

Programma quadro d'insegnamento per i cicli di formazione delle scuole specializzate superiori SSS

Tecnica vitivinicola

Tecnica vitivinicola dipl. SSS

Tecnico vitivinicolo dipl. SSS

Organo responsabile

AgriAliForm, Laurstrasse 10, 5201 Brugg

Approvato dalla Segreteria di Stato per la formazione, la ricerca e l'innovazione SEFRI: 17 OTT 2022

Indice

1	Informazioni generali sul programma quadro d'insegnamento	4
1.1	<i>Introduzione e basi legali.....</i>	4
1.2	<i>Importanza dei programmi quadro d'insegnamento per il riconoscimento e il posizionamento dei cicli di formazione SSS.....</i>	4
1.3	<i>Posizionamento nel sistema di formazione</i>	5
1.4	<i>Scopo del programma quadro d'insegnamento</i>	7
2	Ruolo e attività dei vari attori coinvolti nell'elaborazione del programma quadro d'insegnamento	8
2.1	<i>Organo responsabile.....</i>	8
3	Profilo professionale e competenze da acquisire	8
3.1	<i>Determinazione del titolo e denominazione del ciclo di formazione.....</i>	8
3.2	<i>Campo di attività e contesto.....</i>	9
3.2.1	<i>Settore economico.....</i>	9
3.2.2	<i>Gruppi target.....</i>	9
3.2.3	<i>Prodotti e servizi forniti dai diplomati</i>	9
3.2.4	<i>Condizioni quadro del campo di attività</i>	10
3.2.5	<i>Livello di autonomia e responsabilità</i>	11
3.2.6	<i>Prospettive di sviluppo.....</i>	11
3.2.7	<i>Contributo allo sviluppo ambientale, culturale, economico e sociale</i>	11
3.3	<i>Panoramica delle competenze.....</i>	12

3.3.1	Campi di competenze	12
3.3.2	Competenze operative.....	14
4	Organizzazione della formazione	16
4.1	<i>Forme d'insegnamento</i>	<i>16</i>
4.2	<i>Ripartizione delle ore di formazione</i>	<i>18</i>
5	Ammissione alla formazione	19
5.1	<i>Basi legali</i>	<i>19</i>
5.2	<i>Condizioni di ammissione</i>	<i>19</i>
5.3	<i>Convalida degli apprendimenti acquisiti</i>	<i>20</i>
6	Contenuto e requisiti della procedura di qualificazione	20
6.1	<i>Regolamento degli studi</i>	<i>20</i>
6.2	<i>Procedura di qualificazione finale.....</i>	<i>21</i>
7	Disposizioni finali	24
7.1	<i>Abrogazione del diritto vigente</i>	<i>24</i>
7.2	<i>Disposizioni transitorie</i>	<i>24</i>
7.3	<i>Entrata in vigore</i>	<i>24</i>
8	Emanazione	25

1 Informazioni generali sul programma quadro d'insegnamento

1.1 Introduzione e basi legali

Nel presente documento le espressioni al maschile si riferiscono parimenti a donne e uomini.

Il presente programma quadro d'insegnamento costituisce la base giuridica per il riconoscimento del corso di formazione per «tecnico vitivinicolo» insieme alla legge federale del 13 dicembre 2002 sulla formazione professionale (LFPr), all'ordinanza del 19 novembre 2003 sulla formazione professionale (OFPr) nonché all'ordinanza del dipartimento federale dell'economia, della formazione e della ricerca (DEFR) concernente le esigenze minime per il riconoscimento dei cicli di formazione e degli studi postdiploma delle scuole specializzate superiori (OERic-SSS) dell'11 settembre 2017. Il programma quadro d'insegnamento è stato elaborato dall'organizzazione del mondo del lavoro interessato in collaborazione con gli operatori della formazione.

1.2 Importanza dei programmi quadro d'insegnamento per il riconoscimento e il posizionamento dei cicli di formazione SSS

Insieme agli esami federali, i cicli di formazione delle scuole specializzate superiori riconosciuti a livello federale costituiscono la formazione professionale superiore. Insieme alle scuole universitarie (università, scuole universitarie professionali e alte scuole pedagogiche), la formazione professionale superiore costituisce il livello terziario del sistema di formazione svizzero. Può accedervi chi ha conseguito un attestato federale di capacità (AFC) o un altro titolo del livello secondario II. I cicli di formazione SSS sono fortemente orientati al mercato del lavoro e trasmettono agli studenti le competenze necessarie per assumere funzioni specialistiche o dirigenziali autonome nel proprio settore. Inoltre, hanno un'impostazione più ampia rispetto agli esami federali.

Oltre ai cicli di formazione, le scuole specializzate superiori offrono anche cicli di studio postdiploma (SPD SSS), che rientrano nell'ambito della formazione professionale continua e consentono agli studenti un ulteriore approfondimento delle conoscenze nel proprio settore specialistico. L'ammissione a uno studio postdiploma presuppone il possesso di un titolo di studio del livello terziario.

I cicli di formazione si basano su programmi quadro d'insegnamento. Anche gli SPD SSS possono basarsi su programmi quadro d'insegnamento, ma non è una condizione vincolante (cfr. art. 7 cpv. 4 OERic-SSS).

I PQI vengono sviluppati ed emanati dalle organizzazioni del mondo del lavoro (oml) nel rispettivo settore in collaborazione con gli operatori della formazione. Le oml e gli operatori costituiscono l'organo responsabile dei PQI.

1.3 Posizionamento nel sistema di formazione

I professionisti detentori di un attestato federale di capacità (AFC) o di una qualifica equivalente del livello secondario II possono seguire un ciclo di formazione riconosciuto al livello federale presso una scuola specializzata superiore (SSS) e ottenere un titolo protetto al livello terziario (formazione professionale superiore). Gli studi postdiploma delle scuole specializzate superiori (SPD SSS) costituiscono un'offerta di formazione continua delle stesse e richiedono un titolo di studio di livello terziario. Esse consentono di approfondire le proprie conoscenze e di specializzarsi in un determinato ambito.

Nella figura 1 viene indicato il posizionamento generale delle SSS e in particolare del tecnico vitivinicolo SSS nel sistema formativo svizzero.

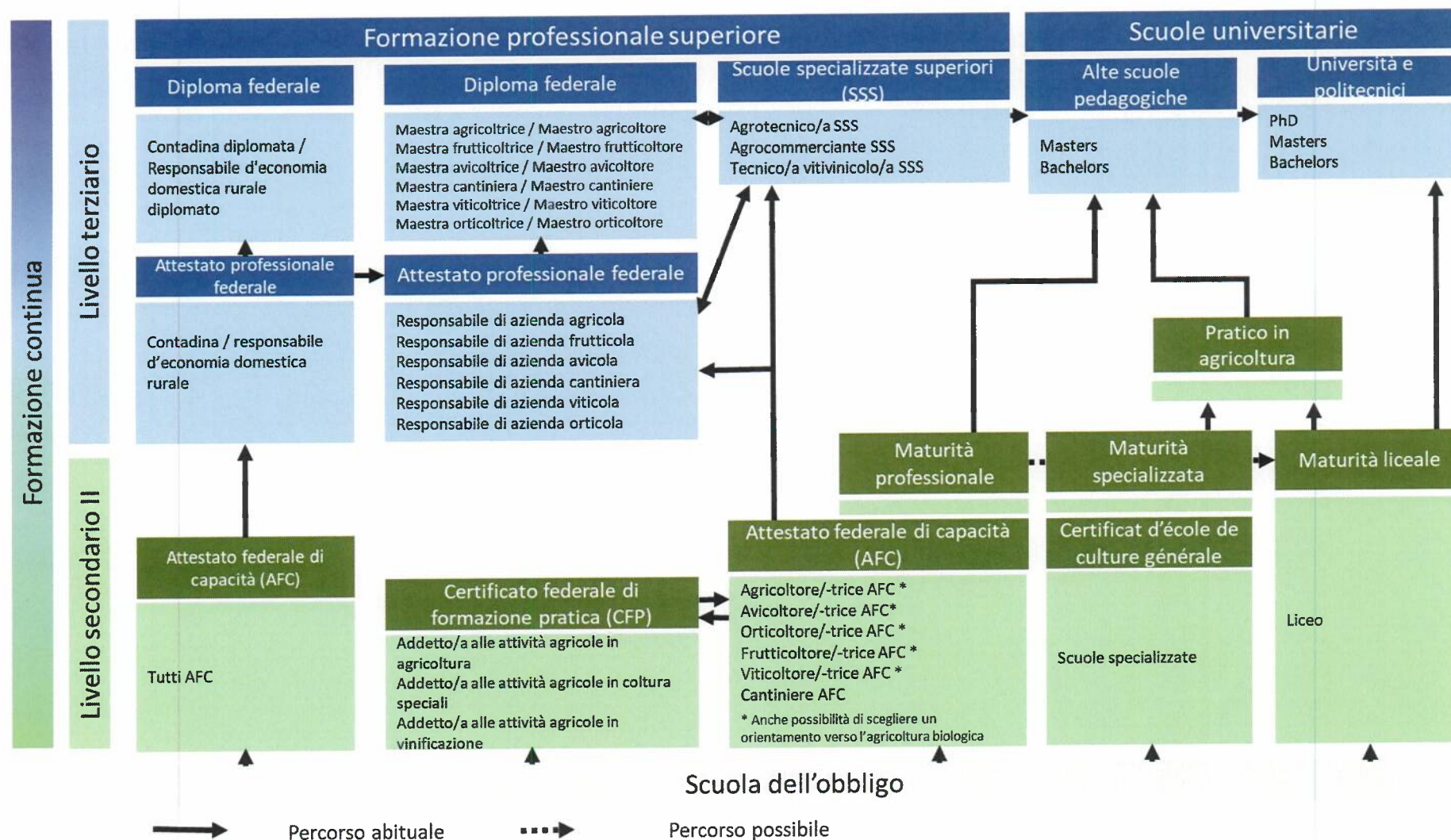


Figura 1: Sistema formativo svizzero (fonte: SEFRI), applicato al campo professionale dell'agricoltura e dei suoi rami specialistici

1.4 Scopo del programma quadro d'insegnamento

I PQI sono il principale strumento di gestione dei cicli di formazione SSS riconosciuti a livello federale. Qui di seguito sono elencate le loro funzioni salienti.

Stabilire il titolo e la denominazione del ciclo di formazione

Il PQI stabilisce il titolo protetto e la denominazione del ciclo di formazione. Dopo l'approvazione di un nuovo PQI, gli allegati dell'OERic-SSS vengono integrati di conseguenza.

Garantire l'orientamento al mercato del lavoro

Il PQI stabilisce il profilo professionale e le competenze da acquisire. L'organo responsabile – ma soprattutto l'oml competente – si accerta che i requisiti richiesti dal mercato del lavoro vengano ripresi nel programma quadro d'insegnamento che regola il ciclo di formazione per garantire una formazione adeguata alle esigenze del mondo professionale.

Posizionare chiaramente i cicli di formazione SSS

Il PQI stabilisce quali sono le qualifiche del livello secondario II sulle quali si basa il rispettivo ciclo di formazione. Tramite la descrizione delle competenze acquisibili in un determinato ciclo di formazione, ogni PQI permette di posizionare in modo chiaro i diplomi SSS nel sistema formativo svizzero.

Riconoscimento dei cicli di formazione SSS

Insieme all'OERic-SSS, i PQI costituiscono la base per il riconoscimento dei cicli di formazione. Gli operatori della formazione sviluppano i propri cicli di formazione partendo dal relativo programma quadro d'insegnamento e in seguito presentano la richiesta di riconoscimento alla SEFRI.

Garantire lo sviluppo della qualità dei cicli di formazione SSS a livello nazionale

Ai sensi dell'articolo 8 della legge federale sulla formazione professionale (LFPr), i PQI rappresentano una misura volta allo sviluppo della qualità nella formazione professionale. Assicurano che le qualifiche di un diploma SSS soddisfino i requisiti minimi stabiliti, siano equiparabili sull'intero territorio svizzero, corrispondano alle esigenze del mercato del lavoro e, ove necessario, rispettino gli standard validi a livello nazionale e internazionale ai fini dell'esercizio della professione.

2 Ruolo e attività dei vari attori coinvolti nell'elaborazione del programma quadro d'insegnamento

2.1 Organo responsabile

Il seguente organo, in quanto organizzazione del mondo del lavoro (oml), è responsabile del presente programma quadro d'insegnamento (PQI):

AgriAliForm

Oml del settore professionale dell'agricoltura e dei suoi rami specialistici

Laurstr. 10, 5200 Brugg

056 462 54 30

Il presente programma quadro d'insegnamento (PQI) è stato elaborato dall'organizzazione del mondo del lavoro AgriAliForm in collaborazione con i seguenti operatori della formazione:

Changins, 1260 Nyon

Strickhof, 8820 Wädenswil

3 Profilo professionale e competenze da acquisire

3.1 Determinazione del titolo e denominazione del ciclo di formazione

Chi conclude con successo il ciclo di formazione ha il diritto di portare il seguente titolo federale protetto:

Italiano Tecnica vitivinicola dipl. SSS / Tecnico vitivinicolo dipl. SSS

Francese Technicienne vitivinicole diplômée ES / Technicien vitivinicole diplômé ES

Tedesco Dipl. Weinbautechnikerin HF / Dipl. Weinbautechniker HF

La traduzione inglese utilizzabile è menzionata nei supplementi allegati al diploma. Non si tratta tuttavia di un titolo protetto.

Inglese Technician in Viticulture and Oenology, Advanced Federal Diploma of Higher Education

3.2 Campo di attività e contesto

3.2.1 Settore economico

Il tecnico vitivinicolo svolge le sue attività professionali nel settore vitivinicolo. È responsabile della gestione imprenditoriale di un'impresa o di un settore aziendale e ne garantisce lo sviluppo tenendo conto di tutti gli aspetti del suo campo di attività (vigna, incantamento, gestione, commercializzazione). Può mettere in pratica le sue competenze all'interno dell'intera catena del valore della filiera vitivinicola sia occupandosi della gestione di un vigneto nonché della produzione e della commercializzazione del vino realizzato essenzialmente con la propria vendemmia, sia lavorando in uno dei settori circostanti come la consulenza tecnica legata alla produzione vitivinicola, il marketing, la vendita di mezzi di produzione oppure ancora il commercio dell'uva e del vino. I suoi clienti sono in particolare privati, ristoratori e negozianti principalmente situati nelle vicinanze.

Le imprese indirettamente attive nel settore della vitivinicoltura, quali le associazioni, l'amministrazione, le imprese di consulenza e di prestazione di servizi, assumono anch'esse tecnici vitivinicoli.

3.2.2 Gruppi target

Il tecnico vitivinicolo intrattiene dei contatti diretti e regolari con la sua clientela e i suoi fornitori nonché con i produttori e le aziende alle quali fornisce la propria consulenza. Collabora inoltre con gli attori dei mercati vitivinicoli, quali i fornitori di mezzi di produzione e le imprese di trasformazione, distribuzione e commercializzazione. Nel quadro delle sue attività di consulenza e negoziazione egli è a contatto non solo con i privati ma anche con i professionisti del settore interessato nonché del commercio e dell'amministrazione.

3.2.3 Prodotti e servizi forniti dai diplomati

Il tecnico vitivinicolo gestisce un vigneto, produce e commercializza il vino nella catena del valore aggiunto tenendo conto delle esigenze del mercato nonché dei gusti e delle aspettative dei consumatori. Egli interviene anche direttamente sul campo fornendo ai produttori stessi la propria consulenza sulle tecniche di produzione vitivinicola e vendendo loro i mezzi di produzione adeguati.

Grazie alle sue conoscenze specifiche nella gestione operativa vitivinicola a livello tecnico, economico, ecologico e di marketing, il tecnico vitivinicolo è in grado di analizzare la situazione attuale della sua azienda o di un determinato settore aziendale e definire di conseguenza la sua strategia imprenditoriale. Può condurre la gestione di un vigneto in modo da garantire una vendemmia di qualità nel rispetto dell'ambiente e vinificare la raccolta secondo le norme di qualità e i bisogni dei consumatori. Egli assicura lo smercio dei suoi prodotti inserendosi attivamente nella rete di distribuzione nazionale e internazionale.

Il tecnico vitivinicolo dispone di competenze nella gestione del personale e nella conduzione di un team che gli consentono di occupare posizioni di responsabilità, ad esempio come capogruppo.

Infine, il tecnico vitivinicolo può assumere la gestione di progetti e condurre colloqui o negoziati oppure rappresentare gli interessi dei viticoltori e dei vinificatori in seno ad associazioni e al settore vitivinicolo.

3.2.4 Condizioni quadro del campo di attività

I metodi di produzione vitivinicola devono essere adeguati costantemente alle condizioni naturali e socio-economiche, alle decisioni politiche, agli interessi dei vari gruppi di influenza e alle mutevoli esigenze dei consumatori. Al fine di garantire una resa ottimale assicurando la migliore redditività possibile all'interno di un ambiente concorrenziale, gli attori del settore devono disporre di competenze specifiche in termini di tecniche di produzione, gestione aziendale, gestione dei rischi e regolamentazione. L'impiego di mezzi di produzione deve avvenire in considerazione delle condizioni specifiche di ciascuna impresa dal punto di vista economico, ambientale e organizzativo.

La trasformazione digitale e lo sviluppo tecnologico cambiano l'economia e la società. I cambiamenti per il settore vitivinicolo si mostrano sotto varie forme. Queste nuove sfide esigono dagli attori del settore la volontà di perfezionarsi in maniera continua durante l'intera carriera professionale per essere in grado di adattarsi agli sviluppi del mercato del lavoro e del suo contesto.

Il tecnico vitivinicolo svolge le sue mansioni tenendo conto dei fattori di influenza dei mercati degli acquisti e delle vendite nel settore vitivinicolo. Conosce i vari attori dei mercati ed è in grado di spiegare come funzionano dal punto di vista giuridico, politico ed economico. Definisce la propria strategia tenendo conto dei gusti e delle aspettative dei consumatori in continua evoluzione. Conosce il ruolo dell'industria della trasformazione agroalimentare e quello del commercio al dettaglio nonché la loro importanza per la vendita dei prodotti vitivinicoli. Durante l'acquisto e la vendita applica le direttive e le leggi comuni nel settore nonché le prescrizioni in materia di qualità e di sicurezza.

Il tecnico vitivinicolo svolge le sue attività all'interno di aziende di varia grandezza che sono attive in uno o molteplici settori dell'economia vitivinicola. I concetti di gestione e di economia aziendale appresi gli consentono di comprendere la complessità delle diverse organizzazioni e delle problematiche che le riguardano.

3.2.5 Livello di autonomia e responsabilità

Il tecnico vitivinicolo è in grado di prendere decisioni in maniera autonoma. È capace di identificare, analizzare e valutare mansioni specifiche, problemi e processi, grazie a strategie innovative, all'interno di un ambiente lavorativo complesso e in trasformazione. Collabora con una vastità di persone a tutti i livelli della produzione vitivinicola, cosa che richiede versatilità e capacità di adattamento. Può assumere la responsabilità di attività e di progetti complessi. Riesce a inserirsi attivamente nella rete di distribuzione nazionale e internazionale sfruttando le proprie risorse personali e imprenditoriali nonché la padronanza di due lingue nazionali.

Il tecnico vitivinicolo comprende la strategia e gli obiettivi perseguiti dalla sua azienda e dal suo settore e contribuisce alla loro realizzazione. Si basa su un approccio interdisciplinare e sistemico per gestire i progetti correlati. Le sue capacità e competenze sociali e personali gli consentono di assumere personale, dirigere un team e motivare i collaboratori, nonché di gestire i conflitti e comunicare in modo efficace con i diversi interlocutori mostrando il proprio spirito d'iniziativa.

Il tecnico vitivinicolo deve saper adeguare le proprie conoscenze alle nuove situazioni in maniera autonoma e creativa. Si tiene aggiornato sull'evoluzione in ambito tecnico, economico, ambientale e sociale per quanto concerne il settore agroalimentare traendone delle misure utili per il proprio settore.

Il tecnico vitivinicolo possiede competenze trasversali, tra cui nell'ambito della comunicazione, della risoluzione di problemi, della collaborazione, della cooperazione e dell'innovazione, le quali gli consentono di adeguare le competenze acquisite ai rapidi cambiamenti che avvengono nel mondo del lavoro.

3.2.6 Prospettive di sviluppo

I diplomati sono in grado di assumere la gestione di un'impresa attiva nell'ambito della viticoltura e della vinificazione. Come dipendenti di una PMI possono ricoprire posizioni a capo di un gruppo o di un settore. Dopo qualche anno di esperienza svolta in funzioni chiave possono occupare posizioni di dirigenza di un settore o di un'azienda. La combinazione tra l'esperienza professionale e la formazione consente loro di evolvere nei vari settori delle aziende per cui lavorano. Possono inoltre specializzarsi in un ambito specifico seguendo una formazione continua e/o fondare un'azienda propria.

3.2.7 Contributo allo sviluppo ambientale, culturale, economico e sociale

Il successo in tutti i settori dell'economia vitivinicola è strettamente legato alla natura. Per cui le risorse naturali, come i terreni vivi, l'acqua e la biodiversità sono indispensabili per l'economia vitivinicola. Allo stesso tempo una viticoltura sostenibile contribuisce alla protezione e alla preservazione delle risorse. È pertanto imprescindibile che tutti gli attori siano fortemente sensibilizzati all'impiego sostenibile delle

risorse naturali. Il tecnico vitivinicolo tiene conto dei vari influssi che i mezzi e i metodi di produzione esercitano sull'ambiente e sulle risorse naturali, per cui impiega approcci e modelli commerciali innovativi che si confanno a una vitivinicoltura sostenibile. Il tecnico vitivinicolo attua misure finalizzate alla protezione dei terreni, delle acque e della biodiversità, in particolare prestando attenzione a un utilizzo ponderato dei mezzi di produzione agricoli. In aggiunta adegua le sue attività in considerazione del riscaldamento climatico, dei cui effetti è consapevole, limitando le emissioni di gas a effetto serra. La sostenibilità si estende altresì agli aspetti socio-economici dell'azienda. Il tecnico vitivinicolo conosce la politica e le leggi svizzere in materia di protezione ambientale così come le implicazioni per le aziende del settore vitivinicolo. Contribuisce attivamente alle misure per uno sviluppo sostenibile che si applicano al suo settore.

Il tecnico vitivinicolo tiene conto delle esigenze dei consumatori e mostra interesse verso i cambiamenti che avvengono nella società. Tramite la valorizzazione dei prodotti vitivinicoli e l'innovazione costante egli gioca un ruolo fondamentale nella cura e nello sviluppo dei paesaggi tipici, nella promozione del territorio e la realizzazione di prodotti pregiati dal forte valore emotivo.

Il tecnico vitivinicolo contribuisce alla trasmissione delle conoscenze, sia partecipando a gruppi di divulgazione e difesa professionale sia attraverso la formazione di apprendisti.

In un contesto di costante evoluzione il tecnico vitivinicolo contribuisce all'implementazione e all'utilizzo di nuove tecnologie applicabili al suo settore così come alla trasformazione digitale della sua azienda.

Il tecnico vitivinicolo svolge le sue attività di regola sul mercato svizzero e deve avere la possibilità di perfezionarsi in un ambiente multilingue. Anche l'apprendimento di una seconda lingua nazionale per un impiego pratico a livello professionale fa parte delle competenze acquisite durante la formazione.

3.3 Panoramica delle competenze

3.3.1 Campi di competenze

Il capitolo 3.2 Campo di attività e contesto fornisce una cornice nella quale si inseriscono i campi di competenze che dovrà acquisire il tecnico vitivinicolo. Questi campi corrispondono ai processi di lavoro a cui partecipa il tecnico vitivinicolo (campi 2-6) nonché alle tematiche più generali volte a sviluppare le competenze trasversali (campi 1,7,8). I campi di competenze sono descritti nella tabella riportata nelle pagine seguenti.

	Campi di competenze	Descrizione
1	Occuparsi con competenza della gestione imprenditoriale di un settore o di un'azienda in campo vitivinicolo applicando i principi di economia aziendale, assicurare il suo funzionamento e contribuire al suo sviluppo.	Il tecnico vitivinicolo è in grado di gestire e sviluppare un settore o una piccola impresa vitivinicola. Dispone delle competenze richieste e conosce gli strumenti di analisi e di pianificazione strategica necessari. Sa come dirigere e seguire il suo settore o la sua azienda dal punto di vista economico, finanziario e amministrativo. Analizza i risultati ottenuti, propone e mette in pratica gli adeguamenti necessari. Partecipa ai processi di pianificazione e sviluppo economico-finanziario relativi al suo settore, o alla sua azienda, nonché alle riflessioni sui nuovi investimenti tenendo conto della loro redditività.
2	Dirigere un settore o un'azienda in campo vitivinicolo integrando le nozioni di sostenibilità ed efficienza delle risorse e rispettando le norme ambientali.	Il tecnico vitivinicolo nella sua attività tiene anche conto dello sviluppo sostenibile, dell'efficienza energetica, dell'impiego efficace e della tutela delle risorse naturali. Applica le nuove tecnologie alle sue attività. Si ispira inoltre ai principi dell'economia circolare.
3	Gestire e sviluppare un vigneto in maniera ottimale per assicurare una vendemmia di qualità secondo criteri tecnici viticoli ed enologici nonché economici ed ecologici.	Il tecnico vitivinicolo conosce a fondo i moderni metodi di produzione viticola per poter gestire e sviluppare un vigneto. Le sue conoscenze teoriche e pratiche gli consentono di proporre misure per ottimizzare la gestione e lo sviluppo di un vigneto. È in grado di valutare gli effetti di tali misure dal punto di vista viticolo, enologico, economico, ecologico e sociale.
4	Conoscere a fondo e ottimizzare i processi di vinificazione e affinamento del vino secondo criteri tecnici viticoli, enologici, economici ed ecologici.	Il tecnico vitivinicolo conosce a fondo i moderni metodi di produzione vinicola che gli consentono di padroneggiare i processi della vinificazione. Le sue conoscenze teoriche e pratiche gli consentono di proporre misure per ottimizzare e sviluppare ulteriormente i processi di vinificazione e affinamento del vino. È in grado di valutare gli effetti di tali misure dal punto di vista viticolo, enologico, economico, ecologico e sociale.
5	Conoscere a fondo e ottimizzare i processi di confezionamento secondo criteri tecnici viticoli, enologici, economici ed ecologici.	Il tecnico vitivinicolo conosce i moderni metodi di confezionamento. Le sue conoscenze teoriche e pratiche gli consentono di proporre misure per ottimizzare e sviluppare ulteriormente i processi di confezionamento del vino. È in grado di valutare gli effetti di tali misure dal punto di vista viticolo, enologico, economico, ecologico e sociale.
6	Inserirsi attivamente nella rete di distribuzione nazionale e internazionale sfruttando le proprie risorse personali e imprenditoriali e partecipare allo sviluppo del marketing dell'azienda.	Il tecnico vitivinicolo partecipa allo sviluppo della strategia di marketing dell'azienda e alla sua attuazione. Analizza e migliora costantemente le strategie per soddisfare in modo ottimale le esigenze dei suoi clienti e raggiungere gli obiettivi aziendali. Sfrutta in maniera ottimale le opportunità di commercializzazione dei prodotti in base al mercato.
7	Assumere, gestire e dirigere il personale di un'azienda o di un settore di produzione e garantirne la formazione, la sicurezza e il perfezionamento.	Il tecnico vitivinicolo assicura il miglior modo di procedere nell'attività quotidiana, conosce gli aspetti legali e i principi della gestione del personale che mirano allo sviluppo di una collaborazione responsabilizzante. Applica tali principi sia nei confronti dei propri collaboratori sia nei suoi confronti.

8	Sviluppare le competenze metodologiche, sociali e personali utili per svolgere le proprie attività.	Il tecnico vitivinicolo dispone di strumenti e metodi per organizzare il suo lavoro, favorire il suo processo di apprendimento e sviluppare le sue risorse personali. Acquisisce gli strumenti e le competenze necessari per collaborare nelle sue attività professionali. Sviluppa delle capacità che consentono un lavoro di squadra basato sulla cooperazione come motore d'innovazione. Dispone di competenze informatiche, linguistiche, di gestione di progetti e processi che sono trasferibili ad altri campi di competenze.
---	---	--

3.3.2 Competenze operative

Le competenze operative descritte nella tabella seguente devono essere acquisite entro la fine della formazione in ogni campo di competenze. Le competenze operative descrivono un comportamento concreto e osservabile in una data situazione di lavoro, comportamento che è richiesto ai diplomati SSS nella loro futura attività professionale.

Il livello dei requisiti delle singole competenze può essere misurato in base al grado di complessità e imprevedibilità della situazione, nonché in base al grado di autonomia e responsabilità richiesto. Per ogni competenza operativa il livello dei requisiti è stato fissato in base alla tassonomia di Bloom. I livelli dei requisiti selezionati vanno principalmente da C2 a C6, che corrispondono alle seguenti capacità:

C2: Trattare le informazioni: il tecnico vitivinicolo è capace di riportare le informazioni che ha compreso riformulandole o fornendo un esempio.

C3: Applicare un principio: il tecnico vitivinicolo utilizza varie informazioni e metodi.

C4: Analizzare un insieme complesso: il tecnico vitivinicolo individua modelli e organizza gli elementi di un insieme.

C5: Sintetizzare: il tecnico vitivinicolo è in grado di utilizzare dei criteri per motivare un giudizio o una valutazione. Sa costruire un ragionamento e tirarne delle conclusioni.

C6: Valutare la propria produzione e quella altrui: il tecnico vitivinicolo effettua un confronto e una valutazione e in seguito propone misure di miglioramento.

Le competenze richiedono il ricorso a risorse nei campi relativi a conoscenze, capacità e comportamenti. Gli operatori della formazione sono responsabili della composizione delle risorse interessate.

Campi di competenza		Competenze operative							
		Il tecnico vitivinicolo / la tecnica vitivinicola è in grado di... * I numeri che figurano nelle caselle indicano il livello di competenza richiesto in base alla tassonomia di Bloom							
		1	2	3	4	5	6	7	8
1	Occuparsi con competenza della gestione imprenditoriale di un settore o di un'azienda in campo vitivinicolo applicando i principi di economia aziendale, assicurare il suo funzionamento e contribuire al suo sviluppo	Definire il quadro legale per la creazione, la gestione e lo sviluppo di un'azienda - C3	Fare un'analisi di mercato, valutare il potenziale di sviluppo e scegliere la strategia adatta - C5	Redigere un business plan basandosi sulla situazione attuale del mercato e dell'azienda nonché sulla visione strategica a lungo termine - C4	Determinare, analizzare e ottimizzare la redditività di un prodotto, un'attrezzatura, un'operazione, un settore o un'azienda tenendo conto dei fattori d'influenza, dei costi operativi e delle alternative (noleggio, acquisto, mandato a terzi) - C6	Studiare, pianificare ed effettuare investimenti (fondi, edifici, attrezzature, attività commerciali) tenendo conto dei bisogni e delle condizioni quadro e confrontando le possibilità di finanziamento, successivamente valutarne la redditività ed esaminare gli effetti economici e sociali sull'organizzazione dell'azienda - C5	Valutare i rischi tecnici legati alla vigna e alla cantina, professionali (infortuni), d'incendio (edifici e macchinari), economici, ambientali e d'immagine e reputazione, valutarne l'impatto e il grado accettabile e adottare misure concrete (assicurazioni) - C6	Tenere una contabilità, effettuare e analizzare una chiusura contabile, valutare le conseguenze sulla fiscalità e decidere misure - C4	Proporre misure per migliorare gli indicatori e raggiungere gli obiettivi fissati nella strategia aziendale - C6
2	Dirigere un settore o un'azienda in campo vitivinicolo integrando le nozioni di sostenibilità ed efficienza delle risorse e rispettando le norme ambientali	Spiegare il funzionamento del settore vitivinicolo, descriverne gli attori principali e i fattori d'influenza - C2	Spiegare la politica ambientale della Svizzera e il suo impatto sull'azienda - C2	Attuare le basi legali e le direttive applicabili al settore vitivinicolo in materia di protezione dell'ambiente - C3	Analizzare e ottimizzare le pratiche dell'azienda o del settore in materia di utilizzazione e protezione delle risorse naturali (suolo, acqua, aria, biodiversità) - C6	Analizzare e ottimizzare le pratiche dell'azienda o del settore in materia di utilizzazione e gestione dell'energia nonché di energie rinnovabili - C6	Contribuire a migliorare l'efficienza e la sostenibilità dell'azienda applicando le nuove tecnologie e ispirandosi ai principi dell'economia circolare (utilizzazione e protezione delle risorse, energia) - C6		
3	Gestire e sviluppare un vigneto in maniera ottimale per assicurare una vendemmia di qualità secondo criteri tecnici viticoli ed enologici nonché economici ed ecologici	Analizzare lo stato e il potenziale del vigneto tenendo conto dei requisiti enologici e degli obiettivi di vinificazione (territorio, clima, aspetti sociali, economici e tecnici, quadro legale) - C4	Analizzare lo stato e il potenziale del suolo tenendo conto del clima, pianificare un uso sostenibile dei terreni e scegliere gli itinerari colturali adatti - C5	Elaborare una strategia sostenibile di nutrizione, protezione delle piante, protezione e miglioramento del suolo, protezione delle acque, adattamento e mitigazione dei cambiamenti climatici nonché promozione della biodiversità e del paesaggio - C3	Valutare le possibilità e i requisiti dei vari metodi di produzione, pianificare nuove parcelle e il rinnovo del vigneto - C6	Seguire la maturazione e la qualità delle uve e gestire la vendemmia tenendo conto degli obiettivi di vinificazione - C5	Stabilire il calendario dei lavori sull'arco della stagione e organizzare l'attività (personale, attrezzature, macchinari, mezzi di produzione) - C3	Mettere in pratica il quadro giuridico, le linee guida, gli standard e i metodi di produzione (PER, PI, agricoltura biologica e biodinamica, ecc.) - C3	
4	Conoscere a fondo e ottimizzare i processi di vinificazione e affinamento del vino secondo criteri tecnici viticoli, enologici, economici ed ecologici	Pianificare la preparazione e l'utilizzazione della cantina nonché del materiale e dei prodotti di vinificazione necessari - C3	Incantinare e vinificare il raccolto in base ai requisiti di qualità e igiene, alle buone pratiche enologiche, alla legislazione e ai requisiti legati al metodo di produzione nonché alla domanda del mercato e dei consumatori - C3	Gestire l'affinamento dei vini dalla fine delle fermentazioni alla preparazione dell'imbottigliamento - C3	Svolgere analisi, interpretarle e adottare misure; fare controlli di qualità e adottare misure; garantire il monitoraggio organolettico - C3	Valutare le caratteristiche dei mezzi di produzione e del materiale tecnologico a disposizione in funzione degli obiettivi di costo e qualità perseguiti e in base ai requisiti legati al metodo di produzione - C5			
5	Conoscere a fondo e ottimizzare i processi di confezionamento secondo criteri tecnici viticoli, enologici, economici ed ecologici	Valutare e scegliere il sistema di confezionamento, chiusura, abballaggio e imballaggio in base ai obiettivi di costo, marketing e protezione dell'ambiente - C5	Pianificare e organizzare l'imbottigliamento, l'etichettatura, l'incartamento e lo stoccaggio dei prodotti in base ai requisiti di qualità, igiene e protezione dell'ambiente nonché alla domanda del mercato e dei consumatori - C3	Ordinare forniture, assicurare la pulizia e l'igiene, ottimizzare la gestione e lo smaltimento dei rifiuti e dei residui - C3	Sviluppare, applicare, valutare e migliorare il proprio sistema di autocontrollo della qualità dei prodotti in base ai criteri di sicurezza alimentare e sostenibilità nonché alle direttive ecologiche e sanitarie in materia di vinificazione - C6	Gestire la contabilità della cantina in base alla legislazione e alle direttive vigenti - C4			
6	Inserirsi attivamente nella rete di distribuzione nazionale e internazionale sfruttando le proprie risorse personali e imprenditoriali e partecipare allo sviluppo del marketing dell'azienda	Spiegare il funzionamento dell'economia vitivinicola, descriverne gli attori principali e i fattori d'influenza - C2	Analizzare le tendenze sui mercati vitivinicoli e identificare i bisogni e le aspettative dei clienti al fine di rispondere in modo adeguato, fidelizzare la clientela e acquisire nuovi clienti - C4	Elaborare un piano di marketing e garantire l'attuazione durante l'intero processo dalla produzione alla vendita - C3	Degustare, monitorare l'evoluzione dei vini e valutarne il valore intrinseco per stabilire il valore commerciale e il potenziale di mercato - C5	Posizionare la propria azienda sul mercato vitivinicolo - C5			
7	Assumere, gestire e dirigere il personale di un'azienda o di un settore di produzione e garantire la formazione, la sicurezza e il perfezionamento	Valutare il volume di lavoro, stabilire il calendario dei lavori dell'azienda sull'arco delle stagioni e definire il personale necessario tenendo conto dei fattori di rendimento e produttività (per persona) - C5	Stabilire il fabbisogno di personale e assumere il personale tenendo conto delle norme amministrative e legali e dei fattori di rendimento e produttività - C3	Dirigere le squadre applicando principi che favoriscano la motivazione e la riuscita e redigere mansionari precisi - C3	Valutare la qualità del lavoro, il rendimento e l'integrazione nella squadra nonché identificare e valutare l'impatto della propria condotta sul personale e rimettersi in questione - C5	Assicurare il perfezionamento del personale, gestire la formazione e garantire le sostituzioni - C3			
8	Sviluppare le competenze metodologiche, sociali e personali utili per svolgere le proprie attività	Utilizzare i programmi informatici correnti nelle proprie attività - C3	Redigere la corrispondenza commerciale nella propria lingua madre o partecipare attivamente a una riunione di lavoro nella propria lingua madre e in una seconda lingua nazionale - C3	Disporre di un repertorio di tecniche che favoriscono una comunicazione aperta e responsabile - C3 Collaborare con colleghi, specialisti o altri partner in varie situazioni professionali - C6	Utilizzare strategie di apprendimento e organizzazione del lavoro, integrare gli strumenti di sviluppo personale e leadership nelle proprie attività per sviluppare una posizione di cooperazione - C6	Condurre un progetto dalla pianificazione alla realizzazione tenendo conto dei partecipanti e dei fattori d'influenza e attivando le competenze sociali e personali necessarie alla riuscita del progetto - C6	Captare i desideri dei clienti e fornire consulenza per iscritto e/o oralmente tenendo conto della regolamentazione in materia di qualità, sicurezza e protezione dell'ambiente nonché della legislazione applicabile alle derrate alimentari e successivamente garantire il monitoraggio - C6	Partecipare all'ottimizzazione dei processi all'insegna del miglioramento continuo, della sostenibilità e dell'innovazione - C8	Preparare e condurre negoziati nonché concludere accordi e contratti oralmente o per iscritto tenendo conto anticipatamente delle condizioni esistenti e delle prestazioni da negoziare - C6

4 Organizzazione della formazione

4.1 Forme d'insegnamento

La formazione di tecnico/a vitivinicolo/a dipl. SSS è offerta sotto forma di ciclo di formazione da frequentare a tempo pieno o parallelamente all'esercizio di un'attività professionale. Inclusi i periodi di pratica, la formazione a tempo pieno dura almeno due anni; quella acquisita parallelamente all'esercizio di un'attività professionale, almeno tre (cfr. art. 29 cpv. 2 LFPr).

Per i cicli di formazione basati su un AFC pertinente sono previste almeno 3600 ore di formazione, di cui almeno 2880 dispensate al di fuori delle componenti pratiche della formazione.

Il programma d'insegnamento si basa sul profilo professionale e le competenze da acquisire che vi sono descritte (cfr. capitolo 3).

La formazione è suddivisa in due parti:

- Formazione teorica presso l'operatore della formazione
- Formazione pratica presso un'azienda vitivinicola (periodo di pratica o attività professionale)

Gli operatori della formazione possono stabilire i campi di approfondimento o di specializzazione per un volume massimo del 10% delle ore di formazione complessive. Tali approfondimenti devono essere fissati nel piano di studio dell'istituto insieme alla descrizione delle relative competenze. Il titolo protetto rimane invariato.

Il collegamento fra teoria e pratica riveste un'importanza fondamentale: queste due componenti sono inscindibili e garantiscono insieme l'acquisizione e l'approfondimento delle competenze professionali. I campi di attività della formazione pratica devono corrispondere al livello di formazione dei tecnici vitivinicoli/delle tecniche vitivinicole. L'assistenza viene fornita dagli specialisti in seno all'azienda e dall'operatore della formazione.

I periodi di pratica e l'attività professionale nel campo pertinente agli studi sono disciplinati nell'art.15 OERic-SSS. Si terrà inoltre conto delle prescrizioni seguenti, a seconda che la formazione venga frequentata a tempo pieno o parallelamente all'esercizio di un'attività professionale.

La formazione svolta in parallelo a un'attività professionale implica che quest'ultima si tenga nel settore vitivinicolo e sia riconosciuta dall'operatore della formazione. Il tasso di occupazione deve essere di almeno il 50%. Le ore dedicate all'attività professionale

corrispondono alla parte pratica dello stage (cfr. tabella sulla ripartizione delle ore di formazione al capitolo 4.2). La durata della formazione parallela all'esercizio di un'attività professionale dipende dal tempo di lavoro dedicato all'attività professionale ed è di almeno tre anni.

La formazione a tempo pieno comporta un periodo di pratica (stage) di una durata minima di 18 settimane presso un'azienda vitivinicola riconosciuta dall'operatore della formazione. Si consiglia di effettuare lo stage nei periodi strategici per la professione (per esempio durante la vendemmia, la potatura, l'imbottigliamento, ecc.) per la maggior parte presso la stessa azienda.

Il programma di formazione elaborato dall'operatore della formazione stabilisce le condizioni dello stage per il ciclo a tempo pieno o dell'attività professionale per il ciclo frequentato parallelamente all'esercizio di un'attività professionale. Il programma di formazione disciplina le modalità di autorizzazione, i requisiti nei confronti delle aziende e la valutazione per il trasferimento dalla teoria alla pratica.

È possibile tenere conto delle competenze professionali acquisite (cfr. capitolo 5.3 Convalida degli apprendimenti acquisiti).

Formazione teorica presso l'operatore della formazione

Le componenti dettagliate della formazione teorica sono precisate nel regolamento degli studi dell'operatore della formazione. La formazione teorica comprende:

- Le ore di lezione impartite dagli specialisti nel loro campo specifico
- Il tempo dedicato allo studio individuale delle materie insegnate e la preparazione agli esami
- I progetti e i lavori di gruppo, le esercitazioni, i lavori pratici, le escursioni e i viaggi di studio volti a mettere in relazione i diversi campi e a trasporre le conoscenze teoriche nella pratica
- Le procedure di qualificazione e le verifiche delle conoscenze
- Il lavoro di semestre e il lavoro di diploma

Formazione pratica in azienda

Gli operatori della formazione hanno la responsabilità di scegliere le aziende per lo svolgimento dello stage. Gli stage sono seguiti da professionisti e sottoposti alla vigilanza degli operatori della formazione. Gli operatori della formazione verificano in modo adeguato che attraverso gli stage vengano acquisite le competenze definite nel programma quadro d'insegnamento (art. 15 OERic-SSS).

L'azienda in cui si effettua lo stage dispone del personale necessario e delle risorse strutturali per poter offrire una formazione di qualità e svolge le attività professionali pertinenti a tale scopo.

Si consiglia di stabilire i requisiti relativi alla formazione pratica in un contratto tra l'azienda e lo studente e di far convalidare tale contratto dall'operatore della formazione. Lo studente è seguito da un insegnante responsabile dello stage. L'operatore della formazione comunica all'azienda di stage il piano di formazione generale, gli obiettivi della formazione e i criteri di valutazione. L'azienda di stage garantisce la formazione pratica secondo il regolamento di stage, attesta lo svolgimento dello stage e stabilisce le qualificazioni per lo studente.

4.2 Ripartizione delle ore di formazione

La tabella qui di seguito illustra la ripartizione temporale dei campi di formazione per i cicli di formazione a tempo pieno, e quelli paralleli all'attività professionale per i candidati con un AFC pertinente". (cfr. capitolo 5.2).

	Ore di formazione	Parallela all'attività professionale	A tempo pieno
Componenti formative scolastiche	Corsi con contatto diretto ¹	1400-1700	1500-1700
	Studio individuale assistito/non assistito/guidato ²	600-900	400-700
	Lavori di semestre, lavori di gruppo ed escursioni	150-300	300-500
	Lavoro di diploma	320	320
	Procedura di qualificazione e altre verifiche dell'apprendimento	80-150	80-120
Componenti formative pratiche	Attività professionale durante la formazione nel campo pertinente (min. 50%)	Max. 720	--
	Stage	--	Min. 720
	Totale (minimo)	3600	3600

¹ Esempi di **corsi con contatto diretto**: lezioni in presenza, webinar, attività di laboratorio, consulenza individuale o in gruppo, lavori di gruppo assistiti, escursioni, esercitazioni al simulatore.

² Esempi di **studio individuale assistito o guidato**: compiti di lettura, di ricerca o di analisi, esercitazioni e attività di trasferimento, tutorial.

5 Ammissione alla formazione

5.1 Basi legali

L'ordinanza del DEFR concernente le esigenze minime per il riconoscimento dei cicli di formazione e degli studi postdiploma delle scuole specializzate superiori (OERic-SSS, RS 412.101.61) stabilisce le condizioni di ammissione, segnatamente nell'art. 10 cpv. 2:

- Gli operatori della formazione sono responsabili della procedura di ammissione ed emanano un apposito regolamento.
- Gli operatori della formazione trattano i casi particolari nel rispetto delle disposizioni di legge. Disciplinano in particolare l'accesso a una formazione già in corso.

5.2 Condizioni di ammissione

Come indicato al punto 4.1 viene proposta soltanto una formazione di 3600 ore. Nei punti seguenti sono definite le condizioni per l'ammissione a tale formazione.

- Possedere un attestato federale di capacità (AFC) di viticoltore/viticolttrice o di cantiniere/cantiniera e poter attestare un'esperienza professionale di almeno 12 mesi nel settore vitivinicolo dopo aver conseguito l'AFC.
- Un lavoro a tempo parziale con tasso di occupazione di almeno il 50% nel settore vitivinicolo per l'opzione della formazione parallela all'attività professionale.

Se sono stati conseguiti gli AFC di cantiniere e di viticoltore, non è richiesto l'anno di esperienza professionale.

Per i possessori di una formazione iniziale pertinente (succitata), la formazione a tempo pieno è di 3600 ore.

Per i candidati che non soddisfano i requisiti di cui sopra è possibile un'ammissione su dossier. I criteri di ammissione sono disciplinati dagli operatori della formazione e rispondono come minimo ai seguenti requisiti:

- I candidati all'ammissione su dossier possiedono almeno un titolo di studio di livello secondario II.
- Una formazione complementare e/o un'esperienza pratica comprovata della durata minima di un anno nel settore vitivinicolo devono garantire un livello di competenza pratica equivalente all'AFC di viticoltore e di cantiniere.

- Un colloquio professionale che consenta di valutare il livello di competenza pratica è parte integrante della procedura di ammissione su dossier.

5.3 Convalida degli apprendimenti acquisiti

Si può tenere conto di una formazione del livello terziario a condizione che lo studente sia in grado di dimostrare e attestare che le sue qualifiche e competenze corrispondono a quelle della formazione di tecnico/a vitivinicolo/a dipl. SSS. Le formazioni possibili sono le seguenti:

- Attestato professionale federale e diploma superiore nel campo professionale dell'agricoltura e dei suoi rami specialistici AgriAliForm

Gli operatori della formazione definiscono un regolamento nel quale stabiliscono i criteri per il riconoscimento di titoli equivalenti particolari.. La procedura di qualificazione finale secondo il capitolo 6.2 deve essere completata. I criteri devono rispondere come minimo ai seguenti requisiti:

- Almeno l'80% degli obiettivi previsti dal modulo o dal ramo del piano di studio dell'istituto è coperto dalla formazione conseguita tramite un altro corso di formazione.
- La formazione conseguita attraverso un corso di formazione esterno è attestata mediante il superamento di una valutazione.

6 Contenuto e requisiti della procedura di qualificazione

6.1 Regolamento degli studi

L'ammissione alla procedura di qualificazione finale e i dettagli di tale procedura sono indicati nel regolamento degli studi dell'operatore della formazione. Anche i rimedi giuridici devono essere chiaramente definiti (art. 14 cpv. 2 OERic-SSS) e disciplinati nel regolamento degli studi dell'operatore della formazione.

Durante la formazione, tutte le competenze e i rispettivi livelli di requisiti descritti al capitolo 3 vengono esaminati attraverso valutazioni. Le competenze devono essere valutate man mano e le valutazioni iscritte in una pagella almeno annuale. Per poter proseguire la formazione è necessario ottenere una nota media annuale sufficiente nelle valutazioni.

Anche le componenti formative pratiche (stage o attività professionale presso un'azienda) devono essere sottoposte a valutazione.

Stage e attività professionale

Lo stage deve essere attestato dall'azienda attraverso un rapporto di stage stilato conformemente al programma di formazione dell'operatore della formazione.

Lavoro di semestre

La formazione richiede la realizzazione di un lavoro di semestre. Le tematiche trattate devono essere di attualità e avere una grande pertinenza pratica per il mondo del lavoro. Questo lavoro è inteso a dimostrare la comprensione dell'interconnessione dei settori specifici e a garantire la trasposizione delle conoscenze teoriche nella pratica. Il regolamento degli studi dell'operatore della formazione definisce i criteri che tale lavoro deve soddisfare. Durante l'elaborazione del lavoro di semestre, il candidato è seguito da un docente qualificato.

6.2 Procedura di qualificazione finale

Oggetto

Il ciclo di formazione termina con una procedura di qualificazione. Nell'ambito di questa procedura si verificano la padronanza e la combinazione delle competenze acquisite durante la formazione. In questo contesto si tiene particolarmente conto delle esigenze del mondo del lavoro. La procedura di qualificazione finale si suddivide in due parti:

- un lavoro di diploma orientato alla pratica
- esami scritti e/o orali

Lavoro di diploma

Il lavoro di diploma deve trattare in modo approfondito un aspetto pratico del settore vitivinicolo. Lo studente vi deve impiegare le sue conoscenze teoriche e collegarle con delle riflessioni personali che conducano a soluzioni concrete e originali. Durante l'elaborazione del lavoro di diploma, il candidato viene seguito da un docente qualificato. La convalida dei temi e i criteri di valutazione del lavoro di diploma sono stabiliti nel regolamento degli studi dell'operatore della formazione.

Attraverso il lavoro di diploma il candidato dimostra che è in grado di:

- realizzare un lavoro personale pratico in un ambiente professionale a carattere interdisciplinare e secondo principi metodologici consueti e riconosciuti;
- redigere un lavoro scritto approfondito che illustri il suo approccio, le esperienze, i risultati e le conclusioni;
- presentare i suoi lavori a un pubblico mediante una relazione orale.

Coinvolgimento dell'oml

Allo svolgimento della procedura di qualificazione finale nonché alla valutazione degli esami partecipano dei periti esterni. Le condizioni quadro per la loro designazione e partecipazione alla procedura di qualificazione finale sono definite dall'oml in collaborazione con gli operatori della formazione. L'oml partecipa alla formazione dei periti esterni.

Condizioni di ammissione alla procedura di qualificazione finale

Gli studenti sono ammessi alla procedura di qualificazione finale se:

- hanno completato la durata complessiva della formazione prevista nel regolamento degli studi dell'operatore della formazione;
- soddisfano le altre condizioni di ammissione previste nel regolamento degli studi dell'operatore della formazione.

Svolgimento della procedura di qualificazione finale

L'operatore della formazione è responsabile dello svolgimento della procedura di qualificazione finale. È libero di scegliere in quale parte degli esami intende verificare le varie competenze.

Valutazione e giudizio

Durante le procedure di qualificazione finali le prove nei campi professionali vengono valutate dall'operatore della formazione nonché da periti provenienti dal mondo della pratica professionale approvati dall'oml.

L'operatore della formazione stabilisce i criteri di giudizio e la ponderazione delle diverse parti di esame nel regolamento sulla procedura di qualificazione finale.

Il lavoro di diploma viene valutato da un docente e da un perito riconosciuto per la sua padronanza della tematica trattata nel lavoro di diploma.

La formazione è considerata conclusa con successo quando lo studente ha superato le varie parti di esame secondo il regolamento sulla procedura di qualificazione finale.

Possibilità di ripetizione

Allo studente è concessa la possibilità di ripetere le parti di esame di qualificazione finale giudicate insufficienti. L'operatore della formazione stabilisce le parti di esame che devono essere ripetute.

Le parti di esame di qualificazione possono essere ripetute alla ripresa degli studi.

Nel regolamento sulla procedura di qualificazione finale, l'operatore della formazione stabilisce le condizioni che danno diritto alla riammissione alla procedura di qualificazione finale. L'operatore della formazione può definire nel regolamento degli studi le regole per un eventuale prolungamento del tempo di formazione.

Diploma

Il diploma viene assegnato quando la candidata/il candidato ha superato la procedura di qualificazione finale secondo il regolamento.

Procedura di ricorso

Gli studenti possono ricorrere contro una decisione negativa. La procedura di ricorso è disciplinata dall'operatore della formazione.

Sospensione o abbandono degli studi

Si consiglia agli operatori della formazione di rilasciare un attestato per le persone che devono sospendere o abbandonare gli studi per una qualsiasi ragione. L'attestato indica la durata degli studi e i tempi di presenza nonché le prestazioni di formazione conseguite e la loro valutazione. Gli operatori della formazione disciplinano caso per caso le modalità di ripresa degli studi.

7 Disposizioni finali

7.1 Abrogazione del diritto vigente

Il programma quadro d'insegnamento per la tecnica vitivinicola del 18.2.2014 è abrogato.

7.2 Disposizioni transitorie

1. Gli operatori della formazione che, sulla base del programma quadro d'insegnamento Tecnica vitivinicola del 18.2.2014, offrono un ciclo di formazione riconosciuto, devono presentare una richiesta di verifica del riconoscimento alla SEFRI entro 12 mesi dall'entrata in vigore del presente documento (art. 22 OERic-SSS).
2. In base all'art. 24 cpv. 5 OERic-SSS, i titolari di un titolo conseguito prima dell'entrata in vigore del presente programma quadro d'insegnamento sono legittimati a portare il nuovo titolo corrispondente. Poiché il nuovo titolo resta invariato rispetto al precedente, non viene preso alcun provvedimento in merito.

7.3 Entrata in vigore

Il presente programma quadro d'insegnamento entra in vigore con l'approvazione della SEFRI.

8 Emanazione

Brugg, il 3 ottobre 2022

AgriAliForm

Oml del settore professionale dell'agricoltura e dei suoi rami specialistici



BARDET Loïc, presidente

Il presente programma quadro d'insegnamento è approvato.

Berna, il 17/10/2022

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



Rémy Hübschi

Direttore supplente

Capodivisione Formazione professionale e continua