Scheda informativa per l'indagine conoscitiva concernente l'ordinanza sulla formazione professionale di base e il piano di formazione di delle professioni con AFC nel campo professionale «agricoltura»

Termine per l'indagine conoscitiva: 14.06.2024

Numero della professione: 17025, 15012, 16004, 22604	**Titolo protetto:** Orticoltrice AFC / Orticoltore AFC / Agricoltrice AFC / Agricoltore AFC, Frutticoltrice AFC / Frutticoltore AFC, Vitivinicoltrice AFC / Vitivinicoltore AFC	
Numero degli Indirizzi professionali: 15013-15018, 22605-22606	Campicoltura, Agricoltura alpestre e di montagna, Produzione vegetale biologica, Detenzione di bovini, Detenzione di pollame, Detenzione di suini	
Orientamento:	-	
Campo professionale: ☒ sì ☐ no	Se sì, quali professioni di diritto previgente sono state raggruppate? Era già un campo professionale.	
Durata della formazione:	Vecchia formazione: ☐ 2 anni ☒ 3 anni ☐ 4 anni	**Nuova formazione**: ☐ 2 anni ☒ 3 anni ☐ 4 anni
Professione/i da abrogare:	**Numero/i della/e professione/i:** 17011, 16403, 15005, 16003, 22603, 16103	**Professione:** Orticoltrice AFC/Orticoltore AFC Avicoltrice AFC/Avicoltore AFC Agricoltrice AFC/Agricoltore AFC Frutticoltrice AFC/Frutticoltore AFC Cantiniera AFC/Cantiniere AFC Viticoltrice AFC/Viticoltore AFC
Dati statistici sui contratti di tirocinio:	**Anno:** 2022	**Totale contratti di tirocinio:** 3319

Profilo professionale

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:

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.		
CFP:	☒ sì / ☐ no	Se no: ☐ spiegazione / ☐ nessuna richiesta / ☐ più tardi
Osservazioni: -		

Organizzazione/i responsabile/i

- OdA AgriAliForm

Formazione professionale pratica

In media per tutta la durata della formazione professionale di base	4 giorni a settimana

Formazione scolastica

Numero di lezioni:	Vecchia formazione:	**Nuova formazione:**
Conoscenze professionali: Cultura generale: Educazione fisica: **Totale:**	1020-1080 360 120-160 **1500-1600**	1020 360 120 **1500**
Modello standard:	☐	☒
Modello regressivo:	☐	☐
Modello progressivo:	☒	☐
Lezioni a blocchi:	☐	☐
Corsi specializzati intercantonali:	☐	☐
Osservazioni: -		

Corsi interaziendali

Numero di giornate:	Vecchia formazione: 8-9	**Nuova formazione:** 11-12
Osservazioni: -		

Procedura di qualificazione

Campi di qualificazione	Vecchia formazione:	**Nuova formazione:**
Esame parziale:	☐ sì / ☒ no	☐ sì / ☒ no
Lavoro pratico:	6 ore ☐ LPI / ☒ LPP	8 ore ☐ LPI / ☒ LPP
Conoscenze professionali:	4 ore	3 ore

	☐ orale / ☐ scritto	☐ orale / ☐ scritto
Osservazioni: il colloquio professionale della durata di 45 minuti		

Nota dei luoghi di formazione

	Vecchia formazione:	**Nuova formazione:**
Formazione professionale pratica:	☐	☐
Conoscenze professionali:	☒	☒
Corsi interaziendali:	☐	☐
Osservazioni: -		

Altre osservazioni:

-

Persona di contatto presso la SEFRI

Florian Berset, tel. 058 463 75 22, e-mail: florian.berset@sbfi.admin.ch