

Sondaggio sui contenuti della formazione iniziale

## I formatori non si assumono i loro doveri

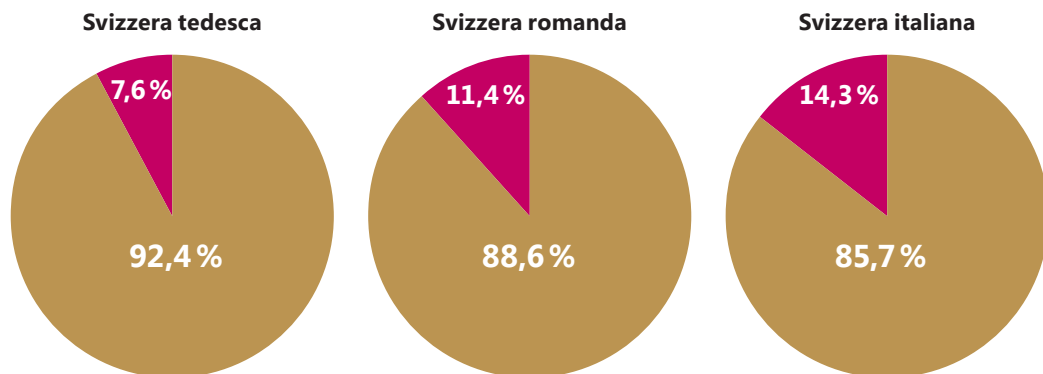
I contenuti della formazione iniziale – o d'entrata – suscitano grande soddisfazione. Perlomeno è quanto si desume dopo analisi del sondaggio della PCS sulla formazione di panettiere-pasticciere-confettiere AFC presentata al comitato centrale. Ciononostante circa l'80% dei formatori ha ottenuto note scadenti.

L'Associazione deve organizzare ogni quinquennio una disamina sui contenuti della formazione iniziale dei panettieri-pasticciere-confettieri AFC. All'incirca 800 questionari sono stati inviati a docenti e aziende formatrici e, successivamente, Ludwig Caderas membro della commissione della formazione, ha esposto i risultati al comitato centrale.

«Siamo sulla buona strada», un'ampia maggioranza approva i contenuti della formazione iniziale e la ritiene d'attualità. Solo in fatto di «cleantech» si notano certe lacune, che, però discendono da un nostro grossolano errore – sottolinea Caderas, in quanto:

**«E' compito nostro sostenere i nostri apprendisti in materia di documentazione».**

Attualmente, all'incirca l'80% dei formatori non lo fa.



La maggioranza dei sondati sono soddisfatti dei contenuti della formazione iniziale.

### Applicare la soluzione MSSL

Gli apprendisti possono utilizzare le macchine solo dopo previa istruzione specifica. La commissione della formazione raccomanda caldamente d'applicare la soluzione MSSL perché, in caso di problemi, le conseguenze possono rivelarsi catastrofiche. «Conosco un'azienda che ha dovuto chiudere a seguito di un ma-

laugurato caso». Caderas ha quindi raccomandato ai delegati di motivare i soci; inoltre la commissione ha accettato le nuove direttive riguardanti la procedura di qualificazione (PdQ).

### Oltre il 96% ha superato gli esami

Agli esami finali si sono presentati 641 candidati; di loro 619 (96%) li

hanno superati e la nota media è risultata essere di 4,83 punti.

Tutti i Cantoni hanno applicato Expert Admin, salvo quelli di Vaud, Neuchâtel e Ticino. «Dobbiamo osservare la ponderatezza; l'equità deve prevalere» – dice Caderas partigiano del sistema: «Oggi non si dipende più dall'intuito dell'esperto». Claudia Vernocchi

Commissione paritetica mugnai-panettieri

## Raccolto di buona qualità ma resa in calo del 30%

Diversi soggetti d'interesse comune sono stati toccati nel corso della seduta annuale della Commissione; tra i quali le attese in materia di raccolto cerealicolo.

E' quanto si evince dall'annuale incontro della Commissione paritetica mugnai – panettieri riunitasi sotto la presidenza di Jean-Louis Ackermann, membro del Direttivo della PCS, che ha evocato le sfavorevoli condizioni climatiche primaverili che hanno influito sul raccolto però, buona notizia, la qualità dei campioni esaminati a tutt'oggi, dal profilo proteico risulta superiore alla media dell'ultimo quinquennio. Altra musica invece, per i cerealicoltori e i mugnai: i primi per la prospettiva del minor ricavo e per i secondi il pensiero di non poter fornire sufficiente farina avente la qualità richiesta dai panettieri. Si dovranno riesaminare le condizioni che regolano i contingentamenti.

Modifiche si notano anche nel comportamento d'acquisto condizionato dal calo di aziende produttrici e dalle preferenze dei consumatori. Il pane comune è sempre meno richiesto e anche i ritmi d'acquisto cambiano, così come la delocalizzazione – dalle zone rurali a quelle urbane – costituisce un'importante sfida per le aziende fuori dai grandi centri e agglomerati.

### Unità in materia di politica

I dossier politici che preoccupano l'insieme della catena creatrice di valori sono diversi. Da notare che le due organizzazioni hanno richiesto la revisione dell'Ordinanza riguardante la legge sulle derrate alimentari «Largo» che, se viene applicata

alla lettera, è accettabile per il nostro settore in quanto l'aspra contesa per una messa in pratica ragionevole, ha dato i suoi frutti.

A riguardo delle misure di comunicazione, la FMS e la PCS collaborano strettamente in seno a Pain suisse che opera a favore dei cereali svizzeri, della farina svizzera e del pane svizzero, uniche misure per ostacolare l'importazione di prodotti panari generalmente surgelati. Occorre altresì lottare contro le nuove tendenze alimentari, scientificamente infondate e comunicarlo alla clientela, che continua a prediligere il pane, che permane la fonte energetica più gustosa in un'alimentazione equilibrata.

Beat Kläy, direttore della PCS



L'importanza dei cereali, della farina e del pane svizzeri dev'essere accentuata agli occhi dei consumatori.

Notizie rallegranti per i panificatori

## Analisi di laboratorio sul grano 2016

La qualità del frumento panificabile 2016 è caratterizzata dai buoni risultati sul tenore in glutine umido e dalle prove all'amilogramma e all'estensogramma.

I valori ai test del farinografo sono da medi a buoni, come lo evidenziano i risultati conseguiti dalle prove effettuate dalla Richemont per conto della swiss granum.

■ **Complesso proteico:** I tenori in glutine umido (a 0 minuti) sono buoni. Con 32,0%, la media 2016 è superiore di 4,4 unità alla media dell'ultimo quinquennio. Le differenze di medie tra le regioni sono simili agli anni precedenti e quest'anno variano da 0,1 a 5,8 unità. Medie superiori sono state tendenzialmente ottenute nelle regioni in altitudine della Svizzera orientale.

■ **Farinografo:** Con 59,1 di media, le farine denotano una capacità d'assorbimento d'acqua moderato (2015: 65,4%). Questo valore è dunque inferiore di 3 unità alla media dell'ultimo quinquennio. Gli impasti presentano una resi-

stenza all'impastamento leggermente superiore a quella dell'anno scorso. L'indebolimento della pasta durante l'impastamento è inferiore in confronto al 2015. Detto altrimenti: gli impasti reagiscono meno sensibilmente alla lavorazione eccessiva.

■ **Estensogramma:** Le superfici dell'estensogramma sono elevate. I valori ottenuti con il ratio (DW5/DB) pongono in evidenza una struttura del glutine più estensibile di quella del raccolto precedente.

■ **Amilogramma:** Come già nel 2015 le viscosità massime sono assai elevate. La media 2016 supera di 398 unità la media dell'ultimo quinquennio. Le temperature di gelatinizzazione sono leggermente inferiori a quelle dello scorso anno. Questi risultati segnalano un'attività appena un po' più elevata delle amilasi.



Le analisi sono state condotte nello specifico laboratorio della Richemont.

Prima di giungere a conclusioni definitive sulla qualità del raccolto 2016, bisogna attendere i risultati delle prove di panificazione che

saranno presentati alla Giornata qualità del grano di swiss granum, il 22 novembre 2016 a Berna. swiss granum

Corso d'aggiornamento su un tema d'estrema importanza

## La sicurezza sul posto di lavoro

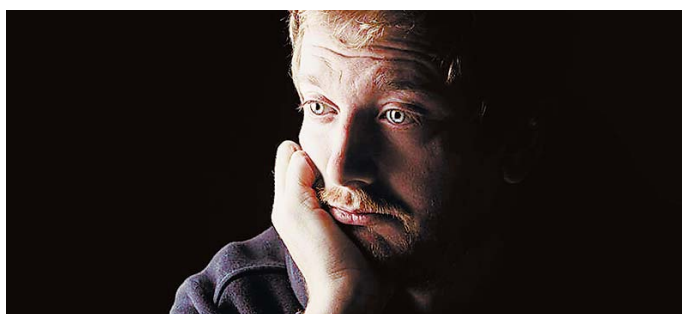
Obblighi di legge, formazione continua e obiettivi di apprendimento.

Organizzato dalla SMPPC per i propri affiliati, è stato svolto in lingua tedesca da Daniel Jakob – responsabile della PCS per questo compito – e traduzione appropriata di Marco Zandonella. Ha completato il team Christof Bossard, specialista della Suva.

Sconfortante la partecipazione: 9 presenti! Pochi per un tema che si può ben ritenere d'importanza primaria. Anche perché imprese che fanno capo alla consulenza di specialisti in materia, in Ticino non abbondano. Pensando che una persona su 200 è a rischio d'inidoneità e che si vorrebbe abbassare l'età d'inizio del tirocinio a 15 anni, di spunti per ampliare la tematica non ne mancavano.

### Temi trattati

Qui elencati nell'ordine di svolgimento: Informazioni generali



Lo stress sarebbe all'origine, di molti giorni di lavoro persi.

(sale, dichiarazione, LDerr/LG) – MSSL-LG/ basi legali /Importanza AdSic – Infortuni e malattie professionali: sviluppi nel settore – Risultati audit MSSL/Nuovi contenuti e Direttive; Abbassamento del limite di età a 15 anni; che cosa si deve considerare? Rischi psicosociali sul posto di lavoro (MSSL-LG); ex documento di protezione

per il nostro settore; malattie professionali «asma del panettiere».

### Obblighi di legge

Coinvolgimento attivo di specialisti MSSL; qualifica degli specialisti MSSL; formazione di base AdSic; analisi dei pericoli e valutazione dei rischi attuali; protezione della salute LL/UVG; attuazione delle priorità;

implementazione Linee Guida MSSL.

### Obiettivi di apprendimento

Conoscere lo stato attuale delle LG (linee guida) MSSL e saperle applicare nella pratica professionale; sapere riconoscere potenziali punti deboli nell'ambito della sicurezza sul lavoro e della protezione della salute, e saper ottimizzare gli standard di sicurezza e l'organizzazione in caso d'infortunio; sapere riconoscere l'importanza dei rischi psicosociali; conoscere l'ex documento di protezione per il nostro settore; conoscere i metodi di prevenzione delle malattie professionali; conoscere le misure inerenti ai lavori pericolosi durante la formazione professionale in base all'Ordinanza sulla protezione dei giovani lavoratori, OLL 5. nc