



**Schweizer Fleisch-  
Fachverband**

**Union Professionnelle  
Suisse de la Viande**

**Unione Professionale  
Svizzera della Carne**

**Kompetenzprofil Integrationsvorlehre**  
**Profil de compétences préapprentissage d'intégration**  
**Profilo di competenze pretirocinio d'integrazione**

**Fleischwirtschaft**  
**Economie carnée**  
**Economia carnea**



Fonte: DragonImages - Fotolia

**Versione: 1**

**Editore e centro di distribuzione:**

Unione professionale svizzera della carne UPSC, 8031 Zurigo, © 2017 by UPSC

## Indice

1. Obiettivo.....	3
2. Caratteristiche e condizioni di base.....	3
3. Campi d'attività del pretirocinio d'integrazione Economia carnea.....	4
4. Competenze perseguite con il pretirocinio d'integrazione Economia carnea.....	5
5. Entrata in vigore.....	19

## 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>IP</b>	Infortuni professionali
<b>LFPPr</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>Suva</b>	Istituto nazionale svizzero di assicurazione contro gli infortuni
<b>UFAM</b>	Ufficio federale dell'ambiente
<b>UFSP</b>	Ufficio federale della sanità pubblica
<b>PSE</b>	Difetto del valore pH («pale soft exudative», ovvero «pallida molle acquosa» → valore pH troppo basso)
<b>DFD</b>	Difetto del valore pH (« <i>dark firm dry</i> », ovvero «scura soda asciutta» → valore pH troppo alto)
<b>HACCP</b>	Hazard Analysis and Critical Control Points, Analisi dei rischi e padronanza dei punti di controllo critici
<b>BDTA</b>	Banca Dati sul traffico di animali
<b>CH-TAX</b>	Sistema di classificazione per bestiame da macello e carcasse

# 1. Obiettivo

Il profilo di competenze pretirocinio d'integrazione (PTI) Economia carnea descrive le competenze che i partecipanti devono acquisire nel corso della formazione di un anno per ogni campo professionale. Si tratta delle competenze e delle conoscenze di base previste per il relativo campo professionale e delle competenze linguistiche, scolastiche e trasversali a esso connesse. Il profilo contiene i principi per la definizione degli obiettivi e dei contenuti e per lo sviluppo dei modelli e dei programmi formativi pratici e scolastici. Gli attestati di partecipazione al pretirocinio d'integrazione si riferiscono al profilo delle competenze.

## 2. Caratteristiche e condizioni di base

### Caratteristiche del campo professionale

Negli ultimi anni le professioni dell'economia carnea sono molto cambiate. Nelle regioni di campagna esiste ancora l'azienda specializzata di macelleria che si occupa di macellazione, sezionamento e trasformazione. In numerose regioni si assiste tuttavia alla specializzazione, con aziende di trasformazione e vendita, ovvero aziende specializzate in articoli di gastronomia. Vi sono quindi negozi di macelleria che fanno tutto in proprio, dalla macellazione al preparato di carne pronto per la vendita, mentre altri negozi di macelleria delegano il processo di macellazione ai grandi macelli, limitandosi ad acquistare mezzene, quarti e parti di animali da trasformare in prodotti finali. Il lavoro pesante di un tempo viene ormai alleggerito da numerose macchine, utensili e impianti che consentono di fare meno fatica. Un'ulteriore evoluzione all'interno del settore è rappresentata dal cambiamento delle abitudini nel consumo, nella fattispecie nell'ambito della carne di volatili. La diffusione del Catering quale base importante per assicurare l'esistenza del negozio specializzato di macelleria ha modificato in profondità la professione e il contesto professionale. In effetti, oltre il 90 per cento dei negozi specializzati sono attivi nel catering. A ciò si aggiunge che i professionisti dell'economia carnea hanno profonde conoscenze in materia d'igiene e di tutela dell'ambiente, sono consapevoli delle proprie responsabilità verso la salute di clienti e collaboratori e per la tutela dell'ambiente.

### Condizioni di partecipazione individuali

#### Requisiti di partecipazione individuali e specifici per il campo professionale

I partecipanti al pretirocinio d'integrazione Economia carnea si preparano per una formazione professionale di base biennale o triennale. Requisiti previsti per l'accesso:

- riconoscimento dello status di rifugiato (permesso B/F) o come persona ammessa provvisoriamente (permesso F).
- un'esperienza lavorativa maturata durante uno stage professionale o un pretirocinio di orientamento professionale
- idoneità alla professione
- il potenziale / la capacità di apprendimento (della lingua e di altre competenze).
- interesse per l'ambiente carneo (o settore carneo)
- motivazione a seguire una formazione e continuare poi con una formazione professionale di base

#### Requisiti di partecipazione linguistici

- Livello orale: A2;
- Livello scritto: A1 –A2.

#### Altri requisiti di partecipazione

- Di norma domicilio nel Cantone, ma il PTI può svolgersi anche in più Cantoni.

### 3. Campi d'attività del pretirocinio d'integrazione Economia carnea

I partecipanti al PTI sono impiegati presso aziende artigianali e industriali di trasformazione della carne, macellerie, o nel reparto macelleria dei negozi di alimentari. Possiedono le competenze di base per la trasformazione della carne, per la produzione d'impasti di carne e salumi, per cuocere la carne, e per produrre preparati e prodotti a base di carne. Utilizzano gli strumenti e gli apparecchi d'ausilio necessari disponibili in azienda e rispettano gli obiettivi d'igiene e qualità. Acquisiscono una consapevolezza generale dell'intera catena dei processi. Attuano le disposizioni per la sicurezza sul lavoro, la protezione della salute e dell'ambiente.

#### Panoramica dei campi d'attività

Campi d'attività	Competenze operative		
↓	1	2	3
1 Trasformazione della carne	1.1 Lavorare la carne.	1.2 Produrre impasti di carne e salumi.	1.3 Cuocere la carne e fabbricare e imballare preparati e prodotti a base di carne.
2 Garanzia della sostenibilità e degli obiettivi di qualità	2.1 Garantire l'igiene e gli standard di sicurezza alimentare secondo le disposizioni.	2.2 Garantire la sicurezza sul lavoro e la protezione della salute secondo le disposizioni.	2.3 Garantire la protezione dell'ambiente secondo le disposizioni.

#### 1.1: Lavorare la carne

I partecipanti, se necessario, disossano i pezzi di carne in modo pulito e conformemente al loro impiego. Parano i tipi di carne come previsto dalle prescrizioni aziendali e dagli ordini e li indicano con i termini professionali corretti.

#### 1.2: Produrre impasti di carne e salumi

I partecipanti collaborano alla produzione di salumi conformemente alle disposizioni aziendali.

#### 1.3: Cuocere la carne e fabbricare e imballare preparati e prodotti a base di carne

I partecipanti cuociono la carne e fabbricano e imballano preparati e prodotti a base di carne.

#### 2.1: Garantire l'igiene e gli standard di sicurezza alimentare secondo le disposizioni

I partecipanti adottano misure e comportamenti per garantire l'igiene e gli standard della sicurezza alimentare.

#### 2.2: Garantire la sicurezza sul lavoro e la protezione della salute secondo le disposizioni

I partecipanti adottano le misure e i comportamenti adeguati e conformi alle disposizioni, necessari per garantire la sicurezza sul lavoro, nel rispetto delle disposizioni di legge e aziendali.

#### 2.3: Garantire la protezione dell'ambiente secondo le disposizioni

I partecipanti adottano misure e comportamenti adeguati per garantire la protezione dell'ambiente come previsto dalle disposizioni di legge e aziendali.

## 4. Competenze perseguite con il pretirocinio d'integrazione Economia carnea

In questo capitolo sono descritti i campi d'attività, raggruppati per competenze operative e gli obiettivi di valutazione previsti per ogni luogo di formazione.

### Campo d'attività 1: trasformazione della carne

La trasformazione della carne è la principale competenza di base per i partecipanti.

Su direttiva, trasformano carne, preparati e prodotti a base di carne.

Su direttiva, lavorano la carne cruda e ne ricavano preparati e prodotti a base di carne applicando i metodi di produzione corretti.

Imballano ed etichettano i prodotti ottenuti come previsto dalle disposizioni aziendali e regolamentari.

	Abilità pratiche di base	Linguaggio professionale	Conoscenze scolastiche di base (calcolo, tecnologie dell'informazione e della comunicazione TIC)	Competenze trasversali (competenze metodologiche, sociali e personali, lavorare in Svizzera, norme e valori)	Applicazione / Approfondimento durante l'impiego in azienda: x = sì
<b>1.1</b>	<b>Trasformazione della carne</b>				x
	I partecipanti, se necessario, disossano i pezzi di carne in modo pulito e conformemente al loro impiego. Parano i tipi di carne come previsto dalle prescrizioni aziendali e dagli ordini e li indicano con i termini professionali corretti.				
<b>1.1.1</b>	<b>Disossare la carne</b>		<b>Lingua</b>	<b>Competenze metodologiche</b>	x
	I partecipanti dissosano in modo efficiente e pulito delle parti scelte di una carcassa e/o sono in grado di distinguere, denominare e trasformare correttamente le parti disossate.	<ul style="list-style-type: none"> <li>I partecipanti sono in grado di indicare e descrivere correttamente le fasi di lavoro, le carcasce, le singole parti, i pezzi pregiati e i prodotti secondari usando la terminologia corretta.</li> <li>Comprendono gli incarichi di lavoro impartiti loro oralmente e per iscritto dai loro superiori e sono in grado di trasmettere le principali informazioni.</li> <li>I partecipanti conoscono le varie convenzioni linguistiche, come per esempio, le forme di salute, gli appellativi, le forme di</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>I partecipanti sono in grado di ricavare informazioni dalle ordinazioni, dagli incarichi e dalle istruzioni di lavoro, dalle prescrizioni, dalle disposizioni ecc.</li> <li>Comprendono i principali termini professionali e si esprimono in maniera adeguata al ramo professionale.</li> <li>I partecipanti sono in grado di imballare ed etichettare a mano i prodotti in maniera leggibile.</li> <li>Sanno spiegare in maniera comprensibile, anche commettendo errori, degli avvenimenti</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>I partecipanti mantengono l'ordine sul posto di lavoro.</li> <li>Lavorano in modo efficiente, pulito e preciso come previsto dalle prescrizioni.</li> <li>I partecipanti trattano con cura le attrezzature aziendali.</li> <li>Sono in grado di ricevere e applicare istruzioni.</li> <li>I partecipanti sono in grado di usare gli strumenti d'ausilio disponibili per l'etichettatura.</li> <li>Sono in grado di attuare le disposizioni aziendali.</li> <li>Usano i metodi e gli strumenti</li> </ul>	

		<p>cortesie usati sul posto di lavoro.</p>	<p>relativi al settore professionale esprimendosi nella lingua regionale.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• I partecipanti sono in grado di individuare le informazioni principali nei testi audio e nelle conversazioni.</li> <li>• Sono in grado di riconoscere le informazioni principali nei testi (tecnici).</li> <li>• Nella realtà professionale e scolastica quotidiana i partecipanti sono in grado di esprimersi correntemente, anche commettendo errori che tuttavia non ostacolano la comprensione.</li> <li>• Sono in grado di redigere testi importanti per la professione e per la scuola basandosi su modelli predefiniti (brevi comunicazioni per e-mail o lettere standard, immissione di dati al computer e in formulari).</li> </ul>	<p>d'ausilio idonei per svolgere i compiti loro assegnati.</p>	
<p><b>1.1.2 Parare e refillare per l'ingrosso e di grosso, immagazzinare</b></p> <p>I partecipanti sanno parare per l'ingrosso e di grosso i diversi pezzi di carne.</p> <p>Imballano, etichettano e immagazzinano i pezzi di carne conformemente alla maturazione ottimale.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• I partecipanti sono in grado di etichettare correttamente le varie parti.</li> <li>• I partecipanti spiegano l'impiego delle singole parti, dei pezzi pregiati e dei prodotti secondari idonei al consumo.</li> <li>• I partecipanti spiegano con parole semplici le modalità di stoccaggio e le varie fasi del processo di maturazione.</li> </ul>	<p><b>Matematica</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• I partecipanti calcolano le varie rese di carne.</li> <li>• Calcolano le varie perdite.</li> <li>• I partecipanti eseguono semplici calcoli legati alle ricette.</li> <li>• Sono in grado di svolgere semplici calcoli concernenti il prezzo di vendita.</li> <li>• I partecipanti sono in grado di svolgere le operazioni di base (somma, sottrazione, moltiplicazione, divisione) con numeri interi e decimali fino al milione.</li> </ul>	<p><b>Competenze sociali</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Curano la collaborazione nel team.</li> <li>• Sanno accettare le critiche e gestire i conflitti in modo costruttivo.</li> <li>• I partecipanti rispettano le disposizioni e le regole.</li> <li>• Rispettano le persone.</li> <li>• Sono in grado di trasmettere informazioni.</li> <li>• Comunicano con superiori e colleghi nella forma adeguata.</li> <li>• Si comportano in modo aperto</li> </ul>	<p>x</p>	

			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sono in grado di risolvere problemi matematici.</li> <li>• I partecipanti sono in grado di indicare, per iscritto e in maniera chiara, le modalità di risoluzione.</li> <li>• Sanno convertire frazioni semplici in decimali e percentuali e indicarle sulla linea numerica.</li> <li>• I partecipanti conoscono le unità di misura.</li> <li>• Sono in grado di rilevare dati e quantità dalle tabelle.</li> <li>• I partecipanti capiscono le proporzioni dirette e inverse e sono in grado di applicarle.</li> <li>• Conoscono le strategie per risolvere i problemi matematici e le applicano.</li> </ul>	<p>e sincero.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• I partecipanti lavorano rispettando il calendario e il ritmo di lavoro previsto. In caso di difficoltà, ne discutono con i propri superiori.</li> <li>• Svolgono autonomamente semplici incarichi di lavoro.</li> <li>• I partecipanti sono flessibili e sono in grado di rispondere in maniera adeguata se l'attività quotidiana deve essere modificata a causa di particolari eventi imprevisti.</li> </ul>	
<b>1.1.3</b>	<p><b>Eseguire la standardizzazione della materia prima</b></p> <p>I partecipanti determinano la standardizzazione specifica dell'azienda per i ritagli di carne.</p> <p>Avviano i ritagli di carne alla loro utilizzazione successiva.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• I partecipanti sono in grado di indicare e descrivere correttamente i relativi tipi di classificazione.</li> <li>• Sono in grado di descrivere le possibili utilizzazioni successive dei ritagli di carne.</li> <li>• Sono in grado di confermare con parole semplici al loro superiore di aver compreso gli incarichi e di essere in grado di svolgerli.</li> </ul>	<p><b>Basi TIC</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• I partecipanti sono in grado di accendere/spegnere le macchine e gli apparecchi presenti sul posto di lavoro.</li> <li>• Sono in grado di utilizzare i sistemi aziendali per la registrazione dei tempi.</li> <li>• I partecipanti sono in grado di usare le postazioni di lavoro per prezzare ed etichettare necessarie per le loro attività.</li> <li>• Sanno richiamare le impostazioni preimpostate su macchine e apparecchi.</li> <li>• I partecipanti sanno usare in modo corretto un computer (accensione, arresto, avvio e arresto di elementi del desktop e</li> </ul>	<p><b>Competenze personali</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• I partecipanti curano il proprio aspetto esteriore osservando i principi dell'igiene corporale.</li> <li>• Lavorano in ambito aziendale nel rispetto dei principi d'igiene.</li> <li>• I partecipanti conoscono i principi della sicurezza sul lavoro e della protezione della salute sul posto di lavoro.</li> <li>• I partecipanti indossano i dispositivi di protezione disponibili.</li> <li>• Sfruttano con cura le risorse disponibili.</li> </ul>	x

			<p>diprogrammi).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscono le tecniche di lavoro basilari come evidenziare, copiare, spostare e cancellare.</li> <li>• I partecipanti conoscono le regole per la redazione di una lettera standard.</li> <li>• Sono in grado di trovare le informazioni rilevanti nel web con un motore di ricerca tipo Google.</li> <li>• I partecipanti sanno riconoscere l'origine delle informazioni in internet e sanno valutare l'affidabilità delle fonti.</li> <li>• Sanno utilizzare programmi di posta elettronica.</li> <li>• I partecipanti conoscono i pericoli che possono nascere da virus e da attacchi informatici e sanno come proteggersi.</li> </ul>		
<b>1.1.4</b>	<p><b>Eseguire la mondatura fine</b></p> <p>I partecipanti eseguono la mondatura fine dei pezzi di carne conformemente alle prescrizioni dell'azienda o del cliente.</p> <p>Preparano i pezzi di carne per il negozio o per il cliente in base al loro utilizzo e impiegando i tagli appropriati.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• I partecipanti sono in grado di indicare ed etichettare correttamente i vari pezzi di carne.</li> <li>• Indicano l'impiego dei vari pezzi di carne, utilizzando il linguaggio professionale e sono in grado di trascrivere i concetti professionali senza commettere errori di ortografia.</li> <li>• Descrivono i vari tagli possibili con parole semplici.</li> </ul>		<p><b>Lavorare in Svizzera</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• I partecipanti comprendono gli obiettivi della formazione.</li> <li>• Rispettano le regole della collaborazione in azienda e nella scuola professionale.</li> <li>• I partecipanti conoscono la storia, i valori e gli obiettivi dell'azienda.</li> <li>• Conoscono i rami e i settori dell'economia svizzera.</li> <li>• Sono in grado di informarsi sulle professioni (orientamento professionale, internet).</li> <li>• Sono in grado di orientarsi nel mercato del lavoro.</li> <li>• Sono in grado di redigere la propria documentazione di</li> </ul>	x

				<p>candidatura.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Sono in grado di candidarsi per un posto di tirocinio.</li></ul>	
--	--	--	--	--	--

	Abilità pratiche di base	Linguaggio professionale	Conoscenze scolastiche di base (calcolo, tecnologie dell'informazione e della comunicazione TIC)	Competenze trasversali (competenze metodologiche, sociali e personali, lavorare in Svizzera, norme e valori)	Applicazione / Approfondimento durante l'impiego in azienda: x = sì
<b>1.2</b>	<b>Produrre impasti di carne e salumi</b>				x
	I partecipanti collaborano alla produzione di salumi conformemente alle disposizioni aziendali.				
<b>1.2.1</b>	<b>Produrre impasti di carne e salumi</b> I partecipanti collaborano alla produzione dei seguenti gruppi di prodotti a base di carne, seguendo le disposizioni aziendali: - salsicce scottate; - salsicce crude; - salsicce cotte. Terrine o pâté en croûte.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• I partecipanti descrivono a grandi linee i tipi di salumi tradizionali e spiegano i rispettivi metodi di trasformazione, il processo di lavorazione e gli ingredienti necessari.</li> <li>• Sono in grado di contare, misurare e pesare le quantità usando la lingua regionale. Conoscono, elencano e comprendono le varie fasi.</li> <li>• I partecipanti sono in grado di leggere e comprendere liste d'inventario e denominazioni di articoli e merci.</li> <li>• I partecipanti sono in grado di accordarsi con il team sugli incarichi da svolgere.</li> </ul>		<b>Norme e valori</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• I partecipanti conoscono le regioni e i Cantoni della Svizzera.</li> <li>• Conoscono le specialità regionali a base di carne.</li> <li>• I partecipanti comprendono l'ordinamento politico della Svizzera.</li> <li>• Conoscono il significato dei diritti e dei doveri democratici.</li> <li>• I partecipanti conoscono e applicano le forme di comportamento da adottare con le altre persone.</li> <li>• Sono in grado di accettare le critiche e sanno classificarle nel modo corretto.</li> <li>• Conoscono la molteplicità culturale della Svizzera e la paragonano con la propria cultura.</li> <li>• Conoscono il significato delle misure sanitarie e preventive.</li> <li>• I partecipanti comprendono il funzionamento delle assicurazioni sociali e delle imposte.</li> </ul>	x

1.2.2	<p><b>Trasformare ulteriormente i salumi</b></p> <p>I partecipanti trasformano ulteriormente i salumi in base alle disposizioni aziendali e li immagazzinano nel modo corretto.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• I partecipanti sono in grado di descrivere i vari tipi di salumi.</li> <li>• I partecipanti sorvegliano e giustificano la regolazione della temperatura nella fabbricazione, refrigerazione e nell'immagazzinamento dei salumi.</li> <li>• Sono in grado di leggere, capire e trattare bollettini di consegna e formulari. Conoscono e indicano i processi di lavoro, gli apparecchi e le strutture per lo stoccaggio.</li> </ul>			x
-------	---	--	--	--	---

	<b>Abilità pratiche di base</b>	<b>Linguaggio professionale</b>	<b>Conoscenze scolastiche di base (calcolo, tecnologie dell'informazione e della comunicazione TIC)</b>	<b>Competenze trasversali (competenze metodologiche, sociali e personali, lavorare in Svizzera, norme e valori)</b>	<b>Applicazione / Approfondimento durante l'impiego in azienda: x = sì</b>
<b>1.3</b>	<b>Cuocere la carne e fabbricare e imballare preparati e prodotti a base di carne</b>				x
	I partecipanti cuociono la carne e fabbricano e imballano preparati e prodotti a base di carne.				
<b>1.3.1</b>	<b>Cuocere prodotti e carne</b> I partecipanti cuociono prodotti tradizionali e regionali e carne con i metodi di cottura più comuni in azienda.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• I partecipanti sono in grado di elencare e descrivere i vari metodi di cottura e di indicarne le possibilità d'impiego.</li> <li>• Descrivono gli effetti del trattamento termico sugli alimenti, sulla loro sicurezza e stabilità.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• I partecipanti sono in grado di usare i metodi di cottura idonei.</li> </ul>	x
<b>1.3.2</b>	<b>Produrre articoli pronti per la cucina, la padella e la tavola</b> I partecipanti producono autonomamente, eseguendo le ricette interne all'azienda e con i programmi di cucina corrispondenti, articoli pronti per la cucina, la padella e la tavola.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• I partecipanti descrivono con parole semplici la produzione e la preparazione di preparati di carne pronti per la cucina, la padella e la tavola.</li> </ul>			x

<p><b>1.3.3</b></p>	<p><b>Imballare carne, preparati di carne e prodotti a base di carne</b></p> <p>I partecipanti imballano a regola d'arte la carne, i preparati di carne e i prodotti a base di carne.</p> <p>Impiegano i metodi appropriati, nel rispetto delle prescrizioni aziendali, giuridiche, delle regole sulla conservabilità e secondo i principi dello sfruttamento efficiente delle risorse e dei desideri dei clienti.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• I partecipanti elencano gli apparecchi di lavoro e i materiali per l'imballaggio.</li> <li>• I partecipanti spiegano i vantaggi, gli svantaggi e l'impiego dei diversi tipi e metodi d'imballaggio.</li> <li>• Sono in grado di leggere, capire e trattare bollettini di consegna e formulari. Conoscono e indicano i processi di lavoro, gli apparecchi e le strutture per lo stoccaggio.</li> </ul>			<p style="text-align: center;">x</p>
---------------------	--	--	--	--	--------------------------------------

## Campo d'attività 2: garanzia della sostenibilità e degli obiettivi di qualità

La garanzia della sostenibilità e degli obiettivi di qualità è fondamentale per i collaboratori, i clienti come pure per l'ambiente e la società.

I partecipanti pensano e agiscono in funzione dell'igiene, della sicurezza sul lavoro, della tutela della salute, della protezione dell'ambiente. Rispettano consapevolmente e in modo mirato le disposizioni e gli standard di legge e aziendali.

	<b>Abilità pratiche di base</b>	<b>Linguaggio professionale</b>	<b>Conoscenze scolastiche di base (calcolo, tecnologie dell'informazione e della comunicazione TIC)</b>	<b>Competenze trasversali (competenze metodologiche, sociali e personali, lavorare in Svizzera, norme e valori)</b>	<b>Applicazione / Approfondimento durante l'impiego in azienda:</b> <b>x = sì</b>
<b>2.1</b>	<b>Garantire l'igiene e gli standard di sicurezza alimentare secondo le prescrizioni</b>				x
	I partecipanti adottano misure e comportamenti adeguati, conformemente alle prescrizioni, per garantire l'igiene e gli standard della sicurezza alimentare.				
<b>2.1.1</b>	<b>Applicare l'igiene personale</b>				x
	I partecipanti applicano correttamente e responsabilmente i principi d'igiene personale. Inoltre, descrivono le possibili conseguenze di una carenza d'igiene personale sul posto di lavoro.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• I partecipanti conoscono e comprendono le disposizioni aziendali e sanno indicare e individuare rischi e pericoli.</li> <li>• I partecipanti spiegano i principi aziendali e le misure d'igiene personale citando degli esempi tipici.</li> <li>• Spiegano inoltre le possibili conseguenze di una carenza d'igiene personale.</li> </ul>			
<b>2.1.2</b>	<b>Applicare la buona pratica di fabbricazione</b>				x
	I partecipanti applicano quotidianamente la buona pratica di fabbricazione nel processo di lavoro in questione ed eseguono le disposizioni della prassi procedurale.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• I partecipanti elencano gli elementi della buona pratica di fabbricazione / della buona prassi procedurale.</li> <li>• Svolgono semplici controlli servendosi delle liste di controllo aziendale.</li> <li>• I partecipanti sono in grado di</li> </ul>			

		descrivere le zone d'igiene e l'abbigliamento corretto da indossare.			
<b>2.1.3</b>	<b>Applicare le condizioni quadro igieniche</b> I partecipanti si comportano come previsto dal concetto d'igiene aziendale e rispettano le relative condizioni quadro.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• I partecipanti comprendono gli incarichi formativi e i problemi orali e scritti proposti a scuola.</li> <li>• Sono in grado di comprendere e fornire feedback legati a questo contesto.</li> <li>• I partecipanti rafforzano la propria comprensione del testo (ricavare informazioni da (semplici) testi tecnici e professionali, leggere (semplici) grafici e tabelle, comprendere esercizi).</li> <li>• Acquisiscono le competenze redazionali necessarie per la scuola professionale (prendere appunti durante le lezioni, redigere (semplici) riassunti tecnico-professionali ecc.).</li> <li>• I partecipanti comprendono i regolamenti aziendali e delle assenze.</li> </ul>			X

	Competenze pratiche di base	Linguaggio professionale	Conoscenze scolastiche di base (calcolo, tecnologie dell'informazione e della comunicazione TIC)	Competenze trasversali (competenze metodologiche, sociali e personali, lavorare in Svizzera, norme e valori)	Applicazione / Approfondimento durante l'impiego in azienda: x = sì
<b>2.2</b>	<b>Garantire la sicurezza sul lavoro e la protezione della salute secondo le disposizioni</b>				x
	I partecipanti adottano le misure e i comportamenti adeguati e conformi alle prescrizioni necessari per garantire la sicurezza sul lavoro, nel rispetto delle disposizioni di legge e aziendali.				
<b>2.2.1</b>	<b>Applicare i principi della sicurezza sul lavoro</b>				x
	I partecipanti applicano i principi personali della sicurezza e della protezione della salute secondo le disposizioni in ambito aziendale e non.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• I partecipanti sono in grado di indicare i dispositivi di protezione individuale e di comprendere i rischi e i pericoli.</li> <li>• Descrivono le procedure per l'organizzazione di emergenza.</li> <li>• I partecipanti spiegano i principi personali della sicurezza e della protezione della salute in ambito aziendale e non.</li> </ul>			
<b>2.2.2</b>	<b>Applicare le misure della sicurezza e della protezione della salute sul lavoro</b>				
	I partecipanti applicano in modo coerente e ragionato tutte le misure per evitare gli infortuni e i problemi di salute causati dal lavoro.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• I partecipanti elaborano una struttura delle competenze comunicative quotidiane e professionali, orientata alle necessità e ai bisogni, basandosi sui campi d'attività e sugli scenari del programma quadro «fide» per la promozione linguistica dei migranti (come p.es. lavoro, ricerca di lavoro, autorità, formazione continua, salute, finanze, ambiente circostante l'alloggio, traffico, media, tempo libero, bambini, acquisti).</li> </ul>			

<b>2.2.3</b>	<b>Rispettare le prescrizioni</b> I partecipanti organizzano il loro lavoro in modo da soddisfare le disposizioni degli organi di controllo delle autorità.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• I partecipanti comprendono le regole di sicurezza.</li> <li>• I partecipanti descrivono i diritti e i doveri concernenti la sicurezza sul lavoro e la protezione della salute sul posto di lavoro.</li> <li>• Comprendono le disposizioni impartite oralmente e per iscritto.</li> </ul>			x
--------------	--	---	--	--	---

	Competenze pratiche di base	Linguaggio professionale	Conoscenze scolastiche di base (calcolo, tecnologie dell'informazione e della comunicazione TIC)	Competenze trasversali (competenze metodologiche, sociali e personali, lavorare in Svizzera, norme e valori)	Applicazione / Approfondimento durante l'impiego in azienda: x = sì
<b>2.3</b>	<b>Garantire la protezione dell'ambiente secondo le disposizioni</b>				x
	I partecipanti adottano misure e comportamenti adeguati per garantire la protezione dell'ambiente come previsto dalle disposizioni di legge e aziendali.				
<b>2.3.1</b>	<b>Trattare correttamente i rifiuti</b>				x
	I partecipanti evitano e riducono i rifiuti.  Avviano le ossa, i grassi e i diversi rifiuti ai canali di smaltimento corrispondenti attenendosi alle disposizioni aziendali.	<ul style="list-style-type: none"> <li>I partecipanti descrivono con parole semplici i vari rifiuti e prodotti di scarto oltre ai canali di utilizzazione e di smaltimento.</li> </ul>			
<b>2.3.2</b>	<b>Applicare i principi correttamente</b>				x
	I partecipanti applicano correttamente e con responsabilità i principi della protezione dell'ambiente.	<ul style="list-style-type: none"> <li>I partecipanti conoscono e comprendono le disposizioni aziendali. Sono in grado di riportare gli obiettivi aziendali.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Rispettano i principi per la protezione dell'ambiente.</li> <li>I partecipanti utilizzano e smaltiscono i materiali nel rispetto dell'ambiente. Considerano i principi di riciclaggio delle materie prime.</li> </ul>	

## 5. Entrata in vigore

Il presente profilo delle competenze pretirocinio d'integrazione Economia carnea entra in vigore il 7 agosto 2017 ed è valido fino alla revoca.

Zurigo, 7 agosto 2017

Unione professionale svizzera della carne UPSC

Il presidente

Il presidente S&Q

Rolf Büttiker,  
Presidente dell'oml

Werner Herrmann,  
Preseidente della commissione S&Q

Il presente profilo di competenze Economia carnea è stato elaborato e approvato in collaborazione con la Segreteria di Stato della migrazione SEM.

Segreteria di Stato della migrazione SEM  
Responsabile di progetto pretirocini d'integrazione

Thomas Fuhrmann

La Commissione svizzera per lo sviluppo professionale e la qualità il 7 agosto 2017 ha preso posizione in merito al presente profilo d'integrazione pretirocinio d'integrazione Economia carnea per mezzo di circolazione degli atti.