: Attestazioni e titolo

Art. 21 Certificato federale di formazione pratica

¹ Chi ha superato la procedura di qualificazione, consegue il certificato federale di formazione pratica (CFP).

² Il certificato federale di formazione pratica conferisce al titolare il diritto di avvalersi della designazione legalmente protetta di «addetta alla trasformazione lattiero-casearia CFP/addetto alla trasformazione lattiero-casearia CFP».

³ Nel certificato delle note figurano:

- a. la nota complessiva;
- b. la nota di ogni campo di qualificazione.

Sezione 10: Commissione svizzera per lo sviluppo professionale e la qualità per addetti alla trasformazione lattiero-casearia

Art. 22

¹ La Commissione svizzera per lo sviluppo professionale e la qualità per addetti alla trasformazione lattiero-casearia ha la seguente composizione:

- a. otto rappresentanti della *Schweizerischer Milchwirtschaftlicher Verein (SMV)/Société suisse d'industrie laitière (SSIL)*;
- b. al massimo quattro rappresentanti dei docenti di materie professionali;
- c. almeno un rappresentante, rispettivamente, della Confederazione e dei Cantoni.

² Le regioni linguistiche devono essere adeguatamente rappresentate.

³ La Commissione non rientra nel campo d'applicazione dell'ordinanza del 3 giugno 1996⁶ sulle commissioni. Essa si autocostruisce.

⁴ La Commissione ha i seguenti compiti:

- a. adegua costantemente, ma almeno ogni cinque anni, il piano di formazione di cui all'articolo 10 agli sviluppi economici, tecnologici e didattici. A tal fine tiene conto di eventuali nuovi aspetti organizzativi della formazione professionale di base. Le modifiche devono essere approvate dai rappresentanti di cui al capoverso 1 lettera c;
- b. richiede alla SEFRI modifiche della presente ordinanza, qualora gli sviluppi osservati interessino disposizioni della stessa, segnatamente le competenze di cui agli articoli da 4 a 6.

Sezione 11: Disposizioni finali

Art. 23 Entrata in vigore

¹ La presente ordinanza entra in vigore il 1° gennaio 2006.

² Le disposizioni concernenti la procedura di qualificazione, le attestazioni e il titolo (art. da 16 a 21) entrano in vigore il 1° gennaio 2008.

⁶ RS 172.31