



CAMPO PROFESSIONALE AGRICOLTURA

PROGRAMMA DI FORMAZIONE CORSO INTERAZIENDALE 8

GARANZIA DELLA QUALITÀ (RACCOLTA E LAVORAZIONE DEGLI ORTAGGI) E IGIENE

Introduzione

Questo documento funge da base per le organizzatrici e gli organizzatori e le istruttrici e gli istruttori dei corsi interaziendali (CI) per l'organizzazione e la pianificazione dettagliata dei programmi giornalieri dei CI. Si basa sull'ordinanza sulla formazione e sul piano di formazione.

Gli obiettivi di valutazione dei CI corrispondono al piano di formazione. Essi contribuiscono allo sviluppo delle competenze operative corrispondenti nel luogo di formazione CI.

Il programma generale assegna i contenuti e la durata agli obiettivi di valutazione. Contiene inoltre esempi di metodi e indicazioni sulla documentazione.

Le descrizioni complete delle competenze operative e degli obiettivi di valutazione per tutti i luoghi di formazione sono riportate in allegato a titolo informativo. I punti salienti del CI sono evidenziati.

Lo scopo dei CI è quello di consentire alle persone in formazione di lavorare, sperimentare e fare pratica. Per l'attuazione metodologico-didattica, raccomandiamo quindi di tenere conto dei seguenti punti nell'organizzazione del CI:

1. Introduzione, compresa la riattivazione delle conoscenze già precedentemente acquisite nella scuola professionale e in azienda, possibilità per le persone in formazione di contribuire con le proprie esperienze
2. Input per la trasmissione di nuove conoscenze specialistiche in maniera concisa e orientata all'applicazione pratica
3. Prevedere la possibilità di esercitare e di applicare autonomamente le conoscenze acquisite
4. Prevedere pause di apprendimento, riflessione, feedback e controllo delle competenze



Condizioni quadro CI 8 Garanzia della qualità (raccolta e lavorazione degli ortaggi) e igiene

Durata del corso	1/2 giorno	
Periodo del corso	2° anno di tirocinio	
Obiettivo	In questo corso interaziendale le persone in formazione consolidano e approfondiscono le loro competenze nei seguenti ambiti: • Raccolgono gli ortaggi e li preparano • Applicano il concetto di igiene in un esempio concreto presso un'azienda	
Panoramica delle competenze operative trattate:		
f1: Raccogliere e preparare gli ortaggi		
Panoramica degli obiettivi di valutazione:		
f1.3 Raccogliere i tipi di ortaggi scelti nel rispetto delle disposizioni qualitative e di sicurezza specifiche del settore e delle prescrizioni in materia di igiene. (C3)		
f1.6 Preparare il raccolto nel rispetto delle disposizioni qualitative e di sicurezza specifiche del settore e delle prescrizioni in materia di igiene (p. es. lavaggio, pulizia, cernita, tara). (C3)		
Conoscenze già acquisite Azienda:	Conoscenze già acquisite Scuola:	Conoscenze già acquisite CI:
- Istruzioni di igiene dell'Azienda	- Prescrizioni di qualità - Conoscenza dei contenitori - Principi di etichettatura e tracciabilità - Punti principali della Legge sulle derrate alimentari - Prescrizioni svizzere di qualità per gli ortaggi	- Nessuna



Contenuto e durata del corso

Nr. OV	Contenuti	Raccomandazioni per l'attuazione metodologico-didattica	Documenti	Tempo stimato
f1.3 f1.6	Prescrizioni di qualità per gli ortaggi - Prescrizioni di qualità per gli ortaggi - chi le ha stabilite? - chi le deve rispettare? - requisiti generali e minimi - Disposizioni specifiche/particolari - Dimensioni, peso, calibro - Conoscenza dei contenitori	Introduzione/Riprendere le conoscenze già acquisite delle persone in formazione Dialogo/condivisione con le persone in formazione	- Prescrizioni di qualità svizzere per gli ortaggi (Qualiservice) - Raccogliere gli ortaggi	30 min.
f1.3 f1.6	Rischi igienici possibili e valutazione del rischio - Rischi fisici, biologici, chimici, microbici - Conseguenze in caso di un evento (corpo estraneo, parassiti, ecc.) - Conoscere le zone d'igiene	Blocco di teoria in classe - piccola / azienda semplice - grande / azienda complessa	- Analisi del rischio igienico SwissGAP - Classatore SwissGAP, capitolo Igiene - Concetto di lotta SwissGAP	30 min.
f1.3 f1.6	Igiene personale e comportamento personale sul posto di lavoro - Comportamento personale nel trattamento degli alimenti (abbigliamento da lavoro, igiene personale, malattie, servizi igienici, ecc.) - Compilazione del controllo del rispetto delle istruzioni igieniche (parte Zone I)	Il CI 8 si svolge durante una visita aziendale presso un'azienda. Le persone in formazione verificano il piano di igiene dell'azienda. Successivamente, discussione dei risultati nel plenum.	- Concetto d'igiene e di rischio SwissGAP - Classatore SwissGAP, capitolo Igiene	180 min.
	Pulizia degli impianti e delle attrezzature di lavoro, dei mezzi di trasporto - Pulizia dei pavimenti, mezzi di trasporto - Attrezzature da lavoro - Scelta del grado di purezza in base			



	alla zona d'igiene • Deposito dei contenitori • Pulizia, controllo della temperatura • Controllo dei prodotti in magazzino			
f1.6	Rintracciabilità / etichettatura • Requisiti per le etichette per produttori e commercianti • Requisiti per i prodotti (qualitativi/quantitativi) • Valutazione di diverse (errate) etichette di produttori e commercianti • Etichettatura dei contenitori pronti per la vendita		• Prescrizioni di qualità ortaggi	



Allegato estratto dal piano di formazione

Campo di competenze operative f: Raccolta e commercializzazione degli ortaggi

Competenza operativa f1: Raccogliere e preparare gli ortaggi

Le orticoltrici e gli orticoltori raccolgono gli ortaggi e li preparano per la trasformazione, la consegna e la commercializzazione. Mediante una raccolta degli ortaggi svolta con cura, garantiscono una qualità degli ortaggi conforme al commercio. Rispettano le prescrizioni in materia di igiene e le disposizioni qualitative specifiche dell'azienda. Mediante tecniche di raccolta svolte con cura, contribuiscono inoltre a contrastare lo spreco alimentare.

Le orticoltrici e gli orticoltori controllano lo stadio di sviluppo delle colture orticole e definiscono il momento ottimale di raccolta, tenendo in considerazione la situazione meteorologica e del mercato. Preparano i contenitori e gli strumenti necessari, nonché l'eventuale personale ausiliario, per la raccolta. Raccolgono vari tipi di ortaggi nel rispetto delle disposizioni qualitative specifiche dell'azienda e delle prescrizioni in materia di igiene. Istruiscono e controllano il gruppo di raccolta. Garantiscono un trasporto del raccolto a breve termine, preparano il raccolto in base alle esigenze dell'acquirente e lo forniscono tempestivamente per la consegna.

	Obiettivi di valutazione Azienda	Obiettivi di valutazione Scuola professionale	Obiettivi di valutazione Corsi interaziendali
f1.3	Raccogliere vari tipi di ortaggi nel rispetto delle disposizioni qualitative specifiche dell'azienda e delle prescrizioni in materia di igiene, prestando attenzione alle tecniche di raccolta svolte con cura per evitare le perdite. (C3)	Indicare i punti più importanti della legge sulle derrate alimentari e dedurne le misure di igiene per la raccolta. (C1) Indicare le misure per evitare danni al raccolto. (C1)	Raccogliere i tipi di ortaggi scelti nel rispetto delle disposizioni qualitative e di sicurezza specifiche del settore e delle prescrizioni in materia di igiene. (C3)
f1.6	Preparare il raccolto in base alle esigenze dell'acquirente (p. es. lavaggio, pulizia, cernita, tara). (C3)	Consultare le disposizioni qualitative per la preparazione di ortaggi. (C1)	Preparare il raccolto nel rispetto delle disposizioni qualitative e di sicurezza specifiche del settore e delle prescrizioni in materia di igiene (p. es. lavaggio, pulizia, cernita, tara). (C3)

Valido a partire dall'anno scolastico 2026/2027
Stato 30.04.2025