

**Ordinanza della SEFRI
sulla formazione professionale di base
Tecnica alimentarista/Tecnico alimentarista
con attestato federale di capacità (AFC)**

412.101.221.85

del 5 settembre 2012 (Stato 1° gennaio 2018)

**21416 Tecnica alimentarista AFC/Tecnico alimentarista AFC
Lebensmitteltechnologin EFZ/Lebensmitteltechnologe EFZ
Technologue en denrées alimentaires CFC**

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

visto l'articolo 19 della legge del 13 dicembre 2002¹ sulla formazione professionale;
visto l'articolo 12 dell'ordinanza del 19 novembre 2003² sulla formazione
professionale (OFPr);

visto l'articolo 4 capoverso 4 dell'ordinanza del 28 settembre 2007³ sulla protezione
dei giovani lavoratori (OLL 5),

*ordina:*⁴

Sezione 1: Oggetto, orientamenti e durata

Art. 1 Profilo professionale e orientamenti

¹ I tecnici alimentaristi di livello AFC svolgono, in particolare, le seguenti attività e si contraddistinguono per i seguenti comportamenti:

- a. ricevono in maniera corretta materie prime, le controllano e le stoccano secondo le disposizioni aziendali, le distribuiscono all'interno dell'azienda utilizzando i dispositivi di movimentazione e gli impianti aziendali e le preparano per le lavorazioni successive;
- b. producono prodotti di elevata qualità secondo le direttive aziendali e le disposizioni di legge avvalendosi delle proprie conoscenze delle scienze naturali, guidano e controllano il processo di produzione;
- c. guidano e controllano il processo di imbottigliamento o di imballaggio garantendo una produzione di elevata qualità;

RU **2012** 6277

¹ RS **412.10**

² RS **412.101**

³ RS **822.115**

⁴ Nuovo testo giusta il n. I 134 dell'O della SEFRI del 24 nov. 2017 concernente la modifica delle ordinanze sulla formazione professionale in merito al divieto di svolgere lavori pericolosi, in vigore dal 1° gen. 2018 (RU **2017** 7331).

- d. lavorano osservando le prescrizioni in materia di qualità, igiene, sicurezza alimentare, sicurezza sul lavoro, protezione della salute e dell'ambiente, sfruttamento sostenibile delle risorse nonché manutenzione di macchine e impianti. A tale fine attuano le disposizioni di legge e i regolamenti aziendali in maniera responsabile e autonoma;
- e. padroneggiano le tecnologie relative agli orientamenti, preparano i prodotti a regola d'arte e li imbottigliano o imballano secondo le disposizioni e rispettando le prescrizioni in materia di qualità.

² La formazione di tecnico alimentarista di livello AFC prevede i seguenti orientamenti:

- a. prodotti da forno;
- b. birra;
- c. prodotti pronti;
- d. prodotti a base di carne;
- e. bevande;
- f. cioccolato;
- g. prodotti essiccati;
- h. prodotti dolciari.

³ L'orientamento viene definito dall'azienda di tirocinio prima dell'inizio della formazione professionale di base. Viene riportato nel contratto di tirocinio.

Art. 2 Durata e inizio

¹ La formazione professionale di base dura tre anni.

² Ai titolari di un certificato federale di formazione pratica di addetta alimentarista/addetto alimentarista di livello CFP viene riconosciuto il primo anno della formazione professionale di base.

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

Sezione 2: Obiettivi ed esigenze

Art. 3 Contenuti formativi

¹ Gli obiettivi e le esigenze della formazione professionale di base sono espressi sotto forma di competenze operative all'articolo 4.

² Le competenze operative comprendono competenze professionali, metodologiche, sociali e personali.

³ Allo sviluppo delle competenze operative partecipano in stretta collaborazione tutti i luoghi di formazione coordinando i loro apporti.

Art. 4 Competenze operative

¹ La formazione prevede, nei seguenti campi di competenze operative, le competenze operative qui elencate:

- a. preparazione delle materie prime:
 - 1. stoccare le materie prime e i materiali,
 - 2. distribuire e preparare le materie prime;
- b. produzione di derrate alimentari:
 - 1. comprendere e applicare in maniera mirata i fondamenti delle scienze naturali,
 - 2. pianificare la produzione e preparare gli impianti,
 - 3. avviare gli impianti e produrre derrate alimentari,
 - 4. sviluppare i prodotti;
- c. imbottigliamento o imballaggio di derrate alimentari:
 - 1. pianificare l'imbottigliamento o l'imballaggio e preparare gli impianti,
 - 2. avviare gli impianti e imbottigliare o imballare le derrate alimentari;
- d. garanzia della sostenibilità e della sicurezza:
 - 1. comprendere e applicare il sistema di gestione della qualità e le disposizioni di legge,
 - 2. garantire l'igiene e la sicurezza alimentare,
 - 3. garantire la sicurezza sul lavoro e la protezione della salute,
 - 4. garantire la protezione dell'ambiente,
 - 5. eseguire lavori di manutenzione;
- e. padronanza delle tecnologie relative agli orientamenti:
 - 1. produrre prodotti da forno,
 - 2. produrre birra,
 - 3. produrre prodotti pronti,
 - 4. produrre prodotti a base di carne,
 - 5. produrre bevande,
 - 6. produrre cioccolato,
 - 7. produrre prodotti essiccati,
 - 8. produrre prodotti dolciari.

² Lo sviluppo delle competenze operative nei campi di competenze operative a–d è obbligatorio per tutte le persone in formazione. L'azienda di tirocinio sceglie come orientamento una competenza operativa del campo di competenze operative «e».

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

Art. 5⁵

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 e alla protezione della salute e dell'ambiente, in particolare quelle relative alla comunicazione dei pericoli (simboli di pericolo e di obbligo, pittogrammi).

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

³ Tutti i luoghi di formazione sensibilizzano le persone in formazione allo sviluppo sostenibile, con particolare attenzione all'equilibrio tra interessi sociali, ecologici ed economici.

⁴ In deroga all'articolo 4 capoverso 1 OLL 5 e secondo le prescrizioni dell'articolo 4 capoverso 4 OLL 5 è ammesso l'impiego di persone in formazione in conformità con il loro stato di formazione per le attività elencate in allegato al piano di formazione.

⁵ L'impiego di persone in formazione secondo il capoverso 4 presuppone che dette persone siano formate, istruite e sorvegliate in maniera adeguata al più elevato pericolo d'infortunio; tali precauzioni particolari sono fissate in allegato al piano di formazione sotto forma di misure di accompagnamento riguardanti la sicurezza sul lavoro e la protezione della salute.

Sezione 4: Parti svolte dai luoghi di formazione e lingua d'insegnamento

Art. 6 Parti svolte dai luoghi di formazione

¹ La formazione professionale pratica si svolge in media su 3 giorni e $\frac{3}{4}$ alla settimana per tutta la durata della formazione professionale di base.

² L'insegnamento scolastico obbligatorio comprende 1320 lezioni. Di queste, 160 sono dedicate all'insegnamento dello sport.

³ I corsi interaziendali hanno una durata complessiva minima di 5 e massima di 10 giornate di otto ore. Nell'ultimo semestre della formazione professionale di base non si svolgono corsi interaziendali.

Art. 7 Lingua d'insegnamento

¹ La lingua d'insegnamento è di norma la lingua nazionale del luogo in cui si trova la scuola professionale.

⁵ Nuovo testo giusta il n. II 134 dell'O della SEFRI del 24 nov. 2017 concernente la modifica delle ordinanze sulla formazione professionale in merito al divieto di svolgere lavori pericolosi, in vigore dal 1° gen. 2018 (RU 2017 7331).

² È raccomandato l'insegnamento bilingue nella lingua nazionale locale e in un'altra lingua nazionale o in inglese.

³ I Cantoni possono autorizzare altre lingue d'insegnamento.

Sezione 5: Piano di formazione e cultura generale

Art. 8 Piano di formazione

¹ Al momento dell'entrata in vigore della presente ordinanza è disponibile un piano di formazione redatto dalla competente organizzazione del mondo del lavoro e approvato dalla SEFRI.

² Il piano di formazione specifica le competenze operative di cui all'articolo 4 come segue:

- a. spiega la loro rilevanza per la formazione professionale di base;
- b. definisce il tipo di comportamento atteso in determinate situazioni operative sul posto di lavoro;
- c. precisa le competenze operative mediante obiettivi di valutazione concreti;
- d. rapporta coerentemente le competenze operative alle procedure di qualificazione, di cui precisa le modalità.

³ Il piano di formazione stabilisce inoltre:

- a. la struttura curricolare della formazione professionale di base;
- b. l'organizzazione dei corsi interaziendali e la loro ripartizione sulla durata della formazione professionale di base;
- c. le prescrizioni e le raccomandazioni relative alla sicurezza sul lavoro e alla protezione della salute e dell'ambiente.

⁴ Al piano di formazione è allegato l'elenco della documentazione concernente l'attuazione della formazione professionale di base con indicazione di titolo, data e centro di distribuzione.

Art. 9 Cultura generale

Per gli insegnamenti di cultura generale fa stato l'ordinanza della SEFRI del 27 aprile 2006⁶ sulle prescrizioni minime in materia di cultura generale nella formazione professionale di base.

Sezione 6: Requisiti per gli operatori della formazione di base organizzata dall'azienda

Art. 10 Requisiti professionali minimi richiesti ai formatori

I requisiti professionali minimi ai sensi dell'articolo 44 capoverso 1 lettere a e b OFPr sono soddisfatti se il formatore possiede una delle seguenti qualifiche:

- a. attestato federale di capacità di tecnica alimentarista AFC/tecnico alimentarista AFC con almeno tre anni di esperienza professionale nel campo d'insegnamento;
- b. attestato federale di capacità di tecnica alimentarista qualificata/tecnico alimentarista qualificato con almeno tre anni di esperienza professionale nel campo d'insegnamento;
- c. attestato federale di capacità di una professione affine con le necessarie conoscenze professionali nel campo di attività del tecnico alimentarista AFC e almeno quattro anni di esperienza professionale nel campo d'insegnamento;
- d. titolo della formazione professionale superiore in ambito pertinente;
- e. diploma di una scuola universitaria professionale in ambito pertinente e almeno due anni di esperienza professionale nel campo d'insegnamento;
- f. titolo accademico in ambito pertinente con almeno due anni di esperienza professionale nel campo d'insegnamento.

Art. 11 Numero massimo di persone in formazione

¹ Una persona in formazione può svolgere il tirocinio in un'azienda se:

- a. vi è occupato al 100 per cento un formatore adeguatamente qualificato; oppure
- b. vi sono occupati due formatori adeguatamente qualificati, ciascuno almeno al 60 per cento.

² Quando una persona arriva all'ultimo anno della formazione professionale di base, un'altra persona in formazione può iniziare il tirocinio.

³ Per ogni altro specialista occupato al 100 per cento o per ogni due specialisti in più occupati ciascuno almeno al 60 per cento può svolgere il tirocinio una persona in formazione in più.

⁴ È considerato specialista il titolare di un attestato federale di capacità, oppure di un certificato federale di formazione pratica nel campo della persona in formazione o chi dispone di una qualifica equivalente.

⁵ In casi particolari l'autorità cantonale può autorizzare il superamento del numero massimo di persone in formazione nelle aziende di tirocinio che da più anni svolgono la loro funzione di formazione con un successo superiore alla media.

Sezione 7: Documentazione dell'apprendimento e delle prestazioni

Art. 12 Formazione in azienda

¹ La persona in formazione tiene una documentazione dell'apprendimento, in cui annota regolarmente i principali lavori eseguiti, le capacità acquisite e le esperienze fatte in azienda.

² Il formatore controlla e firma tale documentazione una volta al semestre. La discute con la persona in formazione almeno una volta al semestre.

³ Alla fine di ogni semestre, il formatore rileva in un rapporto il livello raggiunto dalla persona in formazione.

Art. 13 Formazione scolastica e formazione di base organizzata dalla scuola

Gli operatori della formazione scolastica e della formazione di base organizzata dalla scuola documentano le prestazioni delle persone in formazione nelle materie insegnate e consegnano loro una pagella alla fine di ogni semestre.

Sezione 8: Procedure di qualificazione

Art. 14 Ammissione

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

- a. secondo le disposizioni della presente ordinanza;
- b. in un istituto di formazione autorizzato dal Cantone; o
- c. al di fuori di un ciclo di formazione regolamentato, se:
 1. ha maturato l'esperienza di cui all'articolo 32 OFPr;
 2. di tale esperienza professionale ha svolto almeno tre anni nel campo del tecnico alimentarista AFC;
 3. rende verosimile il possesso dei requisiti per l'esame finale (art. 16).

Art. 15 Oggetto

Nelle procedure di qualificazione si deve dimostrare di aver acquisito le competenze operative di cui all'articolo 4.

Art. 16 Durata e svolgimento della procedura di qualificazione con esame finale

¹ Nella procedura di qualificazione con esame finale vengono esaminati i campi di qualificazione sotto elencati nel modo seguente:

- a. «lavoro pratico» della durata di 16–32 ore sotto forma di lavoro pratico individuale (LPI) oppure di 16 ore sotto forma di lavoro pratico prestabilito (LPP). Le modalità d'esame vengono stabilite dall'autorità cantonale competente.

La persona in formazione deve dimostrare di essere in grado di eseguire, in modo professionalmente corretto e adeguato alle necessità e alla situazione, le attività richieste. È ammessa come ausilio la consultazione della documentazione dell'apprendimento e dei corsi interaziendali;

- b. «conoscenze professionali», della durata di tre ore. L'esame ha luogo verso la fine della formazione professionale di base. L'esame è scritto;
- c. «cultura generale». Per questo campo di qualificazione fa stato l'ordinanza della SEFRI del 27 aprile 2006⁷ sulle prescrizioni minime in materia di cultura generale nella formazione professionale di base.

² Per ogni campo di qualificazione la valutazione è effettuata da almeno due periti d'esame.

Art. 17 Superamento dell'esame finale, calcolo e ponderazione delle note

¹ La procedura di qualificazione con esame finale è superata se:

- a. per il campo di qualificazione «lavoro pratico» viene attribuito il 4 o una nota superiore; e
- b. la media della nota del campo di qualificazione «conoscenze professionali» e della nota relativa all'insegnamento professionale raggiunge o supera il 4; e
- c. la nota complessiva raggiunge o supera il 4.

² La nota complessiva è data dalla media, arrotondata a un decimale, delle note ponderate dei singoli campi di qualificazione dell'esame finale e della nota ponderata relativa all'insegnamento professionale.

³ Per nota relativa all'insegnamento professionale si intende la media arrotondata al punto o al mezzo punto di tutte le note semestrali relative all'insegnamento professionale.

⁴ Per il calcolo della nota complessiva valgono le note sotto elencate con la seguente ponderazione:

- a. lavoro pratico: 40 per cento;
- b. conoscenze professionali: 20 per cento;
- c. cultura generale: 20 per cento;
- d. nota relativa all'insegnamento professionale: 20 per cento.

Art. 18 Ripetizioni

¹ La ripetizione della procedura di qualificazione è disciplinata dall'articolo 33 OFPr. Qualora debba essere ripetuto un campo di qualificazione, esso va ripetuto interamente.

² Qualora si ripeta l'esame finale senza frequentare nuovamente la scuola professionale, resta valida la nota relativa all'insegnamento professionale conseguita in precedenza. Se si ripetono almeno due semestri di insegnamento professionale, per il calcolo della nota relativa all'insegnamento professionale fanno stato solo le nuove note.

Art. 19 Caso particolare

¹ Per le persone che hanno assolto la formazione al di fuori di un ciclo di formazione regolamentato e che hanno sostenuto l'esame finale secondo la presente ordinanza viene meno la nota relativa all'insegnamento professionale.

² Per il calcolo della nota complessiva valgono le note sotto elencate con la seguente ponderazione:

- a. lavoro pratico: 40 per cento;
- b. conoscenze professionali: 40 per cento;
- c. cultura generale: 20 per cento.

Sezione 9: Attestazioni e titolo

Art. 20

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

² L'attestato federale di capacità conferisce al titolare il diritto di avvalersi del titolo legalmente protetto di «tecnica alimentarista AFC»/«tecnico alimentarista 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 19 capoverso 1, la nota relativa all'insegnamento professionale.

Sezione 10: Commissione svizzera per lo sviluppo professionale e la qualità

Art. 21

¹ La Commissione svizzera per lo sviluppo professionale e la qualità ha la seguente composizione:

- a. da sei a otto rappresentanti della «Arbeitsgemeinschaft für die Ausbildung von Lebensmitteltechnologien»;
- b. due rappresentanti dei docenti di materie professionali;
- c. almeno un rappresentante, rispettivamente, della Confederazione e dei Cantoni.

² Le regioni linguistiche devono essere adeguatamente rappresentate.

³ La Commissione si autocostruisce.

⁴ La Commissione ha i seguenti compiti:

- a. adegua costantemente, ma almeno ogni cinque anni, il piano di formazione di cui all'articolo 8 agli sviluppi economici, tecnologici, ecologici e didattici. A tal fine tiene conto di eventuali nuovi aspetti organizzativi della formazione professionale di base. Gli adeguamenti devono essere approvati dai rappresentanti della Confederazione e dei Cantoni e convalidati dalla SEFRI;
- b. richiede alla SEFRI modifiche della presente ordinanza, qualora gli sviluppi osservati interessino disposizioni della stessa, segnatamente le competenze operative di cui all'articolo 4.

Sezione 11: Disposizioni finali

Art. 22 Diritto previgente: abrogazione

¹ Sono abrogati:

- a. il regolamento del 26 febbraio 2001⁸ concernente il tirocinio e l'esame finale di tirocinio – Tecnico alimentarista/Tecnica alimentarista;
- b. il programma del 26 febbraio 2001⁹ d'insegnamento professionale – Tecnico alimentarista/Tecnica alimentarista.

² È revocata l'approvazione del regolamento del 1° ottobre 2002 concernente i corsi d'introduzione per tecnici alimentaristi.

Art. 23 Disposizioni transitorie

¹ Le persone che hanno iniziato la formazione di tecnici alimentaristi prima del 1° gennaio 2013 la portano a termine in base al diritto anteriore.

⁸ FF 2001 1319

⁹ FF 2001 1319

² Chi ripete l'esame finale di tirocinio per tecnici alimentaristi entro il 31 dicembre 2017 viene valutato, su richiesta, in base al diritto anteriore.

Art. 24 Entrata in vigore

¹ La presente ordinanza entra in vigore il 1° gennaio 2013.

² Le disposizioni concernenti le procedure di qualificazione, le attestazioni e il titolo (art. 14-20) entrano in vigore il 1° gennaio 2016.

