

**Ordinanza della SEFRI
sulla formazione professionale di base
delle professioni con AFC
nel campo professionale «Tecnologie alimentari»**

412.101.221.85

del 3 maggio 2024 (Stato 1° gennaio 2025)

21418	Tecnica alimentarista AFC / Tecnico alimentarista AFC Lebensmitteltechnologin EFZ / Lebensmitteltechnologe EFZ
21419	Technologue en denrées alimentaires CFC Tecnica della birrificazione e delle bevande AFC / Tecnico della birrificazione e delle bevande AFC Brau- und Getränketechnologin EFZ / Brau- und Getränketechnologe EFZ Technologue du brassage et des boissons 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 4a capoverso 1 dell'ordinanza del 28 settembre 2007³
sulla protezione dei giovani lavoratori (OLL 5),
ordina:

Sezione 1: Oggetto, professioni, orientamenti e durata

Art. 1 Professioni, profilo professionale e orientamenti

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

- a. tecnica alimentarista AFC / tecnico alimentarista AFC;
- b. tecnica della birrificazione e delle bevande AFC / tecnico della birrificazione e delle bevande AFC.

² 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:

RU 2024 238

¹ RS 412.10

² RS 412.101

³ RS 822.115

- a. sono responsabili dell'intero processo di produzione di alimenti o bevande di alta qualità, dalla ricezione delle materie prime fino all'imballaggio dei prodotti finiti; garantiscono che in tutte le fasi di produzione vengano attuate le disposizioni in materia di qualità, igiene, protezione dell'ambiente e sicurezza sul lavoro;
 - 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.
- ³ La professione di tecnico alimentarista AFC prevede gli orientamenti seguenti:
- a. prodotti da forno;
 - b. prodotti pronti;
 - c. prodotti essiccati;
 - d. cioccolato e prodotti dolciari.
- ⁴ La professione di tecnico della birrificazione e delle bevande AFC prevede gli orientamenti seguenti:
- a. birra;
 - b. bevande.
- ⁵ L'orientamento è riportato nel contratto di tirocinio.

Art. 2 Durata e inizio

- ¹ La formazione di base dura tre anni.
- ² Ai titolari del certificato federale di formazione pratica di addetto alimentarista CFP è convalidato un anno della formazione professionale di base.
- 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

¹ La formazione prevede, nei campi di competenze operative sotto indicati, le competenze operative seguenti:

- a. preparazione e coordinamento della produzione:
 1. verificare il rispetto delle misure di sicurezza sul lavoro, protezione della salute e igiene,
 2. pianificare il proprio flusso di lavoro,
 3. preparare e controllare materie prime, coadiuvanti, additivi, materiali di imballaggio e di consumo per la produzione,
 4. predisporre impianti per la produzione di alimenti o bevande,
 5. istruire i collaboratori impiegati sulla linea di produzione,
 6. seguire l'introduzione di alimenti o bevande nuovi o perfezionati;
- b. gestione dei processi di produzione di alimenti:
 1. avviare gli impianti per la produzione di alimenti,
 2. controllare e documentare il processo di produzione di alimenti,
 3. monitorare e gestire il processo di produzione di alimenti,
 4. avviare lo spegnimento degli impianti per la produzione di alimenti;
- c. gestione dei processi di produzione di birra e bevande:
 1. avviare gli impianti per la produzione di birra e bevande,
 2. controllare e documentare il processo di produzione di birra e bevande,
 3. monitorare e gestire il processo di produzione di birra e bevande,
 4. avviare lo spegnimento degli impianti per la produzione di birra e bevande;
- d. gestione dei processi di riempimento o confezionamento:
 1. avviare gli impianti di riempimento o confezionamento,
 2. controllare e documentare il processo di riempimento o confezionamento,
 3. monitorare e gestire il processo di riempimento o confezionamento,
 4. avviare lo spegnimento degli impianti di riempimento o confezionamento;
- e. completamento della produzione:
 1. conservare materie prime, coadiuvanti e additivi, semilavorati e prodotti finiti,
 2. approvare alimenti o bevande per ulteriori processi,
 3. pulire la postazione di lavoro e gli impianti di produzione,
 4. inserire i dati di produzione in sistemi aziendali,

5. separare, per riciclare o smaltire, i sottoprodotti e i rifiuti derivanti dalla produzione di alimenti o bevande;
 - f. analisi e ottimizzazione dei processi di produzione:
 1. analizzare e risolvere semplici guasti agli impianti di produzione,
 2. analizzare anomalie nella produzione di alimenti o bevande e sviluppare soluzioni nel team,
 3. ottimizzare l'efficienza dei processi di produzione secondo i sistemi di miglioramento previsti,
 4. analizzare i rischi e la sicurezza alimentare nel processo di produzione.
- ² Nei campi di competenze operative di cui al capoverso 1 lettere a, d, e, f le competenze operative sono obbligatorie per tutte le persone in formazione.
- ³ Nei campi di competenze operative di cui al capoverso 1 lettere b e c le competenze operative sono obbligatorie come segue:
- a. per la professione di tecnico alimentarista AFC: tutte le competenze operative del campo di competenze operative b;
 - b. per la professione di tecnico della birrificazione e delle bevande AFC: tutte le competenze operative del campo di competenze operative c.
- ⁴ Nell'azienda di tirocinio lo sviluppo delle competenze operative di cui al capoverso 1 si basa sugli obiettivi di valutazione fissati nel piano di formazione e varia a seconda dell'orientamento.

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

Art. 5

- 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 In deroga all'articolo 4 capoverso 1 OLL 5 e secondo le prescrizioni dell'articolo 4a capoverso 1 OLL 5 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.
- ⁵ L'impiego di cui al capoverso 4 presuppone che le persone in formazione 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. 6 Formazione professionale pratica

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

Art. 7 Scuola professionale pratica

¹ L'insegnamento obbligatorio presso la scuola professionale comprende 1200 lezioni. Tali lezioni sono suddivise secondo la tabella seguente:

Insegnamento	1° anno	2° anno	3° anno	Totale
a. Conoscenze professionali				
1. Insegnamento interprofessionale				
– Preparazione e coordinamento della produzione Analisi e ottimizzazione dei processi di produzione	80	80	100	260
– Gestione dei processi di riempimento o confezio- namento Completamento della produzione	80	80	–	160
2. Insegnamento specifico della professione Per la professione tecnica alimentarista AFC / tecnico alimentarista AFC				
– Gestione dei processi di produzione di alimenti Per la professione tecnica della birrificazione e delle bevande AFC / tecnico della birrificazione e delle bevande AFC				
– Gestione dei processi di produzione di birra e bevande	80	120	100	300
Totale conoscenze professionali	240	280	200	720
b. Cultura generale	120	140	100	360
c. Educazione fisica	40	40	40	120
Totale delle lezioni	400	460	340	1200

² L'insegnamento specifico della professione avviene in base all'orientamento nell'ambito di 30 lezioni durante il secondo anno e di 30 lezioni durante il terzo anno.

³ 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.

⁴ Per gli insegnamenti di cultura generale fa stato l’ordinanza della SEFRI del 27 aprile 2006⁴ sulle prescrizioni minime in materia di cultura generale nella formazione professionale di base.

⁵ La lingua d’insegnamento è la lingua nazionale nella variante standard del luogo in cui si trova la scuola professionale. Oltre a questa lingua, i Cantoni possono autorizzare altre lingue d’insegnamento.

⁶ 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. 8 Corsi interaziendali per tecnico alimentarista AFC

¹ I corsi aziendali per tecnici alimentaristi AFC comprendono a seconda dell’orientamento 7–10 giornate di otto ore.

² Le giornate e i contenuti sono ripartiti in 9 corsi come segue:

Anno	Corsi	Competenze operative	Orientamento			
			Prodotti da forno	Prodotti pronti	Prodotti essiccati	Cioccolato e prodotti dolciari
			Num. giorni	Num. giorni	Num. giorni	Num. giorni
1	A1	Prodotti di panetteria freschi	5			
		– a3 Preparare e controllare materie prime, coadiuvanti, additivi, materiali di imballaggio e di consumo per la produzione				
		– a6 Seguire l’introduzione di alimenti o bevande nuovi o perfezionati				
		– b2 Controllare e documentare il processo di produzione di alimenti				
		– b3 Monitorare e gestire il processo di produzione di alimenti				
		– e2 Approvare alimenti o bevande per ulteriori processi				
		– f1 Analizzare e risolvere semplici guasti agli impianti di produzione				
		– f2 Analizzare anomalie nella produzione di alimenti e bevande e sviluppare soluzioni nel team				

⁴ RS 412.101.241

Anno	Corsi	Competenze operative	Orientamento			
			Prodotti da forno	Prodotti pronti	Prodotti essiccati	Cioccolato e prodotti dolciari
			Num. giorni	Num. giorni	Num. giorni	Num. giorni
2	A2	Prodotti di panetteria fine e di biscetteria – b2 Controllare e documentare il processo di produzione di alimenti – b3 Monitorare e gestire il processo di produzione di alimenti – d1 Avviare gli impianti di riempimento o confezionamento – e2 Approvare alimenti o bevande per ulteriori processi – f1 Analizzare e risolvere semplici guasti agli impianti di produzione	5			
2	B1	Prodotti carnei – b3 Monitorare e gestire i processi di produzione di alimenti – d1 Avviare gli impianti di riempimento o confezionamento		2		
2	B2	Prodotti pronti e sostitutivi della carne – b3 Monitorare e gestire i processi di produzione di alimenti – d1 Avviare gli impianti di riempimento o confezionamento		5		
1	C1	Tecnologia dei prodotti secchi 1 – a3 Preparare e controllare materie prime, coadiuvanti, additivi, materiali di imballaggio e di consumo per la produzione – a6 Seguire l'introduzione di alimenti o bevande nuovi o perfezionati – b2 Controllare e documentare il processo di produzione di alimenti – b3 Monitorare e gestire il processo di produzione di alimenti – e2 Approvare alimenti o bevande per ulteriori processi – f1 Analizzare e risolvere semplici guasti agli impianti di produzione – f2 Analizzare anomalie nella produzione di alimenti e bevande e sviluppare soluzioni nel team			4	

			Orientamento			
			Prodotti da forno	Prodotti pronti	Prodotti essiccati	Cioccolato e prodotti dolciari
Anno	Corsi	Competenze operative	Num. giorni	Num. giorni	Num. giorni	Num. giorni
2	C2	Tecnologia dei prodotti secchi 2 – a3 Preparare e controllare materie prime, coadiuvanti, additivi, materiali di imballaggio e di consumo per la produzione – a6 Seguire l'introduzione di alimenti o bevande nuovi o perfezionati – b2 Controllare e documentare il processo di produzione di alimenti – b3 Monitorare e gestire il processo di produzione di alimenti – e2 Approvare alimenti o bevande per ulteriori processi – f1 Analizzare e risolvere semplici guasti agli impianti di produzione – f2 Analizzare anomalie nella produzione di alimenti o bevande e sviluppare soluzioni nel team			4	
1	D1	Tecnologia dei prodotti dolciari e del cioccolato 1 – a3 Preparare e controllare materie prime, coadiuvanti, additivi, materiali di imballaggio e di consumo per la produzione – b2 Controllare e documentare il processo di produzione di alimenti – b3 Monitorare e gestire il processo di produzione di alimenti – e2 Approvare alimenti o bevande per ulteriori processi – f2 Analizzare anomalie nella produzione di alimenti o bevande e sviluppare soluzioni nel team				2
2	D2	Tecnologia dei prodotti dolciari e del cioccolato 2 – a3 Preparare e controllare materie prime, coadiuvanti, additivi, materiali di imballaggio e di consumo per la produzione – b2 Controllare e documentare il processo di produzione di alimenti – b3 Monitorare e gestire il processo di produzione di alimenti – e2 Approvare alimenti o bevande per ulteriori processi – f2 Analizzare anomalie nella produzione di alimenti o bevande e sviluppare soluzioni nel team				3

Anno	Corsi	Competenze operative	Orientamento			
			Prodotti da forno	Prodotti pronti	Prodotti essiccati	Cioccolato e prodotti dolciari
			Num. giorni	Num. giorni	Num. giorni	Num. giorni
2	D3	Sviluppo e realizzazione di ricette – a3 Preparare e controllare materie prime, coadiuvanti, additivi, materiali di imballaggio e di consumo per la produzione – b2 Controllare e documentare il processo di produzione di alimenti – b3 Monitorare e gestire il processo di produzione di alimenti – e2 Approvare alimenti o bevande per ulteriori processi – f2 Analizzare anomalie nella produzione di alimenti o bevande e sviluppare soluzioni nel team				2
Totale			10	7	8	7

Art. 9 Corsi interaziendali per tecnico della birrificazione e delle bevande AFC

¹ I corsi aziendali per tecnici della birrificazione e delle bevande AFC comprendono a seconda dell'orientamento 10 o 15 giornate di otto ore.

² Le giornate e i contenuti sono ripartiti in 13 corsi come segue:

Anno	Corso	Competenze operative	Orientamento	
			Birra	Bevande
			Num. giorni	Num. giorni
1	E1	Introduzione alla maltazione – a3 Preparare e controllare materie prime, coadiuvanti, additivi, materiali di imballaggio e di consumo per la produzione – c3 Monitorare e gestire i processi di produzione di birra e bevande	1	1

Anno	Corso	Competenze operative	Orientamento	
			Birra Num. giorni	Bevande Num. giorni
2	E2	Analisi delle bevande – a6 Seguire l'introduzione di alimenti o bevande nuovi o perfezionati – c2 Controllare e documentare il processo di produzione di birra e bevande – c2 Approvare alimenti o bevande per ulteriori processi – f2 Analizzare anomalie nella produzione di alimenti o bevande e sviluppare soluzioni nel team	2	2
2	E3	Produzione di birra su piccola scala – a3 Preparare e controllare materie prime, coadiuvanti, additivi, materiali di imballaggio e di consumo per la produzione – a6 Seguire l'introduzione di alimenti o bevande nuovi o perfezionati – c2 Controllare e documentare il processo di produzione di birra e bevande – c3 Monitorare e gestire i processi di produzione di birra e bevande	1	1
3	E4	Filtrazione – c3 Monitorare e gestire i processi di produzione di birra e bevande – d1 Avviare gli impianti di riempimento o confezionamento	1	1
3	E5	Distillazione – a3 Preparare e controllare materie prime, coadiuvanti, additivi, materiali di imballaggio e di consumo per la produzione – a6 Seguire l'introduzione di alimenti o bevande nuovi o perfezionati – c2 Controllare e documentare i processi di produzione di birra e bevande – c3 Monitorare e gestire i processi di produzione di birra e bevande	1	1
3	E6	Estrazione – a3 Preparare e controllare materie prime, coadiuvanti, additivi, materiali di imballaggio e di consumo per la produzione – a6 Seguire l'introduzione di alimenti o bevande nuovi o perfezionati – c2 Controllare e documentare i processi di produzione di birra e bevande – c3 Monitorare e gestire i processi di produzione di birra e bevande	1	1

Anno	Corso	Competenze operative	Orientamento	
			Birra	Bevande
			Num. giorni	Num. giorni
1	F1	Introduzione alla produzione di birra – a3 Preparare e controllare materie prime, coadiuvanti, additivi, materiali di imballaggio e di consumo per la produzione – a6 Seguire l'introduzione di alimenti o bevande nuovi o perfezionati – c2 Controllare e documentare i processi di produzione di birra e bevande – c3 Monitorare e gestire i processi di produzione di birra e bevande	5	
1	F2	Produzione e analisi del malto – a3 Preparare e controllare materie prime, coadiuvanti, additivi, materiali di imballaggio e di consumo per la produzione – c3 Monitorare e gestire i processi di produzione di birra e bevande	1	
2	F3	Coltivazione, prodotti e lavorazione del luppolo – c3 Monitorare e gestire i processi di produzione di birra e bevande	1	
3	F4	Mescita – d1 Avviare gli impianti di riempimento o confezionamento – e2 Approvare alimenti o bevande per ulteriori processi	1	
1	G1	Rimozione degli aromi e concentrazione – c3 Monitorare e gestire i processi di produzione di birra e bevande		1
1	G2	Spremitura – a3 Preparare e controllare materie prime, coadiuvanti, additivi, materiali di imballaggio e di consumo per la produzione – c3 Monitorare e gestire i processi di produzione di birra e bevande		1
1	G3	Sviluppo di bevande – a3 Preparare e controllare materie prime, coadiuvanti, additivi, materiali di imballaggio e di consumo per la produzione – c3 Monitorare e gestire i processi di produzione di birra e bevande		1
Totale			15	10

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

Sezione 5: Piano di formazione

Art. 10

¹ All'entrata in vigore della presente ordinanza è disponibile un piano di formazione⁵ della competente organizzazione del mondo del lavoro.

² Il piano di formazione:

- a. contiene il profilo di qualificazione, che comprende:
 1. il profilo professionale,
 2. la tabella delle competenze operative e dei relativi campi,
 3. il livello richiesto per la professione;
- b. precisa i contenuti della formazione di base e le disposizioni relative alla sicurezza sul lavoro e alla protezione della salute e dell'ambiente;
- c. determina quali competenze operative sono trasmesse e apprese in ciascun luogo di formazione.

³ Al piano di formazione è allegato l'elenco degli strumenti volti a garantire e attuare la formazione professionale di base nonché a promuoverne 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. 11 Requisiti professionali richiesti ai formatori

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

- a. attestato federale di capacità di tecnico alimentarista AFC e almeno due anni di esperienza professionale nel campo d'insegnamento;
- b. attestato federale di capacità di tecnico della birrificazione e delle bevande AFC e almeno due 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 della professione corrispondente e almeno tre anni di esperienza professionale nel campo d'insegnamento;
- d. titolo della formazione professionale superiore in ambito pertinente e almeno due anni di esperienza professionale nel campo d'insegnamento;
- e. diploma di scuola universitaria in ambito pertinente e almeno due anni di esperienza professionale nel campo d'insegnamento.

⁵ Il piano del 3 maggio 2024 è disponibile sul sito SEFRI nell'elenco delle professioni: www.bvz.admin.ch > Professioni A–Z.

Art. 12 Numero massimo di persone in formazione in azienda

¹ Nelle aziende che impiegano un formatore al 100 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 100 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, di un certificato federale di formazione pratica 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.

Sezione 7:

**Documentazione dell'apprendimento, rapporto di formazione
e documentazione delle prestazioni**

Art. 13 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. 14 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. 15 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.

Sezione 8: Procedure di qualificazione**Art. 16** Ammissione

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

- 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.

Art. 17 Oggetto

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

Art. 18 Durata e svolgimento della procedura di qualificazione con esame finale

¹ 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 per la professione di tecnici alimentaristi AFC con orientamento cioccolato e prodotti dolciari della durata di 14 ore; e «lavoro pratico» sotto forma di lavoro pratico individuale, della durata di 24–32 ore per la professione di tecnici alimentaristi AFC con altri orientamenti e per i tecnici della birrificazione e delle bevande AFC; vale quanto segue:
 1. l'esame per questo campo di qualificazione ha luogo verso la fine della formazione professionale di base,
 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 lavoro pratico prestabilito comprende i campi di competenze operative nonché il colloquio professionale della durata di 60 minuti con le ponderazioni seguenti:

Voce	Campi di competenze operative	Ponderazione
1	Preparazione e coordinamento della produzione Gestione dei processi di produzione di alimenti Completamento della produzione	50 %
2	Gestione dei processi di riempimento o confezionamento	10 %
3	Analisi e ottimizzazione dei processi di produzione	20 %
4	Colloquio professionale	20 %

5. di norma, il lavoro pratico individuale comprende tutti i campi di competenze operative e le voci seguenti con relativa ponderazione, mentre la presentazione e il colloquio professionale durano complessivamente 60 minuti:

Voce	Descrizione	Ponderazione
1	Esecuzione e risultato del lavoro	50 %
2	Documentazione	20 %
3	Presentazione	10 %
4	Colloquio professionale	20 %

- b. «cultura generale»: a questo campo di qualificazione si applica l'ordinanza della SEFRI del 27 aprile 2006⁶ 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. 19 Superamento della procedura di qualificazione, calcolo e ponderazione delle note

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

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

² 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:

- lavoro pratico: 40 per cento;
- cultura generale: 20 per cento;

⁶ RS 412.101.241

c. nota relativa all'insegnamento delle conoscenze professionali: 40 per cento.

³ 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.

⁴ Se il candidato è stato ammesso alla procedura di qualificazione con esame finale in base all'articolo 16 lettera c in combinato disposto con l'articolo 32 OFPr 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. lavoro pratico: 80 per cento;
- b. cultura generale: 20 per cento.

Art. 20 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.

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. 21

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

² L'attestato federale di capacità conferisce il diritto di avvalersi del titolo legalmente protetto di:

- a. «Tecnica alimentarista AFC» / «Tecnico alimentarista AFC»;
- b. «Tecnica della birrificazione e delle bevande AFC» / «Tecnico della birrificazione e delle bevande 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 4, la nota relativa all'insegnamento delle conoscenze professionali.

Sezione 10: Sviluppo della qualità e organizzazione

Art. 22 Commissione svizzera per lo sviluppo professionale e la qualità della formazione delle professioni nel campo professionale «Tecnologie alimentari»

¹ La Commissione svizzera per lo sviluppo professionale e la qualità della formazione delle professioni nel campo professionale «Tecnologie alimentari» è composta da:

- a. 6–8 rappresentanti della Comunità di lavoro tecnici alimentaristi;
- b. 1–3 rappresentanti delle scuole professionali;
- 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 e tutti gli orientamenti del campo professionale «Tecnologie alimentari».

³ La Commissione si autocostruisce.

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 promuoverne la qualità, in particolare sulle disposizioni esecutive per la procedura di qualificazione con esame finale.

Art. 23 Organizzazione e responsabili dei corsi interaziendali

¹ È responsabile dei corsi interaziendali la Comunità di lavoro tecnici alimentaristi.

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.

Sezione 11: Disposizioni finali

Art. 24 Abrogazione di un altro atto normativo

L'ordinanza della SEFRI del 5 settembre 2012⁷ sulla formazione professionale di base Tecnologa alimentarista / Tecnologo alimentarista con attestato federale di capacità (AFC) è abrogata.

Art. 25 Disposizioni transitorie e prima applicazione di singole disposizioni

¹ Le disposizioni concernenti le procedure di qualificazione, le attestazioni e il titolo (art. 16–21) si applicano dal 1° gennaio 2028.

² Le persone che hanno iniziato la formazione di tecnologo alimentarista AFC prima dell'entrata in vigore della presente ordinanza la portano a termine in base al diritto anteriore, al massimo però entro il 31 dicembre 2029.

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 in base al diritto anteriore, al massimo però entro il 31 dicembre 2029.

⁴ I candidati che hanno portato a termine la procedura di qualificazione con esame finale per tecnologo alimentarista AFC in base al diritto anteriore e che la ripetono entro il 31 dicembre 2029 sono valutati in base al diritto anteriore. I candidati che presentano un'apposita richiesta scritta sono valutati in base al nuovo diritto.

Art. 26 Entrata in vigore

La presente ordinanza entra in vigore il 1° gennaio 2025.

⁷ [RU 2012 6277; 2017 7331 I 34, II 134; 2024 156]