Ordinanza della SEFRI sulla formazione professionale di base

secondo il testo di riferimento del 31.08.2012 (stato 01.09.2021) ➔ si prega di non modificare fino al termine dell'e-circuit

delle professioni con AFC nel campo professionale «agricoltura»

Bozza del 26 febbraio 2024

17025	**Orticoltrice AFC / Orticoltore AFC** **Gemüsegärtnerin EFZ / Gemüsegärtner EFZ** **Maraîchère CFC / Maraîcher CFC**
15012	**Agricoltrice AFC / Agricoltore AFC** **Landwirtin EFZ / Landwirt EFZ** **Agricultrice CFC / Agriculteur CFC**
15013	Campicoltura
15014	Agricoltura alpestre e di montagna
15015	Produzione vegetale biologica
15016	Detenzione di bovini
15017	Detenzione di pollame
15018	Detenzione di suini
16004	**Frutticoltrice AFC / Frutticoltore AFC** **Obstfachfrau EFZ / Obstfachmann EFZ** **Arboricultrice CFC / Arboriculteur CFC**
22604	**Vitivinicoltrice AFC / Vitivinicoltore AFC** **Weinfachfrau EFZ / Weinfachmann EFZ** **Vinicultrice CFC / Viniculteur CFC**
22605	Vigna
22606	Cantina

RS …

PROJEKT

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

visto l'articolo 19 della legge del 13 dicembre 2002[1] sulla formazione professionale;
visto l'articolo 12 dell'ordinanza del 19 novembre 2003[2] sulla formazione professionale (OFPr),

ordina:

Sezione 1: Oggetto, professioni, indirizzi professionali e durata

Art. 1 Professioni, indirizzi professionali e profilo professionale

1 Il campo professionale «agricoltura» comprende le seguenti professioni con attestato federale di capacità (AFC):

a. orticoltrice AFC / orticoltore AFC;
b. agricoltrice AFC / agricoltore AFC;
c. frutticoltrice AFC / frutticoltore AFC;
d. vitivinicoltrice AFC / vitivinicoltore AFC.

2 La professione di agricoltore AFC prevede gli indirizzi professionali seguenti:

a. campicoltura;
b. agricoltura alpestre e di montagna;
c. produzione vegetale biologica;
d. detenzione di bovini;
e. detenzione di pollame;
f. detenzione di suini.

3 La professione di vitivinicoltore AFC prevede gli indirizzi professionali seguenti:

a. vigna;
b. cantina.

4 L'indirizzo professionale è riportato nel contratto di tirocinio prima dell'inizio della formazione professionale di base.

5 I professionisti di livello AFC del campo professionale «agricoltura» svolgono in particolare le attività seguenti e si contraddistinguono per le conoscenze, capacità e attitudini sotto indicate:

PROJEKT

1 RS **412.10**
2 RS **412.101**

a. gli orticoltori AFC sono professionisti della produzione e della coltivazione degli ortaggi; scegliendo specie e varietà adatte alle condizioni locali, coltivandole a regola d'arte e curandole in modo sostenibile garantiscono la crescita di ortaggi di qualità; a tal fine sfruttano le loro conoscenze approfondite delle colture orticole e dei suoli e favoriscono lo sviluppo delle piante; commercializzano gli ortaggi raccolti sotto forma di prodotti freschi o da conservazione o riforniscono aziende di trasformazione; si distinguono per uno spiccato spirito di osservazione e una particolare sensibilità per le piante e il loro stato di salute;

b. gli agricoltori AFC sono professionisti della gestione della superficie agricola utile e della detenzione di animali da reddito; producono prodotti di origine vegetale e animale secondo criteri sostenibili; a seconda dell'azienda, sono specializzati in determinati metodi di produzione, settori o animali; mediante le loro conoscenze vaste e approfondite di un'agricoltura rispettosa della natura e le loro nozioni basilari di economia aziendale sanno prendere rapidamente dimestichezza con altri settori; si distinguono per uno spiccato spirito di osservazione; sono in grado di recepire sottili differenze nel comportamento degli animali o nella natura e di reagire adottando misure adeguate; sono consapevoli dell'importanza della biodiversità per la stabilità dell'ecosistema e di conseguenza per la loro azienda e per la società;

c. i frutticoltori AFC sono professionisti della gestione delle colture frutticole; scegliendo varietà di frutta adatte alle condizioni locali, coltivandole a regola d'arte e curandole in modo sostenibile garantiscono la maturazione di frutta di qualità; a tal fine sfruttano le loro conoscenze approfondite delle specie frutticole, della relativa coltivazione e dei suoli e favoriscono lo sviluppo delle piante; commercializzano la frutta raccolta sotto forma di prodotti freschi oppure la stoccano o la trasformano; si distinguono per uno spiccato spirito di osservazione e una particolare sensibilità per le piante e il loro stato di salute;

d. i vitivinicoltori AFC sono professionisti della gestione della vite e della produzione del vino e di altri prodotti derivati dall'uva; scegliendo vitigni adatti alle condizioni locali, coltivando la vite a regola d'arte e curandola in modo sostenibile garantiscono la maturazione di uva di qualità; a tal fine sfruttano le loro conoscenze approfondite dei vitigni e dei vini, della viticoltura, dei suoli e della vinificazione; a seconda dell'azienda, sono specializzati nella cura della vite o nella vinificazione; si distinguono per uno spiccato spirito di osservazione, una modalità di lavoro accurata, competenze tecniche e una spiccata percezione sensoriale.

Art. 2 Durata e inizio

1 La formazione professionale di base dura tre anni.

2 Ai titolari del certificato federale di formazione pratica di addetto alle attività agricole CFP è convalidato un anno della formazione professionale di base.

PROJET

[3] L'inizio della formazione professionale di base segue il calendario della relativa scuola professionale.

Sezione 2: Obiettivi ed esigenze

Art. 3 Principi

[1] Gli obiettivi e le esigenze della formazione professionale di base sono espressi sotto forma di competenze operative raggruppate nei relativi campi.

[2] Tutti i luoghi di formazione collaborano allo sviluppo delle competenze operative. Essi coordinano i contenuti della formazione e delle procedure di qualificazione.

Art. 4 Competenze operative dell'orticoltore AFC

La formazione di orticoltore AFC prevede, nei campi di competenze operative sotto indicati, le competenze operative seguenti:

a. cura dei terreni coltivi:
   1. osservare e valutare le condizioni locali e il suolo nel contesto dell'ecosistema,
   2. mantenere, curare e promuovere la biodiversità,
   3. osservare e promuovere lo sviluppo delle piante e delle colture,
   4. conservare la fertilità del suolo;
b. manutenzione e utilizzo dell'infrastruttura tecnica:
   1. assicurare la manutenzione degli impianti e degli edifici dell'azienda agricola,
   2. assicurare la manutenzione dei veicoli, delle macchine e dei piccoli apparecchi agricoli,
   3. manovrare i veicoli e le macchine agricoli,
   4. impiegare strumenti e mezzi ausiliari di smart farming;
c. organizzazione e comunicazione nel contesto dell'azienda:
   1. pianificare e organizzare i propri compiti all'interno dell'azienda agricola,
   2. istruire e assistere i collaboratori,
   3. rilevare e aggiornare i dati strutturali dell'azienda agricola,
   4. comunicare con diversi gruppi d'interesse dell'agricoltura,
   5. calcolare e presentare le entrate e le uscite dell'azienda agricola,
   6. verificare e documentare gli standard di qualità e di produzione;
d. coltivazione delle colture orticole:
   1. pianificare la coltivazione degli ortaggi,
   2. preparare e trattare il suolo per la coltivazione degli ortaggi,

PROJEKT

3. seminare e piantare le colture orticole;

e. cura delle colture orticole:
   1. nutrire le colture orticole,
   2. irrigare le colture orticole,
   3. regolare le piante infestanti,
   4. proteggere le colture orticole dagli organismi nocivi,
   5. svolgere lavori di cura specifici per le colture orticole,
   6. regolare il clima in serra;

f. raccolta e commercializzazione degli ortaggi:
   1. raccogliere e preparare gli ortaggi,
   2. eseguire le operazioni post-raccolta,
   3. stoccare gli ortaggi,
   4. commercializzare gli ortaggi.

Art. 5 Competenze operative dell'agricoltore AFC

[1] La formazione di agricoltore AFC prevede, nei campi di competenze operative sotto indicati, le competenze operative seguenti:

a. cura dei terreni coltivi:
   1. osservare e valutare le condizioni locali e il suolo nel contesto dell'ecosistema,
   2. mantenere, curare e promuovere la biodiversità,
   3. osservare e promuovere lo sviluppo delle piante e delle colture,
   4. conservare la fertilità del suolo;

b. manutenzione e utilizzo dell'infrastruttura tecnica:
   1. assicurare la manutenzione degli impianti e degli edifici dell'azienda agricola,
   2. assicurare la manutenzione dei veicoli, delle macchine e dei piccoli apparecchi agricoli,
   3. manovrare i veicoli e le macchine agricoli,
   4. impiegare strumenti e mezzi ausiliari di smart farming;

c. organizzazione e comunicazione nel contesto dell'azienda:
   1. pianificare e organizzare i propri compiti all'interno dell'azienda agricola,
   2. istruire e assistere i collaboratori,
   3. rilevare e aggiornare i dati strutturali dell'azienda agricola,
   4. comunicare con diversi gruppi d'interesse dell'agricoltura,
   5. calcolare e presentare le entrate e le uscite dell'azienda agricola,
   6. verificare e documentare gli standard di qualità e di produzione;

PROJEKT

d. detenzione di animali da reddito:
   1. selezionare animali da reddito adatti alle condizioni locali,
   2. osservare lo stato degli animali da reddito e promuoverne lo sviluppo,
   3. curare e accudire gli animali da reddito,
   4. produrre e preparare i concimi aziendali;

e. gestione della superficie inerbita e delle superfici di foraggio grezzo:
   1. curare la superficie inerbita,
   2. nutrire la superficie inerbita,
   3. raccogliere e conservare foraggio grezzo,
   4. organizzare e mantenere i pascoli,
   5. allestire e curare prati artificiali;
   6. allestire e curare mais da silo e verde;

f. esercizio della campicoltura:
   1. pianificare e organizzare la coltivazione delle colture campicole assieme alla direzione dell'azienda,
   2. preparare e trattare il suolo per la campicoltura,
   3. seminare o piantare colture campicole,
   4. nutrire le colture campicole,
   5. curare le colture campicole,
   6. raccogliere i prodotti campicoli,
   7. stoccare, conservare e preparare i prodotti campicoli,
   8. commercializzare i prodotti campicoli;

g. esercizio dell'agricoltura alpestre e di montagna:
   1. curare e mantenere i pascoli alpini e i prati di montagna,
   2. organizzare l'azienda alpestre e collaborare con altre aziende alpestri e di montagna,
   3. detenere e allevare piccoli ruminanti,
   4. detenere e allevare bovini nelle zone alpine e di montagna,
   5. mungere vacche, pecore e capre,
   6. produrre latticini,
   7. commercializzare i prodotti alpestri e di montagna,
   8. offrire servizi di agriturismo;

h. esercizio della produzione vegetale biologica:
   1. valutare e incrementare la fertilità del suolo conformemente alle condizioni locali,
   2. scegliere colture campicole adatte alle condizioni locali e organizzare la rotazione delle colture secondo criteri ecologici,
   3. coltivare le colture campicole biologiche,

PROJEKT

4. nutrire le colture campicole biologiche,
5. mantenere sane le colture campicole biologiche e regolare la concorrenza tra le piante,
6. regolare gli organismi nocivi con mezzi naturali,
7. raccogliere i prodotti campicoli biologici,
8. stoccare, trasformare e commercializzare i prodotti campicoli biologici;

i. detenzione di bovini:
1. stabulare e accudire i bovini,
2. foraggiare i bovini,
3. controllare lo stato di salute dei bovini e attuare misure di promozione della salute,
4. allevare e far riprodurre i bovini,
5. mungere le vacche e commercializzare il latte,
6. commercializzare le carni bovine;

j. detenzione di pollame:
1. accudire il pollame,
2. controllare l'infrastruttura tecnica del pollaio,
3. foraggiare il pollame,
4. controllare lo stato di salute del pollame e attuare misure di promozione della salute,
5. far riprodurre il pollame,
6. ricavare i prodotti a base di pollame e trasformare le uova,
7. commercializzare i prodotti a base di pollame,
8. rilevare e interpretare le prestazioni degli effettivi di pollame;

k. detenzione di suini:
1. scegliere la forma e il tipo di produzione per la detenzione di suini,
2. stabulare e accudire i suini,
3. foraggiare i suini,
4. controllare lo stato di salute dei suini e attuare misure di promozione della salute,
5. allevare e far riprodurre i suini,
6. commercializzare i suini e i prodotti derivati,
7. rilevare e interpretare le prestazioni della produzione di suini.

[2] Nei campi di competenze operative di cui al capoverso 1 lettere a–e le competenze operative sono obbligatorie per tutte le persone in formazione.

[3] Nei campi di competenze operative di cui al capoverso 1 lettere f–k le competenze operative sono obbligatorie come segue:

PROJEKT

a. per l'indirizzo professionale «campicoltura»: tutte le competenze operative del campo di competenze operative secondo la lettera f;
b. per l'indirizzo professionale «agricoltura alpestre e di montagna»: tutte le competenze operative del campo di competenze operative secondo la lettera g;
c. per l'indirizzo professionale «produzione vegetale biologica»: tutte le competenze operative del campo di competenze operative secondo la lettera h;
d. per l'indirizzo professionale «detenzione di bovini»: tutte le competenze operative del campo di competenze operative secondo la lettera i;
e. per l'indirizzo professionale «detenzione di pollame»: tutte le competenze operative del campo di competenze operative secondo la lettera j;
f. per l'indirizzo professionale «detenzione di suini»: tutte le competenze operative del campo di competenze operative secondo la lettera k.

Art. 6 Competenze operative del frutticoltore AFC

La formazione di frutticoltore AFC prevede, nei campi di competenze operative sotto indicati, le competenze operative seguenti:

a. cura dei terreni coltivi:
    1. osservare e valutare le condizioni locali e il suolo nel contesto dell'ecosistema,
    2. mantenere, curare e promuovere la biodiversità,
    3. osservare e promuovere lo sviluppo delle piante e delle colture,
    4. conservare la fertilità del suolo;
b. manutenzione e utilizzo dell'infrastruttura tecnica:
    1. assicurare la manutenzione degli impianti e degli edifici dell'azienda agricola,
    2. assicurare la manutenzione dei veicoli, delle macchine e dei piccoli apparecchi agricoli,
    3. manovrare i veicoli e le macchine agricoli,
    4. impiegare strumenti e mezzi ausiliari di smart farming;
c. organizzazione e comunicazione nel contesto dell'azienda:
    1. pianificare e organizzare i propri compiti all'interno dell'azienda agricola,
    2. istruire e assistere i collaboratori,
    3. rilevare e aggiornare i dati strutturali dell'azienda agricola,
    4. comunicare con diversi gruppi d'interesse dell'agricoltura,
    5. calcolare e presentare le entrate e le uscite dell'azienda agricola,
    6. verificare e documentare gli standard di qualità e di produzione;

PROJEKT

d. coltivazione delle colture frutticole:
   1. pianificare e organizzare la coltivazione degli ortaggi assieme alla direzione dell'azienda,
   2. innestare e allevare piantine,
   3. piantare diverse colture frutticole,
   4. proteggere le colture frutticole dalle intemperie;
e. cura delle colture frutticole:
   1. irrigare le colture frutticole,
   2. nutrire le colture frutticole,
   3. proteggere le colture frutticole dagli organismi nocivi,
   4. svolgere lavori di cura delle colture frutticole;
f. raccolta e commercializzazione della frutta:
   1. raccogliere e selezionare la frutta,
   2. stoccare la frutta,
   3. trasformare e valorizzare la frutta,
   4. commercializzare la frutta.

Art. 7 Competenze operative del vitivinicoltore AFC

[1] La formazione di vitivinicoltore AFC prevede, nei campi di competenze operative sotto indicati, le competenze operative seguenti:

a. cura dei terreni coltivi:
   1. osservare e valutare le condizioni locali e il suolo nel contesto dell'ecosistema,
   2. mantenere, curare e promuovere la biodiversità,
   3. osservare e promuovere lo sviluppo delle piante e delle colture,
   4. conservare la fertilità del suolo;
b. manutenzione e utilizzo dell'infrastruttura tecnica:
   1. assicurare la manutenzione degli impianti e degli edifici dell'azienda agricola,
   2. assicurare la manutenzione dei veicoli, delle macchine e dei piccoli apparecchi agricoli,
   3. manovrare i veicoli e le macchine agricoli,
   4. impiegare strumenti e mezzi ausiliari di smart farming;
c. organizzazione e comunicazione nel contesto dell'azienda:
   1. pianificare e organizzare i propri compiti all'interno dell'azienda agricola,
   2. istruire e assistere i collaboratori,
   3. rilevare e aggiornare i dati strutturali dell'azienda agricola,

PROJEKT

4. comunicare con diversi gruppi d'interesse dell'agricoltura,
5. calcolare e presentare le entrate e le uscite dell'azienda agricola,
6. verificare e documentare gli standard di qualità e di produzione;

d. messa a dimora e cura della vite:
1. valutare il mercato e le condizioni locali e selezionare i vitigni,
2. mantenere e curare il suolo e l'inerbimento,
3. pianificare e piantare nuovi vigneti,
4. piantare e curare vitigni giovani,
5. potare le viti,
6. nutrire le viti,
7. rimuovere il fogliame superfluo,
8. proteggere la vite dagli organismi nocivi;

e. raccolta dell'uva:
1. stimare la raccolta dell'uva e regolare il raccolto,
2. analizzare e valutare gli acini,
3. preparare e organizzare la raccolta,
4. raccogliere e trasportare l'uva;

f. pigiatura dell'uva:
1. preparare le cantine,
2. ritirare e trasformare l'uva,
3. mettere l'uva a macerare e fermentare,
4. avviare la riduzione biologica dell'acidità,
5. stabilizzare il vino,
6. far maturare e affinare il vino,
7. imbottigliare il vino;

g. commercializzazione dei prodotti:
1. degustare il vino e valutarne la qualità,
2. stabilire i canali di vendita e svolgere eventi di vendita.

[2] Nei campi di competenze operative di cui al capoverso 1 lettere a–c, e, g le competenze operative sono obbligatorie per tutte le persone in formazione.

[3] Nei campi di competenze operative di cui al capoverso 1 lettere d, f le competenze operative sono obbligatorie come segue:

a. per l'indirizzo professionale «vigna»: competenze operative d1–d8 e f1–f2;

b. per l'indirizzo professionale «cantina»: competenze operative d1, d5, d7 e f1–f7.

PROJEKT

Sezione 3:
Sicurezza sul lavoro, protezione della salute, protezione dell'ambiente e sviluppo sostenibile

Art. 8

1 All'inizio e durante la formazione gli operatori forniscono e spiegano alle persone in formazione le prescrizioni e le raccomandazioni relative alla sicurezza sul lavoro, alla protezione della salute e alla protezione dell'ambiente, in particolare quelle relative alla comunicazione dei pericoli e della sicurezza in questi tre ambiti.

2 Dette prescrizioni e raccomandazioni sono fornite in tutti i luoghi di formazione e considerate nelle procedure di qualificazione.

3 Gli aspetti specifici della professione inerenti allo sviluppo sostenibile sono trasmessi in tutti i luoghi di formazione.

4 È ammesso l'impiego di persone in formazione in conformità con il loro stato di formazione per le attività elencate nell'allegato 2 del piano di formazione, purché siano formate, istruite e sorvegliate in maniera adeguata al più elevato pericolo. Tali precauzioni particolari sono fissate nell'allegato 2 del piano di formazione sotto forma di misure di accompagnamento riguardanti la sicurezza sul lavoro e la protezione della salute.

Sezione 4:
Durata della formazione in ciascun luogo di formazione e lingua d'insegnamento

Art. 9 Formazione professionale pratica

1 La formazione professionale pratica in azienda comprende in media quattro giornate alla settimana per tutta la durata della formazione professionale di base.

2 I Cantoni consentono il cambiamento del posto di tirocinio anche a livello intercantonale.

Art. 10 Scuola professionale

1 L'insegnamento obbligatorio presso la scuola professionale comprende 1500 lezioni. Dette lezioni sono suddivise secondo la tabella seguente:

Insegnamento	1° anno	2° anno	3° anno	Totale
a. Conoscenze professionali				
Per tutte le professioni				
– b Manutenzione e utilizzo dell'infrastruttura tecnica	80	60	-	140

PROJEKT

– c Organizzazione e comunicazione nel contesto dell'azienda	-	60	100	160
Per la professione di orticoltore AFC				
– a Cura dei terreni coltivi	100	80	-	180
– d Coltivazione delle colture orticole	80	50	50	180
– e Cura delle colture orticole	80	90	120	290
– f Raccolta e commercializzazione degli ortaggi	-	-	70	70
Per la professione di agricoltore AFC				
– a Cura dei terreni coltivi	100	80	40	220
– d Detenzione di animali da reddito	100	70	-	170
– e Gestione della superficie inerbita e delle superfici di foraggio grezzo	60	70	-	130
– Campo di competenze operative specifico dell'indirizzo professionale	-	-	200	200
Per la professione frutticoltore AFC				
– a Cura dei terreni coltivi	100	80	-	180
– d Coltivazione delle colture frutticole	80	70	80	230
– f Raccolta e commercializzazione della frutta				
– e Cura delle colture frutticole	80	70	160	310
Per la professione di vitivinicoltore AFC				
– a Cura dei terreni coltivi	100	40	-	140
– e Raccolta dell'uva	160	100	40	300
– g Commercializzazione dei prodotti				
– Competenze operative specifiche dell'indirizzo professionale		80	200	280
Totale conoscenze professionali	**340**	**340**	**340**	**1020**
b. Cultura generale	120	120	120	360
c. Educazione fisica	40	40	40	120
Totale delle lezioni	**500**	**500**	**500**	**1500**

[2] D'intesa con le autorità cantonali e le organizzazioni del mondo del lavoro competenti sono ammessi spostamenti minimi di lezioni da un anno di formazione all'altro in un campo di competenze operative. Deve essere comunque garantito il raggiungimento degli obiettivi di formazione prestabiliti.

[3] Per gli insegnamenti di cultura generale fa stato l'ordinanza della SEFRI del 27 aprile 2006[3] sulle prescrizioni minime in materia di cultura generale nella formazione professionale di base.

[3] RS **412.101.241**

PROJEKT

[4] La lingua d'insegnamento è la lingua nazionale del luogo in cui si trova la scuola professionale. Oltre a questa lingua, i Cantoni possono autorizzare altre lingue d'insegnamento.

[5] È raccomandato l'insegnamento bilingue, vale a dire nella lingua nazionale del luogo in cui si trova la scuola e in un'altra lingua nazionale o in inglese.

Art. 11 Corsi interaziendali

[1] I corsi interaziendali comprendono 11 o 12 giornate di otto ore.

[2] Le giornate e i contenuti sono ripartiti in 3–6 corsi come segue:

a. per la professione di orticoltore AFC:

Anno	Corsi	Campi di competenze operative / Competenze operative	Durata
1	1	b: Manutenzione e utilizzo dell'infrastruttura tecnica	5 giorni
1	2	b: Manutenzione e utilizzo dell'infrastruttura tecnica d3: Seminare e piantare colture orticole e: Cura delle colture orticole	1 giorno
2	3	a2: Mantenere, curare e promuovere la biodiversità b: Manutenzione e utilizzo dell'infrastruttura tecnica d3: Seminare e piantare colture orticole e: Cura delle colture orticole (inclusa autorizzazione speciale prodotti fitosanitari)	4 giorni
3	4	a2: Mantenere, curare e promuovere la biodiversità e: Cura delle colture orticole f1: Raccogliere e preparare gli ortaggi	2 giorni
Totale			**12 giorni**

b. per la professione di agricoltore AFC:

				Indirizzo professionale					
				Campicoltura	Agricoltura alpestre e di montagna	Produzione vegetale biologica	Detenzione di bovini	Detenzione di pollame	Detenzione di suini
Anno	Corsi	Campi di competenze operative / Competenze operative	Durata						
1	1	b: Manutenzione e utilizzo dell'infrastruttura tecnica	Num. giorni	4	4	4	4	4	4

PROJEKT

1	2	b2: Assicurare la manutenzione dei veicoli, delle macchine e dei piccoli apparecchi agricoli	Num. giorni	2	2	2	2	2	2
2	3	b3: Manovrare i veicoli e le macchine agricoli	Num. giorni	1	1	1	1	1	1
2	4	e3: Raccogliere e conservare foraggio grezzo e5: Allestire e curare prati artificiali	Num. giorni	1	1	1	1	1	1
2	5	d3: Curare e accudire gli animali da reddito	Num. giorni	1	1	1	1	1	1
3	6	Campo di competenze operative specifico dell'indirizzo	Num. giorni	3	3	3	3	2	3
Totale (giorni)				**12**	**12**	**12**	**12**	**11**	**12**

c. per la professione di frutticoltore AFC:

Anno	Corsi	Campi di competenze operative / Competenze operative	Durata
1	1	b: Manutenzione e utilizzo dell'infrastruttura tecnica	5 giorni
1	2	b: Manutenzione e utilizzo dell'infrastruttura tecnica d: Coltivazione delle colture frutticole e: Cura delle colture frutticole	3 giorni
2	4	a2: Mantenere, curare e promuovere la biodiversità d: Coltivazione delle colture frutticole e: Cura delle colture frutticole (inclusa autorizzazione speciale prodotti fitosanitari) f: Raccolta e commercializzazione della frutta	3 giorni
Totale			**11 giorni**

d. per la professione di vitivinicoltore AFC:

PROJEKT

				Indirizzo professionale	
				Vigna	Cantina
Anno	Corsi	Campi di competenze operative / Competenze operative	Durata		
1	1	b: Manutenzione e utilizzo dell'infrastruttura tecnica	Num. giorni	5	5
2	2	a2: Mantenere, curare e promuovere la biodiversità f1: Preparare le cantine	Num. giorni	1	1
2	3	Competenze operative specifiche dell'indirizzo professionale (inclusa autorizzazione speciale prodotti fitosanitari)	Num. giorni	6	5
Totale (giorni)				**12**	**11**

[3] Nell'ultimo semestre della formazione professionale di base non si possono svolgere corsi interaziendali.

Sezione 5: Piano di formazione

Art. 12

[1] All'entrata in vigore della presente ordinanza è disponibile per ognuna delle quattro professioni un piano di formazione[4] della competente organizzazione del mondo del lavoro.

[2] I piani di formazione:

a. contengono il profilo di qualificazione, che comprende:
   1. il profilo professionale,
   2. la tabella delle competenze operative e dei relativi campi,

[4] I piani di formazione del [data] sono disponibili sul sito SEFRI nell'elenco delle professioni: www.bvz.admin.ch > Professioni A–Z.

PROJEKT

3. il livello richiesto per la professione;

b. precisano i contenuti della formazione di base e le disposizioni relative alla sicurezza sul lavoro e alla protezione della salute e dell'ambiente;

c. determinano quali competenze operative sono trasmesse e apprese in ciascun luogo di formazione.

3 Ai piani di formazione è allegato l'elenco degli strumenti volti a garantire e attuare la formazione professionale di base nonché a promuovere la qualità, con indicazione dell'ente presso cui possono essere ottenuti.

Sezione 6: Requisiti per i formatori e numero massimo di persone in formazione in azienda

Art. 13 Requisiti professionali richiesti ai formatori

Il formatore soddisfa i requisiti professionali se possiede una delle qualifiche seguenti:

a. titolo della formazione professionale superiore in ambito pertinente e almeno due anni di esperienza professionale nel campo d'insegnamento;

b. diploma di scuola universitaria in ambito pertinente e almeno tre anni di esperienza professionale nel campo d'insegnamento.

Art. 14 Numero massimo di persone in formazione in azienda

1 Nelle aziende che impiegano un formatore al 80 per cento o due formatori ciascuno almeno al 60 per cento può svolgere il tirocinio una persona in formazione.

2 Per ogni altro specialista impiegato al 80 per cento o per ogni due specialisti in più impiegati ciascuno almeno al 60 per cento può svolgere il tirocinio una persona in formazione in più.

3 È considerato specialista il titolare di un attestato federale di capacità o di una qualifica equivalente nel campo della persona in formazione.

4 Nelle aziende che possono impiegare soltanto una persona in formazione una seconda persona può iniziare il tirocinio quando la prima inizia l'ultimo anno della formazione professionale di base.

5 In casi particolari l'autorità cantonale può autorizzare un numero maggiore di persone in formazione nelle aziende che da più anni svolgono la loro funzione di formazione con risultati particolarmente positivi.

6 L'azienda pianifica gli orari lavorativi dei formatori e degli specialisti affinché, durante la pratica professionale, la persona in formazione possa essere seguita da un formatore o da uno specialista.

PROJEKT

Sezione 7: Documentazione dell'apprendimento, rapporto di formazione e documentazione delle prestazioni

Art. 15 Documentazione dell'apprendimento

1 Nel corso della formazione professionale pratica la persona in formazione tiene una documentazione dell'apprendimento in cui annota regolarmente i principali lavori eseguiti in relazione alle competenze operative da acquisire.

2 Almeno una volta al semestre il formatore controlla e firma la documentazione dell'apprendimento e la discute con la persona in formazione.

Art. 16 Rapporto di formazione

1 Alla fine di ogni semestre, il formatore rileva in un rapporto il livello raggiunto dalla persona in formazione. A tal fine si basa sulle prestazioni nella formazione professionale pratica e sui resoconti delle prestazioni nella scuola professionale e nei corsi interaziendali. Discute il rapporto con la persona in formazione.

2 Se necessario, il formatore e la persona in formazione concordano misure per il raggiungimento degli obiettivi di formazione e fissano apposite scadenze. Le decisioni prese e le misure concordate sono annotate per iscritto.

3 Dopo la scadenza prefissata il formatore verifica l'efficacia delle misure concordate e ne riporta l'esito nel successivo rapporto di formazione.

4 Se nonostante le misure concordate gli obiettivi non sono raggiunti o se è a rischio il buon esito della formazione, il formatore lo comunica per iscritto alle parti contraenti e all'autorità cantonale.

Art. 17 Documentazione delle prestazioni nella scuola professionale

La scuola professionale documenta le prestazioni della persona in formazione nei campi di competenze operative in cui è svolto l'insegnamento e nella cultura generale e le consegna una pagella alla fine di ogni semestre.

Art. 18 Documentazione delle prestazioni nei corsi interaziendali

Gli operatori dei corsi interaziendali documentano le prestazioni delle persone in formazione mediante controlli delle competenze per ogni corso interaziendale.

Sezione 8: Procedure di qualificazione

Art. 19 Ammissione

1 È ammesso alle procedure di qualificazione chi ha concluso la formazione professionale di base:

PROJEKT

a. secondo le disposizioni della presente ordinanza;
b. in un istituto di formazione riconosciuto dal Cantone; o
c. al di fuori di un ciclo di formazione regolamentato, se la persona adempie le condizioni seguenti:
   1. ha maturato l'esperienza professionale di cui all'articolo 32 OFPr,
   2. ha svolto almeno tre anni di tale esperienza nel campo di attività della professione prescelta, e
   3. rende verosimile il possesso dei requisiti per la procedura di qualificazione.

[2] Per l'ammissione alla procedura di qualificazione nelle professioni di orticoltore AFC, frutticoltore AFC e vitivinicoltore AFC indirizzo professionale «vigna» i candidati devono inoltre aver ottenuto l'autorizzazione speciale per l'impiego di prodotti fitosanitari nell'agricoltura secondo l'ordinanza del DATEC del 24 novembre 2022[5] concernente l'autorizzazione speciale per l'impiego di prodotti fitosanitari nell'agricoltura.

Art. 20 Oggetto

Nelle procedure di qualificazione occorre dimostrare di aver acquisito le competenze operative della rispettiva professione di cui agli articoli 4–7.

Art. 21 Durata e svolgimento della procedura di qualificazione con esame finale

Nella procedura di qualificazione con esame finale sono esaminate, nel modo sotto indicato, le competenze operative nei campi di qualificazione seguenti:

a. «lavoro pratico», sotto forma di lavoro pratico prestabilito della durata di otto ore; vale quanto segue:
   1. l'esame per questo campo di qualificazione ha luogo verso la fine della formazione professionale di base o nella corrispondente stagione dell'ultimo anno di formazione,
   2. la persona in formazione deve dimostrare di essere in grado di svolgere le attività richieste in modo professionalmente corretto e adeguato alle necessità e alla situazione,
   3. è ammessa la consultazione della documentazione dell'apprendimento e dei corsi interaziendali,
   4. il campo di qualificazione comprende i campi di competenze operative sottoelencati nonché il colloquio professionale della durata di 45 minuti con le ponderazioni seguenti:

   – per la professione di orticoltore AFC:

[5] RS **814.812.34**

PROJEKT

Voce	Campi di competenze operative	Ponderazione
1	Cura dei terreni coltivi	20 %
	Manutenzione e utilizzo dell'infrastruttura tecnica	
2	Organizzazione e comunicazione nel contesto dell'azienda	60 %
	Coltivazione delle colture orticole	
	Cura delle colture orticole	
	Raccolta e commercializzazione degli ortaggi	
3	Colloquio professionale	20 %

– per la professione di agricoltore AFC:

Voce	Campi di competenze operative	Ponderazione
1	Cura dei terreni coltivi	10 %
	Manutenzione e utilizzo dell'infrastruttura tecnica	
2	Organizzazione e comunicazione nel contesto dell'azienda	30 %
	Detenzione di animali da reddito	
	Gestione della superficie inerbita e delle superfici di foraggio grezzo	
3	Campo di competenze operative specifico dell'indirizzo professionale	40 %
4	Colloquio professionale	20 %

– per la professione di frutticoltore AFC:

Voce	Campi di competenze operative	Ponderazione
1	Cura dei terreni coltivi	10 %
	Manutenzione e utilizzo dell'infrastruttura tecnica	
2	Organizzazione e comunicazione nel contesto dell'azienda	70 %
	Coltivazione delle colture frutticole	
	Cura delle colture frutticole	
	Raccolta e commercializzazione della frutta	
3	Colloquio professionale	20 %

– per la professione di vitivinicoltore AFC:

Voce	Campi di competenze operative / Competenze operative	Ponderazione
1	Cura dei terreni coltivi	10 %
	Manutenzione e utilizzo dell'infrastruttura tecnica	

PROJEKT

Voce	Campi di competenze operative / Competenze operative	Ponderazione
2	Organizzazione e comunicazione nel contesto dell'azienda	30 %
	Valutare il mercato e le condizioni locali e selezionare i vitigni	
	Potare le viti	
	Rimuovere il fogliame superfluo	
	Preparare le cantine	
	Ritirare e trasformare l'uva	
	Raccolta dell'uva	
	Commercializzazione dei prodotti	
3	Competenze operative specifiche dell'indirizzo professionale	40 %
4	Colloquio professionale	20 %

b. per le professioni di frutticoltore AFC, agricoltore AFC e vitivinicoltore AFC: «conoscenze professionali», della durata di tre ore; vale quanto segue:
   1. l'esame per questo campo di qualificazione ha luogo verso la fine della formazione professionale di base,
   2. il campo di qualificazione è valutato con un esame scritto e comprende i campi di competenze operative sottoelencati con le durate e le ponderazioni seguenti:

– per la professione di agricoltore AFC:

Voce	Campi di competenze operative	Durata	Ponderazione
1	Cura dei terreni coltivi		
	Manutenzione e utilizzo dell'infrastruttura tecnica		
	Organizzazione e comunicazione nel contesto dell'azienda	60 min.	40 %
2	Detenzione di animali da reddito		
	Gestione della superficie inerbita e delle superfici di foraggio grezzo	60 min.	30 %
3	Campo di competenze operative specifico dell'indirizzo professionale	60 min.	30 %

– per la professione di frutticoltore AFC:

Voce	Campi di competenze operative	Durata	Ponderazione
1	Cura dei terreni coltivi		
	Manutenzione e utilizzo dell'infrastruttura tecnica		
	Organizzazione e comunicazione nel contesto dell'azienda	60 min.	40 %
2	Coltivazione delle colture frutticole		
	Cura delle colture frutticole	120 min.	60 %

PROJEKT

Raccolta e commercializzazione della frutta

– per la professione di vitivinicoltore AFC:

Voce	Campi di competenze operative / Competenze operative	Durata	Ponderazione
1	Cura dei terreni coltivi		
	Manutenzione e utilizzo dell'infrastruttura tecnica		
	Organizzazione e comunicazione nel contesto dell'azienda	60 min.	40 %
2	Valutare il mercato e le condizioni locali e selezionare i vitigni		
	Potare le viti		
	Rimuovere il fogliame superfluo		
	Preparare le cantine		
	Ritirare e trasformare l'uva		
	Raccolta dell'uva		
	Commercializzazione dei prodotti	60 min.	30 %
3	Competenze operative specifiche dell'indirizzo professionale	60 min.	30 %

c. «cultura generale»: a questo campo di qualificazione si applica l'ordinanza della SEFRI del 27 aprile 2006[6] sulle prescrizioni minime in materia di cultura generale nella formazione professionale di base.

Art. 22 Superamento della procedura di qualificazione, calcolo e ponderazione delle note

[1] Nelle professioni di frutticoltore AFC, agricoltore AFC e vitivinicoltore AFC la procedura di qualificazione con esame finale è superata se:

a. per il campo di qualificazione «lavoro pratico» è attribuito almeno il 4; e

b. la media, arrotondata a un decimale, della somma delle note del campo di qualificazione «conoscenze professionali» e della nota relativa all'insegnamento delle conoscenze professionali raggiunge almeno il 4; e

c. la nota complessiva raggiunge almeno il 4.

[2] Nella professione di orticoltore AFC la procedura di qualificazione con esame finale è superata se:

a. per il campo di qualificazione «lavoro pratico» è attribuito almeno il 4; e

b. la nota complessiva raggiunge almeno il 4.

6 RS **412.101.241**

PROJEKT

3 Se il candidato è stato ammesso alla procedura di qualificazione con esame finale in base all'articolo 19 lettera c, la procedura di qualificazione con esame finale è superata se:

a. per il campo di qualificazione «lavoro pratico» è attribuito almeno il 4; e
b. la nota complessiva raggiunge almeno il 4.

4 La nota complessiva è data dalla media, arrotondata a un decimale, della somma delle note ponderate dei singoli campi di qualificazione dell'esame finale e della nota ponderata relativa all'insegnamento delle conoscenze professionali; vale la seguente ponderazione:

a. per le professioni di frutticoltore AFC, agricoltore AFC e vitivinicoltore AFC:
1. lavoro pratico: 40 per cento;
2. conoscenze professionali: 20 per cento;
3. cultura generale: 20 per cento;
4. nota relativa all'insegnamento delle conoscenze professionali: 20 per cento;

b. per la professione di orticoltore AFC:
1. lavoro pratico: 50 per cento;
2. cultura generale: 20 per cento;
3. nota relativa all'insegnamento delle conoscenze professionali: 30 per cento.

5 Se il candidato è stato ammesso alla procedura di qualificazione con esame finale in base all'articolo 19 lettera c viene meno la nota relativa all'insegnamento delle conoscenze professionali; in questo caso, per il calcolo della nota complessiva valgono le note sottoelencate con la seguente ponderazione:

a. per le professioni di frutticoltore AFC, agricoltore AFC e vitivinicoltore AFC:
1. lavoro pratico: 40 per cento;
2. conoscenze professionali: 40 per cento;
3. cultura generale: 20 per cento;

b. per la professione di orticoltore AFC:
1. lavoro pratico: 80 per cento;
2. cultura generale: 20 per cento.

6 Per nota relativa all'insegnamento delle conoscenze professionali si intende la media arrotondata al punto o al mezzo punto della somma delle sei note delle pagelle semestrali.

Art. 23 Ripetizioni

1 La ripetizione della procedura di qualificazione è disciplinata dall'articolo 33 OFPr.

2 Qualora si debba ripetere un campo di qualificazione, esso va ripetuto interamente.

PROJEKT

3 Qualora si ripeta l'esame finale senza frequentare nuovamente l'insegnamento delle conoscenze professionali, resta valida la nota conseguita in precedenza. Se si ripetono almeno due semestri di insegnamento delle conoscenze professionali, per il calcolo della nota relativa all'insegnamento delle conoscenze professionali fanno stato soltanto le nuove note.

Sezione 9: Attestazioni e titolo

Art. 24

1 Chi ha superato la procedura di qualificazione consegue l'attestato federale di capacità (AFC).

2 L'attestato federale di capacità riporta l'indirizzo professionale.

3 Conferisce il diritto di avvalersi, a seconda della professione appresa, di uno dei seguenti titoli legalmente protetti:

a. «orticoltrice AFC» o «orticoltore AFC»;
b. «agricoltrice AFC» o «agricoltore AFC»;
c. «frutticoltrice AFC» o «frutticoltore AFC»;
d. «vitivinicoltrice AFC» o «vitivinicoltore AFC».

3 Se l'attestato federale di capacità è stato conseguito mediante procedura di qualificazione con esame finale, nel certificato delle note sono riportate:

a. la nota complessiva;
b. le note di ogni campo di qualificazione dell'esame finale e, fatto salvo l'articolo 22 capoverso 4, la nota relativa all'insegnamento delle conoscenze professionali,
c. per le professioni di agricoltore AFC e vitivinicoltore AFC: l'indirizzo professionale.

Sezione 10: Sviluppo della qualità e organizzazione

Art. 25 Commissione svizzera per lo sviluppo professionale e la qualità della formazione del campo professionale «agricoltura»

1 La Commissione svizzera per lo sviluppo professionale e la qualità della formazione del campo professionale «agricoltura» è composta da:

a. 9–11 rappresentanti dell'organizzazione del mondo del lavoro AgriAliForm;
b. 2–3 rappresentanti dei docenti di materie professionali;

PROJEKT

c. almeno un rappresentante della Confederazione e almeno uno dei Cantoni.

2 Per la composizione della Commissione vale inoltre quanto segue:

a. si cerca di raggiungere una rappresentanza paritetica di entrambi i sessi;

b. le regioni linguistiche sono equamente rappresentate;

c. sono rappresentate tutte le professioni del campo professionale «agricoltura».

3 La Commissione si autocostituisce.

4 Essa svolge in particolare i compiti seguenti:

a. verifica almeno ogni cinque anni la presente ordinanza e il piano di formazione in relazione agli sviluppi economici, tecnologici, ecologici e didattici; nella verifica tiene conto di eventuali nuovi aspetti organizzativi della formazione professionale di base;

b. se osserva sviluppi che richiedono una modifica della presente ordinanza, chiede alla competente organizzazione del mondo del lavoro di proporre alla SEFRI la corrispondente modifica;

c. se osserva sviluppi che richiedono una modifica del piano di formazione, presenta alla competente organizzazione del mondo del lavoro una proposta di adeguamento del piano di formazione;

d. esprime un parere riguardo agli strumenti volti a garantire e attuare la formazione professionale di base nonché a promuovere la qualità, in particolare sulle disposizioni esecutive per la procedura di qualificazione con esame finale.

Art. 26 Organizzazione e responsabili dei corsi interaziendali

1 È responsabile dei corsi interaziendali AgriAliForm.

2 In collaborazione con le organizzazioni del mondo del lavoro competenti, i Cantoni possono delegare a un altro ente responsabile lo svolgimento dei corsi interaziendali, in particolare se non sono più garantiti la qualità o lo svolgimento degli stessi.

3 I Cantoni disciplinano con l'ente responsabile l'organizzazione e lo svolgimento dei corsi interaziendali.

4 Le autorità cantonali competenti hanno il diritto di accedere ai corsi in qualsiasi momento.

PROJEKT

Sezione 11: Disposizioni finali

Art. 27 Abrogazione di un altro atto normativo

L'ordinanza della SEFRI dell'8 maggio 2008[7] sulla formazione professionale di base Campo professionale «agricoltura e professioni agricole» è abrogata.

Art. 28 Disposizioni transitorie e prima applicazione di singole disposizioni

1 Le disposizioni concernenti le procedure di qualificazione, le attestazioni e il titolo (art. 19–24) si applicano dal 1° gennaio 2029.

2 Le persone che hanno iniziato la formazione nel campo professionale «agricoltura e professioni agricole» prima dell'entrata in vigore della presente ordinanza la portano a termine in base al diritto anteriore, al massimo però entro il 31 dicembre 2030.

3 Le persone che, dopo l'entrata in vigore della presente ordinanza, iniziano una formazione abbreviata che si conclude anteriormente alla prima applicazione delle disposizioni concernenti le procedure di qualificazione, le attestazioni e il titolo (cpv. 1), la svolgono e la portano a termine secondo il diritto anteriore, al massimo però entro il 31 dicembre 2030.

4 I candidati che hanno portato a termine la procedura di qualificazione con esame finale nel campo professionale «agricoltura e professioni agricole» in base al diritto anteriore e che la ripetono entro il 31 dicembre 2030 sono valutati in base al diritto anteriore. I candidati che presentano un'apposita richiesta scritta sono valutati in base al nuovo diritto.

Art. 29 Entrata in vigore

La presente ordinanza entra in vigore il 1° gennaio 2026.

[Data]

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

Martina Hirayama
Segretaria di Stato

PROJET

7 RU **....** ....