LOGO

Organizzazione del mondo del lavoro (oml)

Piano di formazione

relativo all’ordinanza della SEFRI del [data di emanazione nuova ofor] sulla formazione professionale di base di

Frutticoltrice AFC / Frutticoltore AFC

del [data di redazione e firma del piano di formazione da parte dell’oml, cfr. pag. 10 del presente documento]

in caso di revisione parziale PianoFor (stato…) data di redazione e firma dell’oml riportata sulla pagina di modifica

Numero professione 16004

Indice

1. Introduzione ... 3
2. Fondamenti pedagogico-professionali ... 4
2.1° Introduzione sull'orientamento alle competenze operative ... 4
2.2° Livelli tassonomici degli obiettivi di valutazione (secondo Bloom) ... 5
2.3° Collaborazione tra i luoghi di formazione ... 6
3. Profilo di qualificazione ... 7
3.1° Profilo professionale ... 7
3.2° Tabella delle competenze operative ... 10
3.3° Livello richiesto per la professione ... 11
4. Campi di competenze operative, competenze operative e obiettivi di valutazione suddivisi per luogo di formazione ... 12
Campo di competenze operative a: Cura del terreno coltivo ... 12
Campo di competenze operative b: Utilizzo e manutenzione dell'infrastruttura tecnica ... 12
Campo di competenze operative c: Organizzazione e comunicazione nell'ambiente di lavoro ... 12
Campo di competenze operative d: Coltivazione di colture frutticole ... 13
Campo di competenze operative e: Cura delle colture frutticole ... 18
Campo di competenze operative f: Raccolta e commercio di frutta ... 26
5. Disposizione concernente la frequentazione dei CI nel caso di tirocinio abbreviato ... 30
Elaborazione ... 31
Allegato 1: Elenco degli strumenti volti a garantire e attuare la formazione professionale di base nonché a promuovere la qualità ... 32
Allegato 2: Misure di accompagnamento riguardanti la sicurezza sul lavoro e la protezione della salute ... 33
Glossario ... 34

Elenco delle abbreviazioni

AFC	Attestato federale di capacità
CFP	Certificato federale di formazione pratica
CI	Corsi interaziendali
CSFO	Centro svizzero di servizio Formazione professionale | Orientamento professionale, universitario e di carriera
CSFP	Conferenza svizzera degli uffici della formazione professionale
LFPr	Legge federale sulla formazione professionale (legge sulla formazione professionale), 2004
ofor	Ordinanza sulla formazione professionale di base (ordinanza in materia di formazione)
OFPr	Ordinanza sulla formazione professionale, 2004
oml	Organizzazione del mondo del lavoro (associazione professionale)
SECO	Segreteria di Stato dell'economia
SEFRI	Segreteria di Stato per la formazione, la ricerca e l'innovazione
Suva	Istituto nazionale svizzero di assicurazione contro gli infortuni
UFAM	Ufficio federale dell'ambiente

1. Introduzione

In quanto strumento per la promozione della qualità[1] della formazione professionale di base per frutticoltrici e frutticoltori con attestato federale di capacità (AFC), il piano di formazione descrive le competenze operative che le persone in formazione devono acquisire entro la fine della qualificazione. Al contempo, il piano di formazione fornisce supporto ai responsabili della formazione professionale nelle aziende di tirocinio, nelle scuole professionali e nei corsi interaziendali per quanto riguarda la pianificazione e lo svolgimento della formazione.

Per le persone in formazione il piano di formazione rappresenta uno strumento orientativo.

Visione della formazione professionale iniziale agricola

Vogliamo professionisti in grado di affrontare il futuro.

Formiamo professionisti competenti che apprendono metodi e approcci diversi durante la loro formazione. Sono flessibili, aperti all'ottimizzazione continua e sanno affrontare attivamente le sfide.

Vogliamo nutrire la Svizzera.

Nutrire la popolazione svizzera con alimenti prodotti localmente è un obiettivo importante, visto l'aumento della popolazione mondiale e la riduzione dei terreni agricoli disponibili. Vogliamo evitare che l'agricoltura svizzera continui a perdere quote di mercato e che la Svizzera diventi sempre più dipendente dalle importazioni e dai terreni esteri.

Vogliamo posizionare l'agricoltura in modo più sostenibile.

Le tre dimensioni della sostenibilità - ecologica, economica e sociale - svolgono da tempo un ruolo importante nell'agricoltura. L'obiettivo della formazione è quello di rafforzare queste tre dimensioni, tenendo conto dei cambiamenti sociali e climatici che si profilano all'orizzonte. Oltre all'ecologia, dobbiamo anche migliorare la redditività della produzione locale sostenibile.

Vogliamo continuare a minimizzare il nostro impatto sull'ambiente.

L'impatto ambientale della produzione agricola e il cambiamento climatico stanno mettendo alla prova i nostri metodi tradizionali, le varietà vegetali e le razze animali. I titolari di un AFC nel settore professionale dell'agricoltura hanno imparato a prendersi cura delle basi della produzione, delle risorse naturali e della biodiversità.

Vogliamo migliorare insieme.

È importante conoscere forme di produzione nuove o diverse e scambiare esperienze. I differenti approcci, dall'agricoltura convenzionale a quella biologica, presentano tutti vantaggi e sfide. Ecco perché una formazione ampia arricchisce tutti. L'insegnamento dell'agricoltura biologica è integrato nei corsi di produzione animale e nelle professioni delle colture speciali. Gli obiettivi di valutazione dell'agricoltura biologica sono presi in considerazione nel piano di formazione per tutte le professioni e indirizzi professionali e devono essere insegnati a tutti/e gli/le apprendisti/e.

[1] cfr. Art. 12 cpv. 1 lett. c Ordinanza del 19 novembre 2003 sulla formazione professionale (OFPr) e Art. [numero] dell'Ordinanza della SEFRI sulla formazione professionale di base (Ordinanza in materia di formazione; ofor) di Frutticoltrice AFC / Frutticoltore AFC

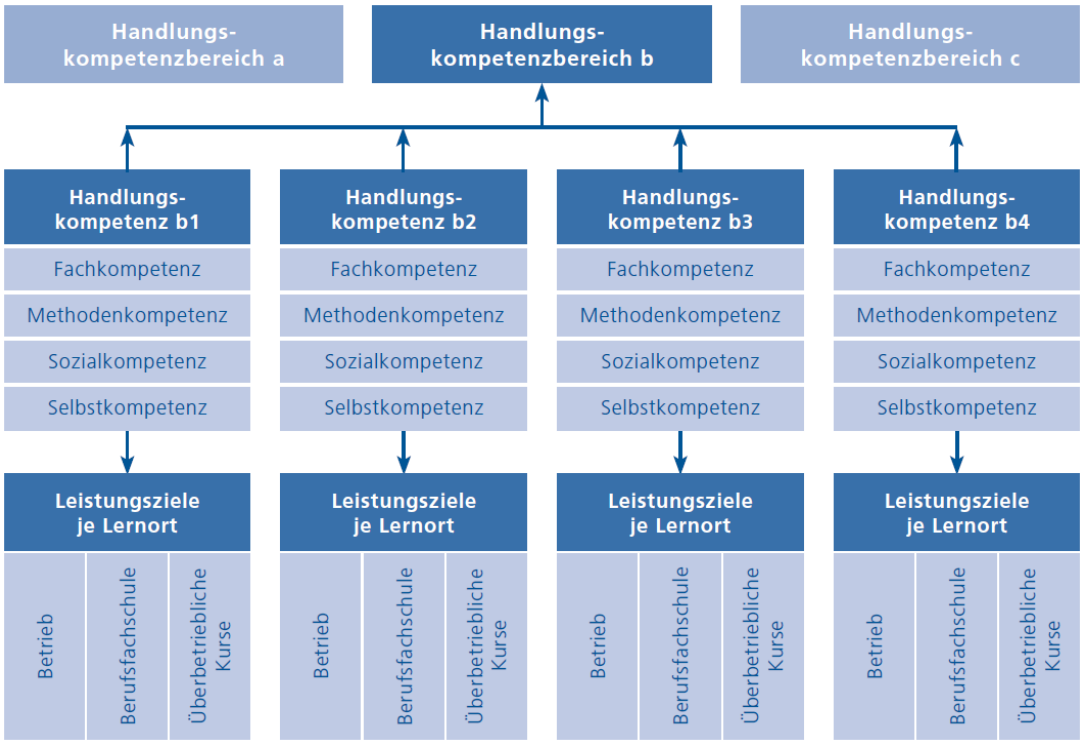
2. Fondamenti pedagogico-professionali

2.1° Introduzione sull'orientamento alle competenze operative

Il presente piano di formazione costituisce il fondamento pedagogico-professionale della formazione professionale di base di frutticoltrice / frutticoltore. L'obiettivo della formazione professionale di base è insegnare a gestire con professionalità situazioni operative tipiche della professione. Per raggiungere questo obiettivo, durante la formazione le persone in formazione sviluppano le competenze operative descritte nel piano di formazione. Tali competenze vanno intese e definite come standard minimi di formazione che verranno poi verificate nelle procedure di qualificazione.

Il piano di formazione enuncia concretamente le competenze operative da acquisire, rappresentate sotto forma di campi di competenze operative, competenze operative e obiettivi di valutazione.

Campi di competenze operative, competenze operative e obiettivi di valutazione suddivisi a seconda di luogo di formazione:



La professione di frutticoltrice/frutticoltore AFC comprende sei **campi di competenze operative** che descrivono e giustificano i campi d'intervento permettendo di distinguerli uno dall'altro.

Esempio: **CCO d: Coltivazione di colture frutticole**

Ogni campo di competenze operative comprende un determinato numero di **competenze operative**. Nel campo di competenze operative d: Coltivazione di colture frutticole sono dunque raggruppate 4 competenze operative. Queste ultime corrispondono a situazioni operative tipiche della professione e descrivono il comportamento che ci si aspetta dalle persone in formazione in tali casi. Ogni competenza operativa include quattro dimensioni: la competenza professionale, metodologica, personale e sociale (vedi 2.2), che vengono integrate negli obiettivi di valutazione.

Per garantire che l'azienda di tirocinio, la scuola professionale e i corsi interaziendali forniscano il proprio apporto allo sviluppo delle rispettive competenze operative, queste ultime vengono concretizzate in **obiettivi di valutazione suddivisi per luogo di formazione**. Ai fini di una cooperazione ottimale tra i luoghi di formazione, gli obiettivi di valutazione sono armonizzati tra loro (vedi 2.4).

Descrizione delle quattro dimensioni di ogni competenza operativa

Le competenze operative comprendono la competenza professionale, metodologica, sociale e personale. Affinché le agricoltrici e gli agricoltori riescano ad affermarsi nel mercato del lavoro, durante la formazione professionale di base le persone in formazione acquisiscono tutte le competenze in tutti i luoghi di formazione (azienda di tirocinio, scuola professionale, corsi interaziendali). Il seguente schema sintetizza contenuti e interazioni delle quattro dimensioni di cui si compone una competenza operativa.

Handlungskompetenz

Fachkompetenz Lernende bewältigen berufstypische Handlungssituationen zielorientiert, sachgerecht und selbstständig und können das Ergebnis beurteilen.	Le frutticoltrici/I frutticoltori utilizzano correttamente il linguaggio e gli standard (di qualità), nonché i metodi, i procedimenti, gli strumenti e i materiali di lavoro specifici della professione. Sono quindi in grado di svolgere autonomamente i compiti inerenti al proprio campo professionale e di rispondere adeguatamente alle esigenze del loro lavoro.
Methodenkompetenz Lernende planen die Bearbeitung von beruflichen Aufgaben und Tätigkeiten und gehen bei der Arbeit zielgerichtet, strukturiert und effektiv vor.	Le frutticoltrici/I frutticoltori organizzano il proprio lavoro accuratamente e nel rispetto della qualità. Tengono conto degli aspetti economici ed ecologici e applicano in modo mirato le tecniche di lavoro e le strategie di apprendimento, di informazione e di comunicazione. Sanno inoltre orientare ragionamenti e comportamenti al processo e all'approccio sistemico.
Sozialkompetenz Lernende gestalten soziale Beziehungen und die damit verbundene Kommunikation im beruflichen Umfeld bewusst und konstruktiv.	Le frutticoltrici/I frutticoltori stabiliscono un rapporto consapevole con il superiore, i colleghi e i clienti e affrontano in maniera costruttiva i problemi che insorgono nella comunicazione e nelle situazioni conflittuali. **Lavorano con o all'interno di team applicando le regole per un lavoro in gruppo efficiente.**
Selbstkompetenz Lernende bringen die eigene Persönlichkeit und Haltung als wichtiges Werkzeug in die beruflichen Tätigkeiten ein.	Le frutticoltrici/I frutticoltori riflettono responsabilmente sui loro approcci e sul loro operato. Sono flessibili ai cambiamenti, imparano a riconoscere i propri limiti e sviluppano un approccio personale. Sono produttivi, hanno un atteggiamento esemplare sul lavoro e curano l'apprendimento permanente.

2.2° Livelli tassonomici degli obiettivi di valutazione (secondo Bloom)

Ogni obiettivo di valutazione viene valutato tramite un livello tassonomico (livello C; da C1 a C6). Il livello C indica la complessità dell'obiettivo. Ecco i vari livelli nel dettaglio:

Livello	Definizione	Descrizione
C1	**Sapere**	Le frutticoltrici/I frutticoltori ripetono le nozioni apprese e le richiamano in situazioni simili.
C2	**Comprendere**	Le frutticoltrici/I frutticoltori spiegano o descrivono le nozioni apprese con parole proprie.
C3	**Applicare**	Le frutticoltrici/I frutticoltori applicano le capacità/tecnologie apprese in diverse situazioni.
C4	**Analizzare**	Le frutticoltrici/I frutticoltori analizzano una situazione complessa scomponendo i fatti in singoli elementi e individuando la relazione fra gli elementi e le caratteristiche strutturali.
C5	**Sintetizzare**	Le frutticoltrici/I frutticoltori combinano i singoli elementi di un fatto e li riuniscono per formare un insieme.
C6	**Valutare**	Le frutticoltrici/I frutticoltori valutano un fatto più o meno complesso in base a determinati criteri.

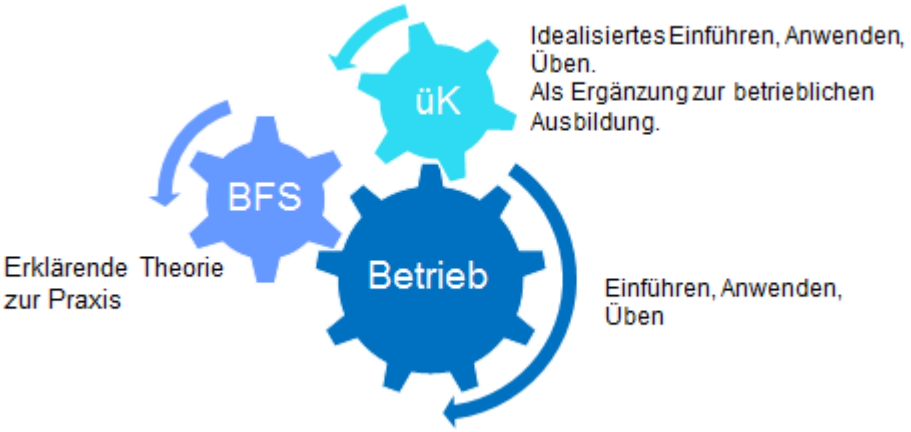
2.3° Collaborazione tra i luoghi di formazione

Il coordinamento e la cooperazione tra i luoghi di formazione quanto a contenuti, modalità di lavoro, calendario e consuetudini della professione, sono un presupposto importante per il successo della formazione professionale di base. Per tutta la durata della formazione, le persone in formazione vanno aiutate a mettere in relazione teoria e pratica. La cooperazione tra i luoghi di formazione è dunque essenziale e la trasmissione delle competenze operative rappresenta un compito comune. Ogni luogo di formazione fornisce il proprio apporto tenendo conto del contributo degli altri. Grazie a una buona collaborazione ognuno può verificare costantemente il proprio apporto e ottimizzarlo, aumentando così la qualità della formazione professionale di base.

Il contributo specifico dei luoghi di formazione può essere sintetizzato come segue:

- azienda di tirocinio: nel sistema duale la formazione professionale pratica si svolge nell'azienda di tirocinio, in una rete di aziende di tirocinio, nelle scuole d'arti e mestieri, nelle scuole medie di commercio o in altre istituzioni riconosciute a tal fine, dove le persone in formazione possono acquisire le capacità pratiche richieste dalla professione.
- scuola professionale: vi viene impartita la formazione scolastica, che comprende l'insegnamento delle conoscenze professionali, della cultura generale e dello sport.
- corsi interaziendali: sono finalizzati alla trasmissione e all'acquisizione di capacità fondamentali e completano la formazione professionale pratica e la formazione scolastica laddove l'attività professionale da apprendere lo richiede.

L'interazione dei luoghi di formazione può essere illustrata come segue:



La realizzazione efficace della cooperazione tra i luoghi di formazione viene sostenuta con gli appositi strumenti di promozione della qualità della formazione professionale di base (vedi allegato).

3. Profilo di qualificazione

Il profilo di qualificazione descrive il profilo professionale, nonché le competenze operative da acquisire e il livello richiesto dalla professione. Inoltre riporta le qualificazioni che una frutticoltrice o un frutticoltore devono possedere per esercitare la professione in maniera competente al livello richiesto.

Oltre alla descrizione delle competenze operative, il profilo di qualificazione funge anche da base per l'elaborazione della procedura di qualificazione. Inoltre è un sostegno per la classificazione del titolo di formazione professionale rilasciato nel Quadro nazionale delle qualifiche (QNQ formazione professionale), per l'elaborazione del supplemento al certificato.

3.1° Profilo professionale

Le frutticoltrici e i frutticoltori AFC sono specialisti nella gestione delle colture frutticole. Queste comprendono la frutta a nocciolo, la frutta pomacea, le bacche e altre specie frutticole, p. es. le noci o il sambuco. Grazie a una scelta delle varietà adatte alle condizioni locali, a una coltivazione professionale e a una cura sostenibile, garantiscono la maturazione di frutti di alta qualità. A questo scopo, utilizzano le loro approfondite conoscenze specialistiche sulle specie frutticole, sulla coltivazione e sul suolo, e osservano e favoriscono lo sviluppo delle piante. Commercializzano la frutta raccolta per il consumo fresco o si occupano dello stoccaggio. Una parte viene trasformata, p. es. in succhi, distillati, frutta secca o marmellate.

Ambiti professionali

Da un lato, le frutticoltrici e i frutticoltori AFC lavorano in aziende che coltivano una vasta gamma di colture frutticole e vendono il raccolto direttamente ai clienti. D'altra parte, lavorano in aziende specializzate che producono per la grande distribuzione. Sono responsabili dell'intero processo di gestione della cultura, dalla coltivazione e la cura fino alla raccolta. Per farlo, adottano diversi metodi di produzione (p. es. dipendente dal suolo, indipendente dal suolo) e forme di produzione. A seconda dell'azienda, sono specializzati in varie forme di produzione, come ad es. bioorganica, biodinamica, PER, Produzione integrata. Lavorano a stretto contatto con il/la gestore/trice aziendale e coordinano il lavoro in squadra. I loro gruppi di interesse comprendono i clienti, i fornitori, i partner di mercato e le organizzazioni di settore.

Principali competenze operative

Le frutticoltrici e i frutticoltori AFC curano il terreno coltivo tenendo in considerazione l'intero ecosistema e i cicli naturali. Osservano il suolo e le piante e adottano misure per preservare la fertilità del suolo. Inoltre, curano superfici per la promozione della biodiversità in conformità con le disposizioni legali e, in generale, promuovono la biodiversità nel proprio ambiente.

Le frutticoltrici e i frutticoltori AFC pianificano la coltivazione assieme al/alla gestore/trice aziendale, vale a dire scelgono le varietà, definiscono la quantità e i tempi. Innestano le piantine, le fanno crescere e le piantano. Curano le varie colture frutticole dagli agenti atmosferici con misure adatte, installando reti antigrandine o coperture anti-pioggia.

Un campo di attività fondamentale è la cura specifica della coltura. Le frutticoltrici e i frutticoltori AFC irrigano e nutrono le colture frutticole e le proteggono dagli organismi nocivi. Inoltre, eseguono regolarmente lavori di cura quali la potatura, la regolazione e la modellatura di alberi e cespugli.

Quando la frutta è matura, le frutticoltrici e i frutticoltori AFC sono responsabili della raccolta. Pianificano i lavori di raccolta e li svolgono insieme alla squadra. Svolgono la cernita dei frutti e li stoccano in modo professionale. A seconda dell'azienda, trasformano la frutta e producono, ad es. succhi o frutta secca. Infine vendono i loro prodotti, tramite vendita diretta o a un grossista.

Le frutticoltrici e i frutticoltori AFC si occupano della manutenzione degli impianti e degli edifici presenti nella propria azienda, quali p. es. magazzini, impianti di irrigazione o di protezione dalle condizioni meteorologiche. Utilizzano in modo professionale i macchinari della frutticoltura e gli strumenti per la raccolta e ne fanno regolarmente la manutenzione. Utilizzano con attenzione i veicoli e le macchine agricoli. Inoltre, impiegano sempre più spesso strumenti di Smart-Farming, quali p. es. stazioni meteorologiche o tecnologia robotica e di sensori per il monitoraggio e la cura delle colture.

Nell'ambito della loro area di responsabilità, pianificano i loro incarichi, li organizzano e si coordinano con tutte le persone coinvolte. Rilevano i dati strutturali della propria azienda e li aggiornano costantemente. Inoltre, si occupano di garantire che in azienda vengano rispettate le direttive e gli standard di qualità e di produzione.

Esercizio della professione

Le frutticoltrici e i frutticoltori AFC sono co-responsabili per i processi aziendali. A questo scopo, utilizzano le loro conoscenze approfondite per la coltivazione di specie frutticole. Prendono decisioni nel loro ambito di lavoro, agiscono con precisione e lavorano con attenzione.

Le attività delle frutticoltrici e dei frutticoltori AFC sono variate e dipendono fortemente dalla stagione. Sono abituati a orari di lavoro flessibili e lavorano all’esterno con qualsiasi condizione meteorologica. Dimostrano di possedere una buona condizione fisica e una buona manualità. Le frutticoltrici e i frutticoltori istruiscono le squadre composte da collaboratori provenienti da diversi paesi. Adottano una comunicazione chiara e comprensibile e sono pronti a lavorare con persone con storie culturali diverse.

Le frutticoltrici e i frutticoltori AFC pensano e agiscono in modo lungimirante. Ad esempio, sono consapevoli che il modo in cui vengono potati gli alberi da frutto ha un impatto sulla crescita, sulla resa e sulla qualità dei frutti. Possiedono anche una conoscenza approfondita dei sistemi tecnici complessi. Lo dimostra il fatto che ad esempio, si occupano della cura e manutenzione in modo autonomo dell'infrastruttura dei frutteti.

Le frutticoltrici e i frutticoltori AFC lavorano con e per la natura. Sono responsabili di una gestione delle colture frutticole rispettosa della natura e adatta alle condizioni pedoclimatiche locali. A tal fine, si confrontano costantemente con gli sviluppi del settore, in particolare per quanto concerne la sostenibilità e l’approccio rispettoso del suolo. Dimostrano di avere un’eccellente capacità di osservazione e una grande sensibilità per le piante e il mantenimento della loro salute. Ciò consente loro di reagire tempestivamente ai cambiamenti della natura e di garantire un buon raccolto.

Rilevanza della professione all’interno della società, economia, natura e cultura

Le frutticoltrici e i frutticoltori AFC sono persone specializzate richieste, con buone e variegate opportunità professionali e di formazione continua.

Tramite il loro lavoro, le frutticoltrici e i frutticoltori AFC curano il terreno coltivo svizzero. Con una cura delle colture frutticole rispettosa della natura e adatta alle condizioni locali, preservano la vitalità e la fertilità del terreno coltivo per le generazioni future. Promuovono la biodiversità e preservano gli importanti paesaggi colturali della Svizzera.

Nella propria azienda, le frutticoltrici e i frutticoltori AFC si impegnano a lavorare nel modo più sostenibile e rispettoso delle risorse possibile. Adottano coscienziosamente misure di protezione ambientale e per gli standard di produzione e identificano il potenziale di miglioramento. In questo modo, contribuiscono alla protezione dell’ambiente, nonché a un’economia e una società sostenibili.

Con la coltivazione e il commercio di frutta, le frutticoltrici e i frutticoltori AFC sostengono un’alimentazione sana per la popolazione. Producono specie frutticole conosciute e tradizionali, promuovendo così l'identità regionale in tutte le parti del Paese. Inoltre contribuiscono a far conoscere la frutta svizzera grazie a prodotti innovativi e di alta qualità.

Cultura generale

La cultura generale comprende competenze di base per sapersi orientare nel contesto della vita personale e nella società, nonché per saper gestire le difficoltà private e professionali.

3.2° Tabella delle competenze operative

a) Competenze operative comuni del campo professionale Agricoltura

↓ Campi di competenze operative **Competenze operative →**

a	**Cura del terreno coltivo**	a1: Osservazione e valutazione del suolo e delle condizioni locali nel contesto dell'ecosistema	a2: Mantenimento, cura e promozione della biodiversità	a3: Osservazione e promozione dello sviluppo delle piante e delle colture	a4: Mantenimento della fertilità del suolo		
b	**Utilizzo e manutenzione dell'infrastruttura tecnica**	b1: Manutenzione di impianti ed edifici nell'azienda agricola	b2: Manutenzione di veicoli, macchine e piccoli apparecchi agricoli	b3: Utilizzo di veicoli e macchine agricoli	b4: Impiego di strumenti e ausili di Smart-Farming		
c	**Organizzazione e comunicazione nell'ambiente di lavoro**	c1: Pianificazione e organizzazione di incarichi propri nell'azienda agricola	c2: Istruzione e assistenza a collaboratori nell'azienda agricola	c3: Raccolta e aggiornamento di dati strutturali sull'azienda agricola	c4: Comunicazione con diversi gruppi d'interesse dell'agricoltura	c5: Calcolo e presentazione di incassi e spese dell'azienda agricola	c6: Verifica e documentazione degli standard di qualità e di produzione dell'azienda agricola

b) Competenze operative specifiche della professione

d	**Coltivazione di colture frutticole**[2]		d1: Pianificazione e organizzazione della frutticoltura con il/la gestore/trice aziendale	d2: Innesto e crescita di piantine	d3: Piantagione di varie colture frutticole	d4: Protezione delle colture frutticole dagli agenti atmosferici
e	**Cura delle colture frutticole**		e1: Irrigazione delle colture frutticole	e2: Nutrizione delle colture frutticole	e3: Protezione delle colture frutticole dagli organismi nocivi	e4: Svolgimento di lavori di cura alle colture frutticole
f	**Raccolta e commercio di frutta**		f1: Raccolta e cernita dei frutti	f2: Stoccaggio di frutta	f3: Trasformazione e lavorazione di frutta	f4: Commercio di frutta

3.3° Livello richiesto per la professione

Il livello richiesto per la professione è ulteriormente descritto nel piano di formazione assieme agli obiettivi di valutazione nei tre luoghi di formazione che fanno parte delle competenze operative. In aggiunta alle competenze operative viene insegnata la cultura generale in conformità con l'Ordinanza della SEFRI del 27 aprile 2006 sulle prescrizioni minime in materia di cultura generale nella formazione professionale di base (RS 412.101.241).

[2] In tutto il piano di formazione, le colture frutticole comprendono la frutta a nocciolo, la frutta pomacea, le bacche e la frutta in guscio

4. Campi di competenze operative, competenze operative e obiettivi di valutazione suddivisi per luogo di formazione

In questo capitolo vengono descritte le competenze operative (raggruppate nei relativi campi) e gli obiettivi di valutazione suddivisi per luogo di formazione. Gli strumenti per la promozione della qualità riportati in allegato sono un sostegno alla realizzazione della formazione professionale di base e alla collaborazione fra i tre luoghi di formazione.

Campo di competenze operative a: Cura del terreno coltivo

Campo di competenze operative b: Utilizzo e manutenzione dell'infrastruttura tecnica

Campo di competenze operative c: Organizzazione e comunicazione nell'ambiente di lavoro

(CCO a, b, c sono provvisoriamente in un documento separato)

Nota: le parti evidenziate in blu sono gli obiettivi dell'UFAM per il permesso dei prodotti fitosanitari e non possono essere modificate. Pertanto, non sono soggette alla consultazione esterna. Per questo motivo non sono ancora state tradotte.

Campo di competenze operative d: Coltivazione di colture frutticole

Competenza operativa d1: Pianificazione e organizzazione della frutticoltura con il/la gestore/trice aziendale

Le frutticoltrici e i frutticoltori si informano costantemente sulle tendenze del mercato affinché possano pianificare la frutticoltura in base al mercato. Nella pianificazione e organizzazione della frutticoltura, prestano attenzione sia alle relazioni economiche che a quelle ecologiche (p. es. conflitto fra varietà di frutta orientate al mercato e quelle resistenti) e tengono in considerazione le disposizioni legali.

Le frutticoltrici e i frutticoltori lavorano a stretto contatto con il/la gestore/trice aziendale nella pianificazione e organizzazione della frutticoltura. La suddivisione dei lavori varia a seconda dell'azienda. Fondamentalmente, le frutticoltrici e i frutticoltori pianificano e organizzano la frutticoltura in maniera indipendente. Tuttavia, le decisioni riguardo alla scelta del sistema di coltivazione, delle piante e dei materiali per le strutture, le prendono in accordo con il/la gestore/trice aziendale. Le frutticoltrici e i frutticoltori redigono autonomamente il calendario per la frutticoltura e affiancano il/la gestore/trice aziendale nella pianificazione delle risorse.

	Obiettivi di valutazione Azienda	**Obiettivi di valutazione Scuola professionale**	**Obiettivi di valutazione Corsi interaziendali**
d1.1	Scegliere, in accordo con il/la gestore/trice aziendale, il sistema di coltivazione adatto (p. es. sistema di crescita, coltura su substrato/in suolo, protezione dalle condizioni meteorologiche). (C3)	Descrivere i vantaggi e gli svantaggi di vari sistemi di coltivazione (p. es. sistemi di crescita, coltura su substrato, coltura in suolo, protezione dalle condizioni meteorologiche). (C2)	Pianificare un sistema aziendale sostenibile (p. es. efficienza energetica, biodiversità). (C3)
d1.2	Scegliere, in accordo con il/la gestore/trice aziendale, i materiali per le strutture. (C3)	Spiegare i vantaggi e gli svantaggi di vari materiali per le strutture. (C2)	
d1.3	Adottare le misure necessarie per la protezione dagli animali selvatici. (C3)	Mostrare, mediante esempi, varie misure di protezione contro gli animali selvatici. (C3)	
d1.4	Scegliere e ordinare, in accordo con il/la gestore/trice aziendale, le piante adatte e resistenti. (C3)	Distinguere le varietà per piante sane e resistenti. (C4) Descrivere l'importanza delle varietà adattate alle condizioni climatiche per la frutticoltura. (C2) Spiegare le condizioni di produzione per le piantine biologiche. (C2)	
d1.5	Redigere un calendario per la frutticoltura. (C3)	Redigere un calendario esemplificativo per la frutticoltura. (C3)	

d1.6	Affiancare il/la gestore/trice aziendale nella pianificazione del personale.		

Competenza operativa d2: Innesto e crescita di piantine

Le frutticoltrici e i frutticoltori trattano con cura le piantine. Nella scelta delle piantine, tengono in considerazione le tendenze del mercato, oltre ai fattori delle condizioni locali e del sistema di coltivazione. Sono consapevoli che le varietà resistenti e adattate alle condizioni climatiche, per fare due esempi, sono sempre più importanti.

Le frutticoltrici e i frutticoltori ottengono le piantine principalmente dal vivaio. Il profilo è variegato e di conseguenza differiscono anche le aree di competenza delle frutticoltrici e dei frutticoltori. Fondamentalmente, sono responsabili per la scelta, lo stoccaggio, la preparazione e la piantagione, nonché per la cura e la crescita delle piantine.

	Obiettivi di valutazione Azienda	**Obiettivi di valutazione Scuola professionale**	**Obiettivi di valutazione Corsi interaziendali**
d2.1	Scegliere le piantine in modo conforme alle condizioni pedoclimatiche locali e al sistema di coltivazione. (C5)	Descrivere le caratteristiche di vari portainnesti/marze e piantine. (C2) Spiegare le disposizioni legali e fitosanitarie, la protezione delle varietà/diritti di licenza. (C2)	
d2.2	Curare e far crescere piantine. (C3)	Spiegare il procedimento per la produzione di materiale vegetale. (C2) Svolgere molteplici procedure d'innesto. (C3)	
d2.3	Stoccare correttamente le piantine e prepararle per la piantagione. (C3)		

Competenza operativa d3: Piantagione di varie colture frutticole

Le frutticoltrici e i frutticoltori, durante la piantagione di colture frutticole, tengono in considerazione gli equilibri delle sostanze nutritive del suolo, il momento di piantagione ottimale (il suolo deve essere lavorabile e percorribile) e le colture precedenti.

Le frutticoltrici e i frutticoltori preparano il suolo per la piantagione delle colture frutticole, valutano la qualità delle piantine e piantano sia frutta a nocciolo e pomacea, sia fragole e bacche da cespuglio. A seconda della necessità, legano e fissano le piante. Per le piantine, effettuano la potatura per la crescita e le prime misure di cura.

	Obiettivi di valutazione Azienda	**Obiettivi di valutazione Scuola professionale**	**Obiettivi di valutazione Corsi interaziendali**
d3.1	Scegliere l'ubicazione adatta per le colture frutticole, tenendo in considerazione p. es. la topografia, le proprietà del suolo, la disponibilità di acqua, la pianificazione territoriale. (C3)	Spiegare le esigenze specifiche delle specie e delle varietà per quanto riguarda l'ubicazione. (C2) Indicare misure per ottimizzare i fattori delle condizioni locali (p. es. rincalzatura). (C1) Spiegare i requisiti per delle condizioni di coltivazione ottimali e sostenibili. (C1)	
d3.2	Dissodare gli impianti esistenti (fino a 20 cm di diametro del tronco) e preparare il suolo per la piantagione specifica dell'azienda (frutta a nocciolo e pomacea, bacche). (C3)	Descrivere le misure di lavorazione del suolo per la piantagione di frutta a nocciolo e pomacea, nonché di bacche. (C2)	Svolgere la lavorazione del suolo con macchinari specifici della frutticoltura per il dissodamento e la piantagione. (C3)
d3.3	Valutare eventuali misure per il miglioramento della qualità del suolo. (C3)		
d3.4	Valutare la qualità del materiale vegetale. (C4)	Spiegare le caratteristiche di varie specie e varietà di frutta. (C2)	
d3.5	Piantare frutta a nocciolo e pomacea. (C3)		
d3.6	Piantare fragole e frutta da cespuglio (coltura su substrato, coltura in suolo). (C3)		
d3.7	Legare e fissare le piante. (C3)		

d3.8	Per le piantine, effettuare la potatura per la crescita e le prime misure di cura. (C3)		

Competenza operativa d4: Protezione delle colture frutticole dagli agenti atmosferici

Le frutticoltrici e i frutticoltori sono sempre attenti a proteggere le colture frutticole in modo ottimale, per ottenere un prodotto della massima qualità possibile. Nella costruzione e manutenzione dei sistemi di protezione dalle condizioni meteorologiche, tengono in considerazione gli aspetti riguardanti la sicurezza. Nella scelta e nell'implementazione dei sistemi di protezione dalle condizioni meteorologiche, verificano e favoriscono ulteriori benefici ecologici (p. es. produzione di elettricità tramite celle fotovoltaiche che lasciano passare la luce e sono posate sul sistema di protezione dalle condizioni meteorologiche o minore impiego di prodotti fitosanitari). Inoltre, valutano anche i metodi di attuazione innovativi (p. es. sistemi di copertura mobili basati sulle previsioni).

Le frutticoltrici e i frutticoltori scelgono, in accordo con il/la gestore/trice aziendale, i sistemi di protezione dalle condizioni meteorologiche per le proprie colture frutticole e determinano il materiale adatto per la costruzione. Nella gestione dei sistemi di protezione dalle condizioni meteorologiche, prestano attenzione al momento di utilizzo corretto (p. es. chiudere quando piove). Le frutticoltrici e i frutticoltori sono anche responsabili della manutenzione dei sistemi di protezione dalle condizioni meteorologiche.

	Obiettivi di valutazione Azienda	**Obiettivi di valutazione Scuola professionale**	**Obiettivi di valutazione Corsi interaziendali**
d4.1	Scegliere, in accordo con il/la gestore/trice aziendale, i sistemi di protezione dalle condizioni meteorologiche adatti per le colture frutticole specifiche dell'azienda. (C2)	Spiegare i vantaggi e gli svantaggi dei sistemi di protezione dalle condizioni meteorologiche (impollinazione, microclima, esposizione alla luce, crescita). (C2)	
d4.2	Scegliere, in accordo con il/la gestore/trice aziendale, i materiali adatti per la costruzione dei sistemi di protezione dalle condizioni meteorologiche. (C3)	Spiegare i vantaggi e gli svantaggi dei vari materiali per la protezione dalle condizioni meteorologiche. (C2)	
d4.3	Gestire correttamente i sistemi di protezione dalle condizioni meteorologiche specifici dell'azienda (aprire e chiudere, sistema di protezione dal gelo). (C3)	Spiegare i vantaggi e gli svantaggi, nonché il campo d'applicazione, dei vari sistemi di protezione dal gelo (incluse le stazioni meteorologiche). (C2)	Utilizzare piattaforme elevatrici. (C3) Descrivere i pericoli nell'uso di piattaforme elevatrici. (C2)
d4.4	Svolgere la manutenzione necessaria dei sistemi		

	di protezione dalle condizioni meteorologiche specifici dell'azienda. (C3)		
d4.5	Impiegare gli apparecchi di lavoro (p. es. piattaforme elevatrici) in conformità con le prescrizioni. (C3)		

Campo di competenze operative e: Cura delle colture frutticole

Competenza operativa e1: Irrigazione delle colture frutticole

Le frutticoltrici e i frutticoltori ottimizzano il consumo idrico durante l'irrigazione delle colture frutticole. S'interessano ai progressi tecnologici e, se possibile, li adottano nel sistema d'irrigazione della propria azienda.

Le frutticoltrici e i frutticoltori scelgono, in accordo con il/la gestore/trice aziendale, il sistema d'irrigazione adatto, lo installano e lo mettono in funzione in primavera. Lo gestiscono tenendo in considerazione le condizioni meteorologiche e la pianificazione del lavoro. Per farlo, tengono in considerazione le esigenze, stagionali e specifiche della coltura e del sistema di coltivazione, delle piante. Inoltre, si avvalgono delle informazioni che fornisce loro la stazione meteorologica. Monitorano il funzionamento del sistema d'irrigazione e ne fanno la manutenzione.

	Obiettivi di valutazione Azienda	**Obiettivi di valutazione Scuola professionale**	**Obiettivi di valutazione Corsi interaziendali**
e1.1	Scegliere, in accordo con il/la gestore/trice aziendale, il sistema d'irrigazione adatto. (C5)	Spiegare i vantaggi e gli svantaggi, nonché i campi d'applicazione, dei vari sistemi d'irrigazione. (C2) Spiegare le possibilità offerte dallo Smart-Farming nel campo dell'irrigazione. (C3)	
e1.2	Installare il sistema d'irrigazione. (C3)		
e1.3	Mettere in funzione il sistema d'irrigazione in primavera. (C3)		
e1.4	Gestire il sistema d'irrigazione tenendo in considerazione le condizioni meteorologiche e la pianificazione del lavoro. (C3)	Descrivere le esigenze, stagionali e specifiche della coltura e del sistema di coltivazione, delle piante (p. es. per colture su substrato). (C2)	Irrigare le colture su substrato. (C3)
e1.5	Monitorare il sistema d'irrigazione tenendo in considerazione gli strumenti di misurazione. (C4)	Nominare i vari strumenti di misurazione per l'irrigazione. (C1) Rilevare le varie misurazioni degli strumenti di misurazione. (C2)	
e1.6	Fare la manutenzione del sistema d'irrigazione.		

	(C3)		

Competenza operativa e2: Nutrizione delle colture frutticole

Le frutticoltrici e i frutticoltori, per la nutrizione delle colture frutticole, tengono in considerazione gli effetti del concime sull'intero ecosistema (suolo, acque, aria, piante). In questo modo, contribuiscono alla preservazione e alla promozione della fertilità del suolo sostenibile. Promuovono l'impiego di colture intercalari, che legano ulteriormente il carbonio, e del concime organico. Si informano regolarmente sugli sviluppi attuali e futuri nel settore dello Smart-Farming e, dove possibile, li applicano nella propria azienda.

Le frutticoltrici e i frutticoltori osservano lo sviluppo delle proprie colture frutticole e valutano il fabbisogno di sostanze nutritive. Per il calcolo del concime, consultano nelle tabelle le quantità necessarie. Durante l'elaborazione del piano di concimazione, tengono in considerazione le interazioni delle sostanze nutritive e il momento ottimale per lo spargimento. Concimano le colture frutticole in base al fabbisogno (forma di spargimento).

	Obiettivi di valutazione Azienda	**Obiettivi di valutazione Scuola professionale**	**Obiettivi di valutazione Corsi interaziendali**
e2.1	Valutare il fabbisogno di sostanze nutritive delle specie frutticole specifiche dell'azienda (p. es. riconoscere i sintomi di carenze). (C5)	Consultare il fabbisogno di sostanze nutritive delle varie specie frutticole. (C1)	
e2.2	Calcolare il fabbisogno di sostanze nutritive delle specie frutticole specifiche dell'azienda, tenendo in considerazione l'interazione fra le varie sostanze nutritive. (C3)	Calcolare il fabbisogno di sostanze nutritive delle varie specie frutticole, tenendo in considerazione l'interazione fra le varie sostanze nutritive. (C3)	
e2.3	Redigere un piano di concimazione per le specie frutticole specifiche dell'azienda, tenendo in considerazione il momento ottimale per lo spargimento. (C3)	In base ai risultati di laboratorio dei campioni di suolo, redigere piani di concimazione per le varie specie frutticole, tenendo in considerazione il momento ottimale per lo spargimento. (C3)	
e2.4	Concimare le colture frutticole in azienda in base al fabbisogno (forma di spargimento). (C3)	Descrivere i vantaggi e gli svantaggi delle varie forme di concimazione organiche e minerali. (C2)	Concimare le colture frutticole con apparecchi specifici della frutticoltura (spandi compost). (C3) Spargere concimi liquidi (sistemi di fertirrigazione). (C3)

e2.5	Regolare il rilascio delle sostanze nutritive mediante la gestione dei filari di alberi. (C3)	Spiegare le condizioni per la mobilitazione delle sostanze nutritive. (C2)	

Competenza operativa e3: Protezione delle colture frutticole dagli organismi nocivi

Le frutticoltrici e i frutticoltori hanno una grande responsabilità riguardo alla regolazione degli organismi nocivi specifici delle colture frutticole. Hanno una buona comprensione per le relazioni degli ecosistemi e per gli effetti del cambiamento climatico. Quindi, con le misure dirette e indirette, prestano sempre attenzione all'equilibrio fra parassiti e insetti benefici, nonché alla preservazione della fertilità del suolo e alla propria salute e quella dei consumatori e delle consumatrici.

Per garantire la qualità dei frutti e i livelli di resa, le frutticoltrici e i frutticoltori proteggono le proprie colture frutticole dagli organismi nocivi. Per farlo, adottano innanzitutto tutte le misure indirette possibili quali p. es. il controllo meccanico delle malerbe (sarchiatura), tecnica di confusione (feromoni) o l'impiego di insetti benefici (acari predatori). Le misure dirette, quali l'impiego di prodotti fitosanitari, avvengono secondo il principio delle soglie nocive o i modelli di previsione. Sia le misure indirette sia quelle dirette, per il contenimento degli agenti patogeni specifici delle colture frutticole, vengono monitorate costantemente e verificate riguardo alla loro efficacia, affinché possano venire avviate eventuali misure di correzione.

	Obiettivi di valutazione Azienda	**Obiettivi di valutazione Scuola professionale**	**Obiettivi di valutazione Corsi interaziendali**
e3.1	Prevenire la propagazione degli organismi nocivi specifici delle colture frutticole con misure indirette quali la tecnica di confusione (feromoni) o l'impiego di insetti benefici (acari predatori). (C4) Ziel Fachbewilligung Pflanzenschutz: In einer Kultur vorhandene Nützlinge erkennen und Nützlinge zur Bekämpfung von Schädlingen fördern und fachgerecht einsetzen (K3) Das Prinzip des integrierten Pflanzenschutzes und die Pflanzenschutzpyramide erklären und anwenden (K3)	Mostrare le relazioni delle misure indirette per il contenimento degli organismi nocivi specifici delle colture frutticole. (C4) Ziel Fachbewilligung Pflanzenschutz: Vorbeugende Massnahmen zur Stärkung der Widerstandsfähigkeit von Pflanzen gegen Krankheiten und Schädlinge aufzeigen (K2) Das Prinzip des integrierten Pflanzenschutzes und die Pflanzenschutzpyramide erklären und anwenden (K3)	Ziele Fachbewilligung Pflanzenschutz: In einer Kultur vorhandene Nützlinge erkennen und Nützlinge zur Bekämpfung von Schädlingen fördern und fachgerecht einsetzen (K3) Massnahmen nach dem STOP-Prinzip (Substitution gesundheitsgefährdender Stoffe, technische Massnahmen, organisatorische Massnahmen und persönliche Schutzausrüstung PSA) aufzeigen und umsetzen (K3) Die Anwendung von Pflanzenschutzmitteln dokumentieren (K3) Anderen Personen vollständige und nachvollziehbare Aufträge erteilen (K3) Anderen Personen Massnahmen zur Vermeidung von Unfällen, Gesundheitsschädigungen und Vergiftungen von Mensch, Tier und Umwelt klar auf-

			zeigen und sie zu deren Umsetzung anleiten (K3) Angeleitete Arbeiten kontrollieren und die auftragsgemässe Ausführung beurteilen (K3)
e3.2	Valutare le misure necessarie per il contenimento degli organismi nocivi specifici delle colture frutticole mediante i modelli di previsione o i bollettini frutticoli. Ziel Fachbewilligung Pflanzenschutz: In einer Kultur die häufigsten Beikräuter, Krankheiten und Schädlinge erkennen und das Schadenspotenzial und die Bekämpfungsschwelle aufzeigen (K3) In einer Kultur die Leitunkräuter bzw. -ungräser in verschiedenen Entwicklungsstadien bestimmen und das Schadenpotenzial und die Bekämpfungsschwelle aufzeigen (K3)	Spiegare l'impiego di prodotti fitosanitari per il contenimento degli organismi nocivi specifici delle colture frutticole secondo il principio delle soglie nocive. (C2) Descrivere le condizioni per un equilibrio ottimale fra parassiti e insetti benefici. (C2) Leggere e interpretare i modelli di previsione e i bollettini frutticoli per il contenimento degli organismi nocivi specifici delle colture frutticole. (C4) Ziele Fachbewilligung Pflanzenschutz: In einer Kultur die häufigsten Beikräuter, Krankheiten und Schädlinge erkennen und das Schadenspotenzial und die Bekämpfungsschwelle aufzeigen (K3) Informationsquellen und Prognosesysteme für den Pflanzenschutz aufzeigen und als Entscheidungshilfen nutzen (K3)	Ziele der Fachbewilligung Pflanzenschutz: Informationsquellen und Prognosesysteme für den Pflanzenschutz aufzeigen und als Entscheidungshilfen nutzen (K3)
e3.3	Riconoscere, monitorare e controllare gli organismi nocivi specifici delle colture frutticole con strumenti di monitoraggio (p. es. trappole a colla, trappole a feromoni). (C4)	Spiegare il ciclo di sviluppo degli organismi nocivi specifici per le colture frutticole (p. es. funghi, insetti, batteri, virus). (C2) Spiegare il funzionamento e lo scopo degli strumenti di monitoraggio per riconoscere, monitorare e controllare gli organismi nocivi specifici delle colture frutticole. (C2)	
e3.4	Scegliere e attuare, in base alle proprie osservazioni e valutazioni, le misure dirette per il contenimento degli organismi nocivi specifici delle colture frutticole, tenendo in considerazione gli standard	Mostrare le relazioni delle misure dirette per il contenimento degli organismi nocivi specifici delle colture frutticole e il loro effetto sugli ecosistemi, (C4)	Contenere la propagazione degli organismi nocivi specifici delle colture frutticole con tecniche di applicazione mirate e specifici della frutticoltura, prestando attenzione a un utilizzo sostenibile. (C4)

	per la protezione dell'utilizzatore e adottando i DPI in modo professionale. (C4) Ziele Fachbewilligung Pflanzenschutz: Auflagen betreffend Anwendungshäufigkeit zur Verhinderung der Resistenzbildung und Resistenzausbreitung herauslesen und bei der Planung sowie Anwendung berücksichtigen (K3) Zur Regulierung von Schädlingen und Krankheiten geeignete physikalische, biologische und biotechnische Verfahren auswählen und anwenden (K4) Den Einsatz von Pflanzenschutzmitteln im Vergleich mit anderen Massnahmen abwägen und eine direkte Bekämpfung von Krankheiten und Schädlingen begründen (K4) Zur Regulierung eines Krankheits- oder Schädlingsbefalls in einer Kultur geeignete Herbizide, Fungizide und Insektizide mit Hilfe von Unterlagen auswählen und Produktemenge und Wassermenge genau berechnen (K3)	Spiegare le strategie sui prodotti fitosanitari. (C2) Ziele Fachbewilligung Pflanzenschutz: Chronische und akute Wirkung von Pflanzenschutzmitteln auf Organismen unterscheiden und Gefahren im Umgang mit Pflanzenschutzmitteln beschreiben, die zu einer akuten oder chronischen Belastung von Organismen führen können (K2) Die Bedeutung von Rückstandshöchstgehalten gemäss Lebensmittelgesetzgebung und von Wartefristen beim Einsatz von Pflanzenschutzmitteln beschreiben, Wartefristen aus Hilfsmitteln herauslesen und einhalten (K3) Anhand von Etiketten und Packungsbeilagen die vorgeschriebenen Schutzmassnahmen befolgen (K3) Unterschiede im Abbauverhalten von Pflanzenschutzmitteln und den Einfluss auf die Lebensmittelqualität erklären (K2) Die Bedeutung der Luftmenge und der Luftgeschwindigkeit beim Einsatz von Gebläsespritzen erklären (K2) Die Bedeutung der Luftmenge und der Luftgeschwindigkeit beim Einsatz von Gebläsespritzen erklären (K2)	Proteggere sé stessi durante l'approccio con i prodotti fitosanitari e ridurre al minimo gli effetti negativi sull'ambiente. (C3) Eseguire il controllo meccanico delle malerbe con apparecchi specifici della frutticoltura. (C3) Ziele Fachbewilligung Pflanzenschutz: Zur Regulierung von Schädlingen, Krankheiten und Unkräutern geeignete physikalische, biologische und biotechnische Verfahren auswählen und anwenden (K4) Die Fahrgeschwindigkeit des Zugtraktors eichen (K3) Zur Regulierung eines Beikrautbestands bzw. eines Krankheits- oder Schädlingsbefalls in einer Kultur geeignete Herbizide, Fungizide und Insektizide mit Hilfe von Unterlagen auswählen und Produktemenge und Wassermenge genau berechnen (K3) Pflanzenschutzmittel sicher mischen und fachgerecht mit der passenden Technik ausbringen (K3) Informationen über Gefahren und Auflagen auf der Etikette oder in Hilfsmitteln herauslesen und bei einem beliebigen Mittel die Anwendungseinschränkungen aufzeigen (K3) Die Gesetzgebung in den Bereichen Arbeitssicherheit, Umwelt- und Gesundheitsschutz beschreiben und die Bestimmungen zum Umgang mit Pflanzenschutzmitteln von den Etiketten oder aus Hilfsmitteln herauslesen und korrekt umsetzen (K3) Anhand von Etiketten und Packungsbeilagen die Gefährlichkeit von Substanzen einschätzen und vorgeschriebene Schutzmassnahmen befolgen (K3)

			Pflanzenschutzmittel an geeigneten Orten sicher lagern sowie Reste aufbrauchen resp. fachgerecht entsorgen (K3) Vorsichtsmassnahmen im Umgang mit Pflanzenschutzmitteln bei Lagerung und Aufbereitung, Ausbringung, Wartung und bei Folgearbeiten aufzeigen und umsetzen (K3) Die richtige Schutzausrüstung beim Umgang mit Chemikalien zum Schutz der Gesundheit (Haut, Augen, Atemwege) auswählen und sicher einsetzen (K3) Die Schutzausrüstungen sachgemäss pflegen, lagern und entsorgen (K3) Bei Unfällen mit Chemikalien das Ampel-Schema (Schauen, Denken, Handeln) anwenden und gestützt auf ein Notfallblatt erste Hilfe leisten und geeignete Hilfsmittel einsetzen (K3) Zur Brandbekämpfung die richtigen Löschmittel für Pflanzenschutzmittel wählen und einsetzen (K3) Den richtigen Druck im Zusammenhang mit Düsengrösse, Geschwindigkeit und Ausbringmenge gemäss Anleitung einstellen, um Verluste zu vermeiden und mit möglichst wenig Wirkstoffen eine hohe Wirksamkeit zu erzielen (K3) Die Aufwandmenge und richtige Konzentration der Spritzbrühe berechnen und Restmengen vermeiden (K3) Abdrift, Verdunstung und Abschwemmung beim Ausbringen von Pflanzenschutzmitteln vermeiden (K3) Spritze und Filter an geeigneten Plätzen reinigen und Spritzreste, Spülwasser und Verpackungen vorschriftsmässig entsorgen (K3) Spritzgeräte mit Hilfe einer Betriebsanleitung war-

			ten (K3)
e3.5	Controllare l'efficacia delle misure per il contenimento degli organismi nocivi specifici delle colture frutticole e avviare misure di correzione. (C4)		

Competenza operativa e4: Svolgimento di lavori di cura alle colture frutticole

Per garantire un raccolto di alta qualità e costante, le frutticoltrici e i frutticoltori eseguono misure di cura opportune alle proprie colture frutticole nel momento ottimale. Durante l'impiego di attrezzatura e piccoli apparecchi, prestano attenzione alla propria sicurezza e alla protezione del proprio ambiente.

Le frutticoltrici e i frutticoltori pianificano i vari lavori di cura che vengono eseguiti sulle colture frutticole. Questi lavori includono diversi interventi di potatura e per dare una forma alle piante, la cura delle corsie e dei filari di piante, nonché la regolazione del carico di frutti e della vigoria vegetativa delle colture frutticole. Inoltre fanno la manutenzione dell'attrezzatura e dei piccoli apparecchi impiegati nei lavori di cura.

	Obiettivi di valutazione Azienda	**Obiettivi di valutazione Scuola professionale**	**Obiettivi di valutazione Corsi interaziendali**
e4.1	Redigere, in collaborazione con il/la gestore/trice aziendale, un calendario per i lavori di cura che vengono effettuati alle colture frutticole, tenendo in considerazione il momento ottimale. (C3)	Descrivere la fisiologia delle colture frutticole e mostrare le relazioni con le varie misure di cura. (C4)	
e4.2	Eseguire la potatura per dare una forma alle colture frutticole dell'azienda. (C3)	Descrivere i vantaggi e gli svantaggi dei vari sistemi di crescita. (C2)	
e4.3	Eseguire gli interventi di potatura alle colture frutticole dell'azienda con vari attrezzi da taglio e tenendo in considerazione la sicurezza sul lavoro. (C3)	Descrivere i vantaggi e gli svantaggi dei diversi interventi di potatura. (C2)	

e4.4	Curare le corsie (p. es. pacciamatura, regolare la composizione botanica)	Descrivere i criteri di una composizione botanica ottimale nella corsia per favorire la produzione e la biodiversità. (C2) Mostrare l'importanza delle piante indicatrici. (C2)	
e4.5	Curare i filari di piante. (C3)		
e4.6	Regolare il carico di frutti. (C3)	Descrivere i vantaggi e gli svantaggi dei vari metodi per la regolazione del carico di frutti (p. es. regolazioni meccanica e chimica, diradamento manuale). (C2)	Utilizzare apparecchi di potatura e diradamento meccanici. (C3) Descrivere i pericoli nell'impiego di apparecchi di potatura e diradamento. (C3)
e4.7	Regolare la vigoria vegetativa delle colture frutticole. (C3)	Spiegare le varie possibilità per la regolazione della vigoria vegetativa. (C3)	
e4.8	Fare la manutenzione dell'attrezzatura e dei piccoli apparecchi impiegati nei lavori di cura alle colture frutticole (attrezzi da taglio e trinciatrici). (C3)	Nominare l'attrezzatura e i piccoli apparecchi comuni che vengono impiegati nei lavori di cura alle colture frutticole (attrezzi da taglio e trinciatrici) e spiegare le loro funzioni. (C1)	Fare la manutenzione dell'attrezzatura e dei piccoli apparecchi che vengono impiegati in frutticoltura. (C3)
e4.9	Svolgere misure di cura alle colture di bacche specifiche dell'azienda. (C3)	Descrivere varie misure di cura che vengono svolte alle colture di bacche e i loro obiettivi. (C2)	

Campo di competenze operative f: Raccolta e commercio di frutta

Competenza operativa f1: Raccolta e cernita dei frutti

Le frutticoltrici e i frutticoltori, con la raccolta e cernita dei frutti, contrastano lo spreco alimentare e garantiscono la miglior qualità possibile della frutta, nel rispetto delle prescrizioni nazionali e delle misure in materia di igiene.

Le frutticoltrici e i frutticoltori sono responsabili dell'intero processo di raccolta: pianificano, in collaborazione con il/la gestore/trice aziendale, lo svolgimento della raccolta di frutta nel momento ottimale e con l'impiego degli strumenti tecnici necessari e del personale. Raccolgono la frutta nel rispetto delle prescrizioni sulla cernita e in materia di igiene. Trasportano il raccolto e lo stoccano fino alla sua commercializzazione, svolgono la cernita e contrassegnano i contenitori.

	Obiettivi di valutazione Azienda	**Obiettivi di valutazione Scuola professionale**	**Obiettivi di valutazione Corsi interaziendali**
f1.1	Pianificare la raccolta per tutte le specie frutticole (contenitori, personale, strumenti tecnici) in collaborazione con il/la gestore/trice aziendale, tenendo in considerazione il momento di raccolta ottimale (consumo fresco, trattamento MCP, stoccaggio a lungo termine, rispetto dei periodi d'attesa). (C4)	Spiegare in che modo può essere determinato il momento ottimale per la raccolta (p. es. Stadio T, indice di maturazione Streif). (C2)	
f1.2	Eseguire la raccolta in conformità con le prescrizioni sulla cernita e in materia di igiene, utilizzando i contenitori adatti e prestando attenzione a una raccolta rispettosa e impiegando apparecchi da lavoro in modo sicuro. (C3)	Descrivere i vantaggi e gli svantaggi dei vari tipi di contenitori (p. es. contenitori per la vendita o per la raccolta). (C2) Descrivere i vari aspetti dell'igiene personale. (C2) Spiegare le prescrizioni sulla cernita, dei marchi e in materia di qualità. (C2)	
f1.3	Trasportare il raccolto. (C3)		
f1.4	Stoccare le varie specie frutticole fino alla loro commercializzazione (stoccaggio a breve termine). (C3)		
f1.5	Fare la cernita di varie specie frutticole in base alle prescrizioni sulla cernita e confezionare la frutta in		

	contenitori adatti. (C3)		
f1.6	Contrassegnare i contenitori (etichette), garantendo così la tracciabilità. (C3)		

Competenza operativa f2: Stoccaggio di frutta

Le frutticoltrici e i frutticoltori, durante lo stoccaggio di frutta, rispettano le prescrizioni in materia di igiene e di sicurezza e garantiscono la separazione del raccolto biologico. Durante lo stoccaggio, prestano attenzione a un consumo di energia responsabile.

Le frutticoltrici e i frutticoltori, per quanto riguarda lo stoccaggio, garantiscono le condizioni di stoccaggio ottimali (p. es. catena del freddo). Alla fine dello stoccaggio, verificano la qualità interna ed esterna della frutta. Le frutticoltrici e i frutticoltori riconoscono le malattie da stoccaggio, identificano la loro origine e ne deducono misure di miglioramento preventive per il ciclo di stoccaggio successivo.

	Obiettivi di valutazione Azienda	**Obiettivi di valutazione Scuola professionale**	**Obiettivi di valutazione Corsi interaziendali**
f2.1	Riconoscere le malattie da stoccaggio, identificare la loro origine e dedurne misure di miglioramento preventive per il ciclo di stoccaggio successivo. (C4)	Descrivere le varie malattie da stoccaggio e la loro origine (frutteto o deposito di stoccaggio). (C2)	
f2.2	Stoccano il raccolto in base alla specie frutticola e alla destinazione d'uso (stoccaggio a lungo termine), garantendo e controllando le condizioni di stoccaggio ottimali (p. es. catena del freddo) e rispettando le prescrizioni in materia di lavoro e di igiene. (C3)	Descrivere i vantaggi e gli svantaggi dei vari sistemi di stoccaggio per lo stoccaggio a breve e lungo termine. (C2) Consultare le raccomandazioni di stoccaggio. (C1) Descrivere i vari aspetti dell'igiene del luogo di stoccaggio. (C2)	
f2.3	Alla fine dello stoccaggio, verificare la qualità interna ed esterna della frutta. (C4)	Descrivere i criteri della qualità ottimale interna ed esterna della frutta. (C2)	

Competenza operativa f3: Trasformazione e raffinazione della frutta

Per ottenere un maggiore valore aggiunto e anche per contrastare lo spreco alimentare, le frutticoltrici e i frutticoltori cercano di valorizzare tutta la frutta e valutano varie possibilità per trasformare e raffinare la propria frutta. Durante la trasformazione e raffinazione, utilizzano additivi nella minor quantità possibile (conservanti).

Le frutticoltrici e i frutticoltori valutano se le proprie specie frutticole sono adatte alla trasformazione e alla raffinazione (succhi, liquori, frutta secca, marmellate). Se possibile, svolgono i lavori di trasformazione e raffinazione loro stessi.

	Obiettivi di valutazione Azienda	**Obiettivi di valutazione Scuola professionale**	**Obiettivi di valutazione Corsi interaziendali**
f3.1	Valutare l'idoneità di varie specie frutticole alla trasformazione o raffinazione (succhi, liquori, frutta secca, marmellate). Se possibile, svolgono i lavori di trasformazione e raffinazione della frutta loro stessi. (C4)	Indicare le disposizioni della legge sulle derrate alimentari in materia di igiene, di identificazione e di additivi, che devono essere rispettate nella lavorazione di frutta. (C1) Descrivere le caratteristiche, i campi di applicazione e le prescrizioni sullo stoccaggio dei prodotti di pulizia e disinfettanti. (C2) Descrivere i vari metodi di trasformazione e raffinazione della frutta (succhi, liquori, frutta secca, marmellate). (C2)	

Competenza operativa f4: Commercio di frutta

Le frutticoltrici e i frutticoltori si tengono costantemente informati sugli avvenimenti del mercato ed esaminano i canali di vendita nuovi e innovativi.

Le frutticoltrici e i frutticoltori mostrano varie possibilità di vendita per la propria frutta e per gli eventuali prodotti trasformati. Spiegano la formazione del prezzo della frutta coltivata in azienda.

	Obiettivi di valutazione Azienda	**Obiettivi di valutazione Scuola professionale**	**Obiettivi di valutazione Corsi interaziendali**
f4.1	Mostrare le possibilità dei vari canali di vendita in azienda. (C4)	Mostrare l'importanza e i vantaggi e gli svantaggi delle varie possibilità di vendita. (C2)	
f4.2	Spiegare la formazione del prezzo della frutta coltivata in azienda. (C4)	Indicare le organizzazioni coinvolte nella formazione del prezzo e mostrare il loro impatto. C2) Descrivere il funzionamento delle notifiche di raccolto. (C2) Nominare le norme d'importazione per le varie specie frutticole. (C1)	
f4.3	Adottare il concetto di sicurezza alimentare. (C3)	Consultare le basi giuridiche e specifiche del settore per la commercializzazione di frutta e dei prodotti trasformati. (C1) Spiegare il concetto di sicurezza alimentare. (C2)	

5. Disposizione concernente la frequentazione dei CI nel caso di tirocinio abbreviato

Le persone in formazione che svolgono un tirocinio abbreviato devono frequentare tutti i corsi interaziendali, affinché siano garantite la sicurezza sul lavoro, la protezione della salute e lo sviluppo sostenibile.

Elaborazione

Il piano di formazione è stato elaborato [dalla/e] organizzazione[i] firmataria[e] del mondo del lavoro e fa riferimento all'ordinanza della SEFRI del [data di emanazione ofor] sulla formazione professionale di base per [denominazione professionale f/denominazione professionale m] con [attestato federale di capacità (AFC)/ certificato federale di formazione pratica (CFP)].

In caso di revisione totale ofor/PianoFor
[Il piano di formazione fa riferimento alle disposizioni transitorie dell'ordinanza sulla formazione.]

[Luogo e data]

[Nome dell'oml]

La presidente/Il presidente La direttrice/il direttore

[Nome, Cognome, presidente dell'oml] [Nome/Cognome direttore/trice oml]

Dopo averlo esaminato, la SEFRI dà il suo consenso al piano di formazione.

Berna, [data/timbro]

Segreteria di Stato per la formazione,
la ricerca e l'innovazione

Rémy Hübschi
Direttore supplente
Capodivisione Formazione professionale e continua

Allegato 1: Elenco degli strumenti volti a garantire e attuare la formazione professionale di base nonché a promuovere la qualità

Documento	Fonte di riferimento
Ordinanza della SEFRI sulla formazione professionale di base [titolo f/titolo m]	*Versione elettronica* Segreteria di Stato per la formazione, la ricerca e l'innovazione (www.bvz.admin.ch > Professioni A-Z) *Versione cartacea* Ufficio federale delle costruzioni e della logistica (www.pubblicazionifederali.admin.ch)
Piano di formazione relativo all'ordinanza della SEFRI sulla formazione professionale di base [titolo f/titolo m]	[Nome dell'oml competente]
Disposizioni esecutive per la procedura di qualificazione con esame finale, incluso allegato (griglia di valutazione ed eventuale documentazione delle prestazioni nei corsi interaziendali e/o nella formazione professionale pratica)	[Nome dell'oml competente]
Documentazione dell'apprendimento	[Nome dell'oml competente]
Rapporto di formazione	[Modello SDBB | CSFO www.oda.berufsbildung.ch [Ev. nome dell'oml competente]
[Documentazione della formazione di base in azienda]	[Modello SDBB | CSFO www.oda.berufsbildung.ch [Ev. nome dell'oml competente]
[Programma di formazione per le aziende di tirocinio]	[Nome dell'oml competente]
[Dotazione minima dell'azienda di tirocinio]	[Nome dell'oml competente]
[Programma di formazione per i corsi interaziendali]	[Nome dell'oml competente]
[Regolamento dei corsi interaziendali]	[Nome dell'oml competente]
[Programma d'insegnamento per le scuole professionali]	[Nome dell'oml competente]
[Regolamento della Commissione per lo sviluppo professionale e la qualità della formazione]	[Nome dell'oml competente]

Allegato 2: Misure di accompagnamento riguardanti la sicurezza sul lavoro e la protezione della salute

L'articolo 4 capoverso 1 dell'ordinanza 5 del 28 settembre 2007 concernente la legge sul lavoro (Ordinanza sulla protezione dei giovani lavoratori, OLL 5; RS *822.115*) **proibisce in generale lo svolgimento di lavori pericolosi da parte dei giovani**. Per lavori pericolosi si intendono tutti i lavori che per la loro natura o per le condizioni nelle quali vengono eseguiti possono pregiudicare la salute, la formazione e la sicurezza dei giovani come anche il loro sviluppo psicofisico. In deroga all'articolo 4 capoverso 1 OLL 5 le persone in formazione per la professione di [titolo f]/[titolo m] possono essere impiegate a partire dai 15 anni per i lavori pericolosi indicati sotto in conformità con il loro stato di formazione, purché l'azienda di tirocinio osservi le seguenti misure di accompagnamento concernenti la prevenzione.

Deroghe al divieto di svolgere lavori pericolosi (documento di riferimento: liste di controllo della SECO)	
Articolo	**Lavoro pericoloso** (definizione secondo le liste di controllo della SECO)

Lavori pericolosi (sulla base delle competenze operative)	**Pericoli**		**Temi di prevenzione per la formazione/corsi, l'istruzione e la sorveglianza**	**Misure di accompagnamento attuate dagli specialisti[3] in azienda**						
				Formazione/corsi per le persone in formazione			Istruzione delle persone in formazione	Sorveglianza delle persone in formazione		
		Articolo/i[4]		Formazione in azienda	Supporto CI	Supporto SP		Costante	Frequente	Occasionale

Legenda: CI: corsi interaziendali; SP: scuola professionale;
[Possibili abbreviazioni: DF: dopo la formazione; OP: opuscolo; LC: lista di controllo; AT: anno di tirocinio]

[3] È considerato specialista il titolare di un attestato federale di capacità (certificato federale di formazione pratica qualora previsto nell'ofor) o di una qualifica equivalente nel campo della persona in formazione.
[4] Articolo secondo la lista di controllo della SECO "Lavori pericolosi nella formazione professionale di base"

Glossario (*vedi Lessico della formazione professionale, 4a edizione rivista e aggiornata 2013, CSFO, Berna, *www.less.formazioneprof.ch*)

Azienda di tirocinio*

Nel sistema duale della formazione professionale, l'azienda di tirocinio è un'azienda di produzione o di servizi in cui avviene la formazione pratica professionale. A tale scopo le aziende devono disporre di un'autorizzazione a formare rilasciata dall'autorità cantonale competente.

Campo di qualificazione*

Nell'ordinanza sulla formazione professionale di base si distinguono tre campi di qualificazione: lavoro pratico, conoscenze professionali e cultura generale.

- **Lavoro pratico:** esistono due tipi di lavoro pratico: il lavoro pratico individuale (LPI) e il lavoro pratico prestabilito (LPP).
- **Conoscenze professionali:** l'esame delle conoscenze professionali è la parte teorica/scolastica dell'esame finale. La persona in formazione deve presentarsi a un esame scritto o a un esame scritto e orale. In casi motivati l'insegnamento e l'esame della cultura generale possono essere integrati nelle conoscenze professionali.
- **Cultura generale:** a questo campo di qualificazione si applica l'ordinanza della SEFRI del 27 aprile 2006[5] sulle prescrizioni minime in materia di cultura generale nella formazione professionale di base. Se l'insegnamento della cultura generale avviene in modo integrato, viene valutato congiuntamente alle conoscenze professionali.

Campo di competenze operative

I comportamenti professionali, ovvero quelle attività che richiedono competenze simili o che appartengono a un processo lavorativo simile, vengono raggruppati in campi di competenze operative.

Commissione per lo sviluppo professionale e la qualità della formazione (Commissione SP&Q)

Ogni ordinanza sulla formazione professionale di base definisce nella sezione 10 una Commissione svizzera per lo sviluppo professionale e la qualità della formazione per la rispettiva professione o il rispettivo campo professionale.
La Commissione svizzera per lo sviluppo professionale e la qualità della formazione è un organo strategico composto dai partner con funzione di vigilanza, nonché un organismo orientato verso il futuro teso a garantire la qualità ai sensi dell'articolo 8 LFPr.

Competenza operativa

La competenza operativa si esplica nella capacità di riuscire a gestire una situazione professionale concreta. Per farlo un professionista competente applica autonomamente una combinazione specifica di conoscenze, abilità e comportamenti. Durante la formazione le persone in formazione acquisiscono la necessaria competenza professionale, metodologica, sociale e personale relativa a ogni competenza operativa.

Corso interaziendale (CI)*

I corsi interaziendali servono a trasmettere e a fare acquisire capacità pratiche fondamentali. Essi completano la pratica professionale e la formazione scolastica.

Documentazione dell'apprendimento*

La documentazione dell'apprendimento è uno strumento che promuove la qualità della formazione professionale pratica. La persona in formazione aggiorna autonomamente la propria documentazione menzionando i principali lavori e le competenze operative da acquisire. Grazie alla documentazione, il formatore può vedere i progressi nella formazione e l'impegno personale dimostrato dalla persona in formazione.

Insegnamento delle conoscenze professionali

Con l'insegnamento delle conoscenze professionali nella scuola professionale la persona in formazione acquisisce alcune qualifiche specifiche. Obiettivi ed esigenze sono stabiliti nel piano di formazione. Le note semestrali relative all'insegnamento professionale confluiscono, sotto forma di nota relativa all'insegnamento

[5] RS **412.101.241**

professionale o di nota dei luoghi di formazione, nel calcolo della nota complessiva della procedura di qualificazione.

Lavoro pratico individuale (LPI)

Il LPI è una delle due opzioni di verifica delle competenze acquisite nel campo di qualificazione «lavoro pratico». L'esame si svolge nell'azienda di tirocinio sulla base di un mandato aziendale. Il LPI è disciplinato per ogni professione dalle «Disposizioni esecutive per la procedura di qualificazione con esame finale».

Lavoro pratico prestabilito (LPP)*

Il lavoro pratico prestabilito è l'alternativa al lavoro pratico individuale e viene controllato dai periti d'esame durante tutto lo svolgimento del lavoro. Per tutte le persone in formazione valgono le opzioni d'esame e la durata d'esame prevista dall'ordinanza in materia di formazione.

Luoghi di formazione*

Il punto di forza della formazione professionale duale sta nella sua stretta relazione con il mondo del lavoro, che si riflette nei tre luoghi di formazione che impartiscono la formazione professionale di base: l'azienda di tirocinio, la scuola professionale e i corsi interaziendali.

Obiettivi di valutazione

Gli obiettivi di valutazione concretizzano la competenza operativa e tengono conto delle esigenze attuali legate agli sviluppi economici e sociali. Gli obiettivi di valutazione sono armonizzati tra loro per favorire la collaborazione tra i luoghi di formazione. Solitamente aziende di tirocinio, scuole professionali e corsi interaziendali hanno obiettivi diversi, la cui formulazione può però essere identica, ad esempio per quanto concerne la sicurezza sul lavoro, la protezione della salute o le attività manuali.

Obiettivi ed esigenze della formazione professionale di base

Gli obiettivi e le esigenze della formazione professionale di base sono stabiliti nell'ofor e nel piano di formazione. All'interno di quest'ultimo sono articolati in campi di competenze operative, competenze operative e obiettivi di valutazione per i tre luoghi di formazione (azienda di tirocinio, scuola professionale e corsi interaziendali).

Ordinanza della SEFRI sulla formazione professionale di base (ordinanza in materia di formazione; ofor)

Ogni ofor disciplina nel dettaglio i seguenti aspetti: contenuto e durata della formazione professionale di base, obiettivi ed esigenze della formazione professionale pratica e della formazione scolastica, ampiezza dei contenuti della formazione e loro ripartizione tra i luoghi di formazione, procedure di qualificazione, attestazioni e titoli. Normalmente, l'oml chiede alla SEFRI di emanare un'ofor e la redige congiuntamente con i Cantoni e la Confederazione. L'entrata in vigore di un'ofor è stabilita d'intesa fra i partner, mentre l'emanazione spetta alla SEFRI

Organizzazione del mondo del lavoro (oml)*

L'espressione collettiva «organizzazioni del mondo del lavoro» può indicare le parti sociali, le associazioni professionali e le altre organizzazioni competenti, nonché gli operatori della formazione professionale. L'oml competente per una data professione definisce i contenuti della formazione, organizza la formazione professionale di base e istituisce l'organo responsabile dei corsi interaziendali.

Partenariato*

La formazione professionale è compito comune di Confederazione, Cantoni e organizzazioni del mondo del lavoro. I tre partner uniscono i loro sforzi per garantire una formazione professionale di qualità e un numero sufficiente di posti di tirocinio.

Persona in formazione*

È considerata persona in formazione chi ha concluso le scuole dell'obbligo e ha stipulato un contratto di tirocinio per apprendere una professione secondo le disposizioni dell'ordinanza sulla formazione professionale di base.

Piano di formazione

Il piano di formazione integra l'ordinanza sulla formazione professionale di base e contiene, oltre ai fondamen-

ti pedagogico-professionali, il profilo di qualificazione, le competenze operative raggruppate nei relativi campi e gli obiettivi di valutazione suddivisi per luogo di formazione. Il contenuto del piano di formazione è di responsabilità dell'oml nazionale. Il piano di formazione viene elaborato e firmato dalla/e oml.

Procedura di qualificazione (PQ)*

L'espressione «procedura di qualificazione» è utilizzata per designare tutte le procedure che permettono di stabilire se una persona possiede le competenze definite nella rispettiva ordinanza sulla formazione professionale di base.

Profilo di qualificazione

Il profilo di qualificazione descrive le competenze operative che una persona in formazione deve possedere alla fine della formazione. Il profilo di qualificazione viene redatto in base al profilo delle attività e funge da base per l'elaborazione del piano di formazione.

Quadro europeo delle qualifiche (QEQ)

Il Quadro europeo delle qualifiche per l'apprendimento permanente (QEQ) punta a rendere comparabili a livello europeo le qualifiche e le competenze professionali. Al fine di mettere in relazione le diverse qualifiche nazionali con il QEQ e di confrontarle con quelle di altri Stati europei, ogni Paese sviluppa un proprio Quadro nazionale delle qualifiche (QNQ).

Quadro nazionale per la formazione professionale (QNQ formazione professionale)

Scopo del Quadro nazionale delle qualifiche è garantire la trasparenza e la comparabilità dei titoli della formazione professionale a livello nazionale e internazionale e promuovere in questo modo la mobilità sul mercato del lavoro. Il Quadro delle qualifiche prevede otto livelli, ognuno dei quali include le tre categorie di valutazione «conoscenze», «abilità» e «competenze». Ogni titolo della formazione professionale di base è accompagnato da un supplemento standard al certificato.

Rapporto di formazione*

Con il rapporto di formazione si documenta la verifica periodica dell'apprendimento svolto in azienda. Il rapporto viene compilato durante un colloquio che avviene tra formatore e persona in formazione.

Responsabili della formazione professionale*

Con il termine «responsabili della formazione professionale» si intendono tutti gli specialisti che durante la formazione professionale di base impartiscono alle persone in formazione una parte della formazione pratica o scolastica: formatori attivi nelle aziende di tirocinio, formatori attivi nei corsi interaziendali, docenti della formazione scolastica, periti d'esame.

Segreteria di Stato per la formazione, la ricerca e l'innovazione (SEFRI)

In collaborazione con i partner (Cantoni e oml), la SEFRI ha il compito di assicurare la qualità e il costante sviluppo dell'intero sistema della formazione professionale. La SEFRI inoltre provvede alla comparabilità e alla trasparenza delle offerte formative in tutta la Svizzera.