

PERCORSO GOL - SCHEDA INFORMATIVA DELLE ATTIVITA' FORMATIVE

Denominazione profilo: Profilo di qualificazione RRPQ per **Tecnico di allevamento delle api e di produzione del miele (EQF 4)**

CODICE PERCORSO: 2025GOL2_A_002869

Settore di riferimento: Agricoltura zootecnia silvicoltura maricoltura

Descrizione profilo: L'apicoltore si occupa della conduzione di famiglie d'api e della raccolta e commercializzazione dei loro prodotti: miele, pappa reale, cera, polline, propoli, veleno, idromele e aceto di miele. Presidia le aree di attività inerenti l'allevamento delle api, gli interventi profilattici e terapeutici per le api, la gestione dell'estrazione e la lavorazione del miele, le analisi sensoriali e melissopalinologiche relative al prodotto miele, la sanificazione degli impianti e delle strutture adibite alle lavorazioni, il confezionamento dei prodotti. Generalmente svolge la sua attività come lavoratore autonomo.

Sede di svolgimento: Nuoro

Durata: 450 ore

Requisiti di ingresso dei Destinatari: Titolo di studio livello EQF 3 (Attestato di qualifica professionale)

Articolazione del percorso:

N. ore complessive	Formazione diversa da WBL	Di cui in FAD (Formazione a distanza)	WBL (Apprendimento in contesto lavorativo)
450	270	27	180

Aree di attività da certificare (ADA/UC):

- **9999576 / 1191 - Allevamento delle api**

Descrizione della performance: Garantire lo Stato di salute delle api, utilizzando corrette modalità di gestione dell'alveare e mantenendolo in condizioni di igiene adeguate

Abilità:

- adottare le misure di profilassi e terapia adeguate allo stato di salute delle api, utilizzando in sicurezza i prodotti necessari e autorizzati
- applicare le tecniche di costruzione dell'alveare per accogliere la colonia di api
- utilizzare corrette modalità di gestione dell'alveare, mantenendolo in condizioni di igiene adeguate
- utilizzare criteri e tecniche di osservazione dello sviluppo dell'alveare in funzione del periodo e delle condizioni ambientali
- utilizzare tecniche di riconoscimento dell'ape regina
- utilizzare tecniche e strumenti per il processo di selezione delle api migliori

Conoscenze:

- aspetti igienico-sanitari dell'alveare
- biologia, fisiologia e morfologia delle api, loro ciclo vitale e riproduttivo
- classificazioni e caratteristiche delle api
- legislazione e normative in materia di attività apistica
- nozioni pratiche sulle malattie delle api
- organizzazione dell'alveare
- principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
- tecniche di apicoltura e di apicoltura biologica: impianto, cura, visite e osservazione di un alveare
- tecniche e prodotti per il mantenimento di adeguate condizioni igieniche dell'alveare

• 9999577/ 1192- Analisi sensoriale del miele e melissopalino-logica

Descrizione della performance : Degustare il prodotto e riconoscere qualità e origine botanica

Abilità:

- effettuare analisi visive, olfattive e gustative del prodotto miele
- effettuare il conteggio e l'identificazione dei pollini e la stima della quantità assoluta dei pollini
- effettuare prove e verifiche (colore, conducibilità elettrica, ph, acidità) necessarie alla verifica dell'unifloralità
- riconoscere le caratteristiche fisiche, chimico-biologiche ed organolettiche del miele

Conoscenze:

- ambienti, tecniche e modalità di assaggio e degustazione del prodotto
- caratteristiche delle diverse varietà di miele
- caratteristiche fisiche, chimico, biologiche organolettiche del miele
- metodologie di analisi sensoriale del miele
- metodologie e strumenti per l'analisi melissopalino-logica del miele
- principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza
- proprietà nutrizionali e qualità del miele
- sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)

• 9999579 / 1194- Gestione dell'estrazione e lavorazione del miele

Descrizione della performance: Eseguire l'operazione di estrazione e lavorazione del miele garantendo l'Utilizzo in sicurezza degli strumenti di lavorazione, salvaguardia delle proprietà organolettiche e nutrizionali del miele.

Abilità:

- applicare tecniche e procedure di stoccaggio dei melari adeguate al controllo del livello di umidità

- applicare tecniche manuali o meccaniche (macchina disopercolatrice) per la disopercolatura, la smelatura, la maturazione, il filtraggio, la schiumatura, utilizzando in sicurezza gli strumenti ed i macchinari specifici e rispettando i tempi di lavorazione
- riconoscere le caratteristiche di fluidità e cristallizzazione del miele
- utilizzare tecniche di cristallizzazione guidata adeguate al tipo di miele prodotto
- utilizzare tecniche e strumenti (soffiatore, apiscampi) di estrazione del miele, anche in accordo ad eventuali disciplinari di produzione di qualità

Conoscenze:

- aspetti igienico-sanitari dell'alveare
 - attrezzature e strumenti per la lavorazione di miele e prodotti apistici
 - caratteristiche delle diverse varietà di miele
 - Disciplinari di produzione della denominazione di origine protetta "miele"
 - fasi di produzione del miele
 - legislazione e normative in materia di attività apistica e produzione miele
 - principi della cristallizzazione del miele
 - proprietà nutrizionali e fattori di qualità del miele
 - rischi chimici e biologici nella produzione del miele
 - sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
- **9999580/1195 - Interventi profilattici e terapeutici per le api**
Descrizione della performance: valutare lo stato di salute delle api, gestire i prodotti, le procedure e i tempi per effettuare interventi profilattici e terapeutici
Abilità:
 - adottare le misure di profilassi e terapia adeguate allo stato di salute delle api
 - utilizzare le diverse tipologie di prodotti (di sintesi e di origine naturale) scegliendo in base a criteri di opportunità
 - utilizzare procedure e tempi di somministrazione dei prodotti nel rispetto dei tempi di residuo e di smielatura per evitare contaminazione del prodotto

Conoscenze:

- biologia, fisiologia e morfologia delle api
 - cause di moria e spopolamento degli alveari
 - ciclo vitale e riproduttivo delle api
 - legislazione e normative in materia di attività apistica
 - normativa sugli interventi profilattici e terapeutici per il contenimento delle malattie delle api
 - nozioni pratiche sulle malattie delle api
 - principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza
 - procedure e tempi per effettuare interventi profilattici e terapeutici
 - sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
 - Tipologie di prodotti da utilizzare (di sintesi e di origine naturale)
- **9999578 / 1193 - Confezionamento dei prodotti dell'apiario**

Descrizione della performance: Eseguire l'operazione di confezionamento e di apposizione delle etichette garantendo la gestione degli attrezzi manuali e meccanizzati in sicurezza e la lettura delle norme su etichettatura.

Abilità:

- eseguire la chiusura utilizzando in sicurezza le macchine tappatrici per chiudere
- eseguire l'imbottigliamento, invasettamento, riempimento utilizzando in sicurezza le macchine riempitrici
- predisporre le etichette ed eseguire l'etichettatura delle confezioni, utilizzando in sicurezza le macchine etichettatrici per chiudere e le stampanti
- utilizzare macchinari per soffiatura delle bottiglie in pet

Conoscenze:

- caratteristiche e modalità di funzionamento dei macchinari e degli impianti per l'imbottigliamento, invasettamento, riempimento e l'etichettatura e la soffiatura delle bottiglie in pet
 - obblighi di legge sul confezionamento ed etichettatura dei prodotti alimentari trasformati
 - principali caratteristiche fisiche e biologiche dei prodotti da confezionare
 - principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza
 - procedure aziendali di carico e scarico dei materiali
 - sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
 - specifiche norme sanitarie per l'imbottigliamento, invasettamento, riempimento
 - Tipologie e caratteristiche dei materiali utilizzati per il confezionamento (vetro, plastica, pet, tetrapak)
- **9999582/ 1197 - Sanificazione degli impianti e delle strutture adibite alle lavorazioni dei prodotti dell'apiario**

Descrizione della performance: Eseguire la sanificazione degli impianti e delle strutture di lavorazione dei prodotti dell'apiario attraverso un processo igienico-sanitario integrato pianificato, con l'uso di prodotti e attrezzature idonei e nel rispetto delle normative vigenti.

Abilità:

- gestire gli impianti cpi (cleaning in place) di trattamento e lavaggio automatico verificando il rispetto delle procedure previste
- gestire la documentazione relativa alle procedure di sanificazione delle industrie di produzione alimentare
- scegliere le tecniche idonee per la valutazione dell'efficacia delle procedure di sanificazione

Conoscenze:

- caratteristiche e modalità di funzionamento degli impianti e dei macchinari cpi (cleaning in place)
- norme di igiene (HACCP) per garantire il mantenimento degli standard qualitativi di produzione
- principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza
- requisiti igienico-sanitari degli ambienti di produzione e stoccaggio
- sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)

- tecniche e procedure di sanificazione degli impianti
- tipologie di controllo della sanificazione

Certificazioni:

Al termine del percorso, previo superamento dell'esame finale, verrà rilasciata la certificazione del profilo di qualificazione *"Tecnico di allevamento delle api e di produzione del miele"* (RRPQ 56281).

La percentuale massima di assenze consentita per l'ammissione del destinatario allo svolgimento delle valutazioni degli apprendimenti è del 20% delle ore previste per ciascuna UC e per l'intero percorso formativo.

La certificazione è valida su tutto il territorio comunitario ai sensi del D.Lgs. 13/2013, con riferimento alle UC del RRPQ1, di cui alla D.G.R. n. 33/9 del 30.06.2015 "Istituzione del Repertorio Regionale dei Profili di Qualificazione e del Sistema regionale per l'individuazione, validazione e certificazione delle competenze".

Verrà erogata un'indennità di frequenza di € 3,50 per ogni ora frequentata