



**LMT/TDA**

Lebensmitteltechnologe  
Technologue en denrées alimentaires

# **Programma d'insegnamento per i corsi interaziendali**

**Tecnica alimentarista AFC/Tecnico alimentarista AFC**

**Relativo all'ordinanza sulla formazione professionale  
del 5 settembre 2012**

## **Orientamento prodotti pronti**

Arbeitsgemeinschaft Lebensmitteltechnologen  
[www.foodtechnologue.ch](http://www.foodtechnologue.ch)

## Indice

1.	Obiettivo e scopo del programma d'insegnamento per i corsi interaziendali	3
	Introduzione	
2.	Organizzazione e svolgimento dei corsi interaziendali	
2.1	Obbligo di frequenza	3
2.2	Convocazione	3
2.3	Calendario e durata	3
3.	Costo dei corsi	3
4.	Contenuti dei corsi e durata	4
	<b>Programma quadro per i corsi interaziendali</b>	<b>5 - 9</b>


### Basi della formazione professionale:

- Legge sulla formazione professionale del 1° gennaio 2004
- Ordinanza sulla formazione professionale del 1° gennaio 2004
- Ordinanza sulla formazione professionale di base Tecnica alimentarista AFC/Tecnico alimentarista AFC del 5 settembre 2012
- Parti A-D del piano di formazione (allegato all'ordinanza sulla formazione professionale) del 5 settembre 2012
- Leggi cantonali sulla formazione professionale e relative ordinanze

### Centro di distribuzione programma d'insegnamento per i corsi interaziendali:

Arbeitsgemeinschaft Lebensmitteltechnologen

Worbstrasse 52, 3074 Muri bei Bern

 031 / 352 11 88

[www.lebensmitteltechnologe.ch](http://www.lebensmitteltechnologe.ch)

1<sup>a</sup> edizione: 1° gennaio 2013

# **1. Obiettivo e scopo del programma d'insegnamento per i corsi interaziendali**

## **Introduzione**

I corsi interaziendali completano la formazione in azienda e hanno la finalità di fornire alle persone in formazione una visione d'insieme pratica sui processi di base e su quelli legati ai vari orientamenti previsti dalla professione.

Per i corsi interaziendali valgono le disposizioni dell'ordinanza sulla formazione professionale di base e le parti A e C del relativo piano di formazione.

# **2. Organizzazione e svolgimento dei corsi interaziendali**

## **2.1 Obbligo di frequenza**

Le aziende di formazione sono responsabili della frequenza dei corsi interaziendali da parte delle persone in formazione. La frequenza dei corsi è obbligatoria.

## **2.2 Convocazione**

Gli organizzatori dei corsi convocano le persone in formazione in accordo con le competenti autorità cantonali mediante una convocazione personale che inviano all'azienda di formazione per la notifica alle persone in formazione.

L'azienda di formazione deve inviare tempestivamente una comunicazione scritta al responsabile del corso aziendale, perché provveda ad avvisare le autorità cantonali nel caso in cui la persona in formazione, per motivi indipendenti dalla propria volontà (malattia comprovata da certificato medico, infortunio ecc.) non possa partecipare al corso.

## **2.3 Calendario e durata**

I corsi interaziendali per l'orientamento prodotti pronti si articolano su 5 giorni di 8 ore e si svolgono durante il secondo anno di formazione. I corsi comprendono gli obiettivi di valutazione previsti dal piano di formazione per questo orientamento.

# **3. Costo dei corsi**

Di norma i costi legati ai corsi interaziendali, dedotti delle sovvenzioni, sono a carico delle aziende di formazione. Alle persone in formazione non possono essere addebitati ulteriori costi.

## 4. Contenuto dei corsi e durata

I contenuti dei corsi si orientano alla definizione degli obiettivi di valutazione indicati nel piano di formazione relativo all'ordinanza sulla formazione professionale di base per Tecnica alimentarista AFC/Tecnico alimentarista AFC del 5 settembre 2015 (parte A).

I corsi interaziendali si articolano su 5 giorni e comprendono per

### L'orientamento prodotti pronti:

Corso/durata	Periodo	Obiettivi di valutazione
5 giorni	2° anno di formazione	5.3.1 derrate alimentari; 5.3.2 procedimenti; 5.3.3 macchinari/impianti per il riempimento e l'imballaggio; 5.3.4 sviluppo della ricetta; 5.3.6 garanzia del processo e della qualità; 4.3 dispositivi e equipaggiamenti di protezione; 4.4 garantire la protezione dell'ambiente.

Gli obiettivi di valutazione relativi alla sicurezza sul lavoro, alla protezione della salute e alla protezione dell'ambiente sono parte integrante di tutti i corsi interaziendali.

## Programma quadro per i corsi interaziendali – Padronanza delle tecnologie legate all'orientamento

Sulla base degli obiettivi di valutazione contenuti nel piano di formazione relativo all'ordinanza per la formazione professionale di base Tecnica alimentarista AFC/Tecnico alimentarista AFC (parte A) del 5 settembre 2012

<b>Produrre prodotti pronti</b>			
<b>Obiettivo di valutazione CI</b>	<b>Esigenze/Attività</b>	<b>Anno di- forma- zione</b>	<b>Osservazioni</b>
<b>Derrate alimentari</b> (piano di formazione 5.3.1)		<b>2</b>	
<p>I TA producono prodotti appartenenti ai seguenti gruppi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- prodotti pronti a base di verdure/patate (inclusa la coltivazione);</li> <li>- prodotti pronti a base di carne/pesce;</li> <li>- prodotti a base di pasta;</li> <li>- confetture/marmellate;</li> <li>- gelato;</li> <li>- salse fresche;</li> <li>- conserve;</li> <li>- prodotti surgelati.</li> </ul>	<p>Confrontare i componenti disponibili con la ricetta.</p> <p>Preparare ed elaborare differenti materie prime e semilavorati.</p> <p>Produrre farciture e masse.</p> <p>Cucinare salse, sbollentare le verdure.</p> <p>Preparare miscele.</p> <p>Produrre marmellate.</p> <p>Produrre gelato.</p>		
<b>Procedimenti/macchinari</b> (piano di formazione 5.3.2)		<b>2</b>	
I TA scelgono il procedimento adeguato basandosi sulla ricetta.	Produrre alimenti basandosi sulla ricetta e utilizzando i procedimenti idonei.		

<p>Eseguono i seguenti procedimenti per la realizzazione di prodotti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pulizia;</li> <li>- taglio;</li> <li>- riscaldamento;</li> <li>- pastorizzazione;</li> <li>- sterilizzazione;</li> <li>- procedimenti per sbollentare;</li> <li>- raffreddamento;</li> <li>- surgelazione;</li> <li>- essiccazione e concentrazione;</li> <li>- formatura;</li> <li>- miscelazione.</li> </ul>	<p>Elaborare a livello industriale materie prime e semilavorati mediante processi fisici, chimici o biologici.</p>		
<p>Impiegano i seguenti macchinari per la produzione:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- impianti di cottura;</li> <li>- impianti di refrigerazione e surgelazione;</li> <li>- pastorizzatori/apparecchi a placche;</li> <li>- autoclavi;</li> <li>- friggitrici;</li> <li>- impastatrici/miscelatrici;</li> <li>- riempitori/formatori;</li> <li>- essiccatori (tamburi, forni a convezione d'aria);</li> <li>- macchinari per il taglio;</li> <li>-frantumatrici.</li> </ul>	<p>Preparare gli impianti e metterli in funzione.</p> <p>Garantire il trasporto dei relativi prodotti.</p> <p>Usare autonomamente i macchinari, gli impianti e le intere linee di produzione.</p> <p>Individuare ed eliminare le anomalie.</p>		
<p><b>Macchinari/impianti per l'imbottigliamento e l'imballaggio</b> (piano di formazione 5.3.3)</p>		<p><b>2</b></p>	

<p>I TA spiegano la costituzione, le possibilità d'impiego e i principi di funzionamento dei seguenti macchinari e impianti per il riempimento e l'imballaggio di prodotti pronti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- imbutitrici;</li> <li>- impianti per il sottovuoto;</li> <li>- imballatrici tubolari;</li> <li>- pesatrici/bilance multiteste;</li> <li>- macchinari per l'imballaggio in vaschette;</li> <li>- dosatore volumetrico;</li> <li>- macchine per la chiusura di barattoli;</li> <li>- rilevatori di metalli.</li> </ul>	<p>Individuare le procedimenti di imballaggio.</p> <p>Preparare gli impianti di imballaggio in maniera funzionale.</p> <p>Utilizzare e gestire autonomamente gli impianti e le linee.</p> <p>Eseguire gli «in process controll» dei prodotti imballati.</p>		
<p>Motivano il procedimento da loro scelto, i macchinari e gli impianti utilizzati per i vari tipi di prodotti.</p>	<p>Associare i vari alimenti alla procedura d'imballaggio idonea.</p>		
<p><b>Sviluppo della ricetta</b> (piano di formazione 5.3.4)</p>		<p><b>2</b></p>	
<p>I TA interpretano le ricette esistenti.</p>	<p>Interpretare le ricette.</p> <p>Capire le sequenze di dosaggio.</p>		
<p>Eseguono un calcolo quantitativo per un mandato di produzione e una ricetta considerando le perdite.</p>	<p>Eseguire calcoli.</p> <p>Valutare i risultati.</p>		
<p>I TA descrivono schematicamente le fasi di produzione industriale riferendosi a determinato un prodotto.</p>	<p>Creare e interpretare flow-sheet.</p>		

Descrivono l'effetto che le materie prime, le tecnologie e le procedure hanno sul prodotto finale.	Segnalare l'insorgere di problemi legati all'applicazione di quantitativi di prova nella produzione.		
<b>Garanzia del processo e della qualità</b> (piano di formazione 5.3.6)		<b>2</b>	
I TA elencano i requisiti di qualità e le fasi di controllo dei prodotti realizzati autonomamente.	Eseguire controlli analitici. Valutare i risultati e verbalizzarli.		
Determinano la qualità del prodotto pronto mediante un suo esame.	Eseguire controlli sensoriali. Utilizzare criteri di validazione.		
<b>Pericoli</b> (piano di formazione 4.3.1)		<b>2</b>	
I TA riconoscono i possibili pericoli per la salute presenti e ne valutano le conseguenze. Osservano consapevolmente le norme e le disposizioni previste per i corsi interaziendali.	Individuare ed evitare situazioni di pericolo e dannose per la salute.		
<b>Dispositivi ed equipaggiamenti di protezione</b> (piano di formazione 4.3.2)		<b>2</b>	
I TA spiegano i vantaggi derivanti dall'impiego dell'equipaggiamento di protezione personale e dei dispositivi di protezione aziendali e li applicano di conseguenza.	Osservare e applicare le misure di protezione. Utilizzare l'equipaggiamento di protezione personale.		
Applicano correttamente le tecniche di lavoro sicure ed ergonomiche.	Disporre le postazioni di lavoro in modo ergonomico. Utilizzare tecniche di lavoro ergonomiche.		



<b>Primo soccorso</b> (piano di formazione 4.3.3)		<b>2</b>	
I TA indicano l'organizzazione per il primo soccorso nell'ambito dei corsi interaziendali.	Conoscere e applicare le misure di primo soccorso, le prescrizioni di sicurezza e l'organizzazione della sicurezza.		
<b>Protezione dell'ambiente e sviluppo sostenibile a livello aziendale</b> (piano di formazione 4.4.2)		<b>2</b>	
I TA applicano autonomamente e secondo le disposizioni i principi per la protezione dell'ambiente nei corsi interaziendali.	Utilizzare accuratamente le energie e le altre risorse aziendali.  Rispettare le direttive aziendali inerenti la protezione dell'ambiente.		
<b>Materiali e rifiuti</b> (piano di formazione 4.4.3)		<b>2</b>	
I TA riducono la produzione di scarti, smaltiscono o riciclano rifiuti e materiali secondo le normative di legge e le disposizioni aziendali.	Conoscere e applicare i concetti di smaltimento.		
<b>Lavorare usando le risorse con parsimonia</b> (piano di formazione 4.4.4)		<b>2</b>	
I TA sfruttano le risorse aziendali con parsimonia, efficienza e attenzione.			