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

Termine per l'indagine conoscitiva: 08.02.2024

Numero della professione: 21418 21419	**Titolo protetto:** Tecnica / Tecnico alimentarista AFC Tecnica /Tecnico della birrificazione e delle bevande AFC	
Orientamenti:	prodotti da forno; prodotti pronti; prodotti essiccati; cioccolato e prodotti dolciari; birra; bevande.	
Campo professionale: ☒ sì ☐ no	La professione da abrogare («Tecnica alimentarista / Tecnico alimentarista AFC) viene ora scissa in due professioni raggruppate in un unico campo professionale: «Tecnica / Tecnico della birrificazione e delle bevande AFC» (con gli orientamenti «birra» e «bevande»), e «Tecnica / Tecnico alimentarista AFC» (con quattro orientamenti).	
Durata della formazione:	**Nuova formazione**: ☐ 2 anni ☒ 3 anni ☐ 4 anni	**Vecchia formazione**: ☐ 2 anni ☒ 3 anni ☐ 4 anni
Professione/i da abrogare:	**Numero/i della/e professione/i:** 21416	**Professione:** Tecnica / Tecnico alimentarista AFC
Dati statistici sui contratti di tirocinio:	**Anno:** 2022	**Totale contratti di tirocinio:** 251

Profilo professionale

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

a. sono responsabili dell'intero processo di produzione di alimenti e bevande di alta qualità, dalla ricezione delle materie prime fino all'imballaggio dei prodotti finiti; garantiscono che le disposizioni in materia di qualità, igiene, protezione dell'ambiente e sicurezza sul lavoro vengano attuate in tutte le fasi di produzione;

b. gestiscono impianti sia analogici sia digitali, effettuano controlli di qualità, coordinano le attività del team e comunicano con i reparti interni quali la logistica, il controllo qualità e la manutenzione;

c. grazie alle loro conoscenze ampie e approfondite nel campo delle tecnologie alimentari e delle bevande, sono in grado di soddisfare gli elevati requisiti di qualità e di ottimizzare i processi di produzione sotto il profilo dell'efficienza, della protezione della salute e della sicurezza alimentare garantendo uno sfruttamento sostenibile delle risorse;

d. lavorano in modo accurato e coscienzioso e si contraddistinguono per la mentalità analitica e la comprensione globale dei processi.

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

Osservazioni: La revisione intende da un lato agevolare la permeabilità tra CFP e AFC aggiornando l'orientamento alla competenze e, dall'altro lato, semplificare e uniformare la procedura di qualificazione.

Organizzazione/i responsabile/i

• Arbeitsgemeinschaft für Lebensmitteltechnologen (AG LMT)

Formazione professionale pratica

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

Formazione scolastica

Numero di lezioni:	**Nuova formazione:**	Vecchia formazione:
Conoscenze professionali: Cultura generale: Educazione fisica: **Totale:**	720 360 120 **1200**	800 360 160 **1320**
Modello standard:	☐	☐
Modello regressivo:	☐	☐
Modello progressivo:	☐	☐
Lezioni a blocchi:	☒	☒
Corsi specializzati intercantonali:	☐	☐
Osservazioni: Il numero di lezioni di conoscenze professionali è stato ridotto a 60 per ogni orientamento.		

Corsi interaziendali

Numero di giornate:	**Nuova formazione:** 7-15	Vecchia formazione: 5-10
Osservazioni: i corsi interaziendali sono definiti in modo separato per ogni orientamento.		

Procedura di qualificazione

Campi di qualificazione	**Nuova formazione:**	Vecchia formazione:
Esame parziale:	☐ sì / ☒ no	☐ sì / ☒ no
Lavoro pratico:	14 ore ☐ LPI / ☒ LPP 24-32 ore ☒ LPI / ☐ LPP	16-32 ore ☒ LPI / ☒ LPP
Conoscenze professionali:	☐ sì / ☒ no	3 ore ☐ orale / ☒ scritto
Osservazioni: : Ad eccezione dell'orientamento «Cioccolato e prodotti dolciari», il lavoro pratico viene sempre svolto sotto forma di LPI.		

Nota relativa all'insegnamento delle conoscenze professionali

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

Altre osservazioni:

Bemerkungen

Persona di contatto presso la SEFRI

Odile Fahmy, tel. 058 483 90 47, e-mail: odile.fahmy@sbfi.admin.ch