

**[A1.7] APICOLTORE**

Settore economico professionale: Agricoltura, silvicoltura e pesca

**Descrizione sintetica:**

L' Apicoltore cura lo sviluppo degli allevamenti di api, effettuando gli interventi di prevenzione e cura necessari; gestisce le operazioni per l'estrazione, la lavorazione e le analisi sensoriali e melissopalinoologiche, per la produzione dei prodotti apistici (miele, propoli, pappa reale, cera).

<b>SISTEMI DI REFERENZIAMENTO</b>	
<b>Sistema di riferimento</b>	<b>Denominazione</b>
EQF	[4]
Codice ISTAT CP 2011	[6.4.2.6.0] Allevatori e operai specializzati degli allevamenti di insetti
Area/e di Attività (AdA) del Repertorio nazionale delle qualificazioni regionali a cui il profilo afferisce:	[1.246.821] Allevamento delle api ed estrazione dei melari [1.246.822] Lavorazione del miele

<b>UNITÀ DI COMPETENZE – Interventi di prevenzione e cura sanitaria delle api e degli apiari</b>
<p><b>CAPACITÀ (ESSERE IN GRADO DI)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Identificare lo stato di salute dell'apiario e delle api, riconoscendo eventuali patologie in essere</li> <li>• Somministrare, nei tempi e nelle modalità previste, i prodotti idonei alle diverse tipologie di intervento di profilassi o di terapia</li> <li>• Adottare i dispositivi di protezione individuale e le misure di sicurezza adeguati al tipo di intervento da realizzare</li> </ul>
<p><b>CONOSCENZE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Classificazione delle api e relative caratteristiche morfologiche, anatomiche e fisiologiche</li> <li>• Malattie delle api</li> <li>• Normative in materia di profilassi e cura delle api</li> <li>• Tecniche e metodiche di intervento per la prevenzione delle malattie delle api</li> <li>• Tecniche e metodiche per la cura delle malattie delle api</li> <li>• Tipologie di prodotti e loro modalità di utilizzo, negli interventi di profilassi e terapia</li> <li>• Normativa in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro e dispositivi specifici per la tutela della salute, nell'ambito della produzione apistica</li> </ul>

<b>OGGETTO DI OSSERVAZIONE</b> Interventi di prevenzione e interventi di cura delle malattie delle api
<b>INDICATORI VALUTAZIONE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Analisi dello stato di salute delle api e dell'apiario</li> <li>• Realizzazione degli interventi di prevenzione delle malattie e di quelli di terapia, secondo le metodiche adeguate al tipo di intervento, nel rispetto della normativa</li> </ul>
<b>RISULTATO ATTESO VALUTAZIONE</b> Apiari protetti da malattie
<b>MODALITÀ DI VALUTAZIONE DELL'UNITÀ DI COMPETENZE</b> Audit, colloquio tecnico e/o prova prestazionale, sulla base del disegno valutativo

<b>UNITÀ DI COMPETENZE – Programmazione e gestione dell'allevamento di api</b>
<b>CAPACITÀ (ESSERE IN GRADO DI)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Definire la collocazione ed il dimensionamento dell'apiario ed identificare la tipologia di alveare, tenendo conto delle condizioni ambientali (fonti nettariifere, pollinifere, orientamento) e della tipologia di prodotto apistico che si intende realizzare</li> <li>• Popolare, mettere a dimora e gestire l'apiario, nelle diverse stagioni (anche effettuandone spostamenti in relazione alle fonti nettariifere e pollinifere), mantenendone le condizioni di igiene necessarie allo sviluppo dell'allevamento</li> <li>• Osservare lo sviluppo dell'allevamento in relazione al periodo ed alle caratteristiche dell'ambiente</li> <li>• Riconoscere l'ape regina e realizzare la selezione delle api migliori, utilizzando le tecniche appropriate</li> <li>• Adottare i dispositivi di protezione individuale e le misure di sicurezza adeguati al tipo di operazione da realizzare</li> </ul>
<b>CONOSCENZE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Classificazione delle api e relative caratteristiche morfologiche, anatomiche e fisiologiche</li> <li>• Ciclo di vita e di riproduzione delle api</li> <li>• Organizzazione dell'alveare</li> <li>• Tecniche di apicoltura (individuazione siti, impianto apiario, controllo periodico)</li> <li>• Tecniche di selezione delle api</li> <li>• Tecniche di osservazione degli allevamenti e riconoscimento dell'ape regina</li> <li>• Normativa in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro e dispositivi specifici per la tutela della salute, nell'ambito della produzione apistica</li> </ul>
<b>OGGETTO DI OSSERVAZIONE</b> Le operazioni per la conduzione e lo sviluppo dell'allevamento delle api
<b>INDICATORI VALUTAZIONE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Collocazione dell'apiario adeguata rispetto ai vincoli previsti dalle normative ed al tipo di produzione che si intende realizzare</li> <li>• Riconoscimento dell'ape regina, scelta/selezione delle api</li> <li>• Sviluppo e controllo dell'allevamento</li> </ul>

**RISULTATO ATTESO VALUTAZIONE**

Sviluppo dell'allevamento secondo gli obiettivi di produzione

**MODALITÀ DI VALUTAZIONE DELL'UNITÀ DI COMPETENZE**

Audit, colloquio tecnico e/o prova prestazionale, sulla base del disegno valutativo

**UNITÀ DI COMPETENZE – Gestione dell'estrazione e lavorazione del miele e dei prodotti apistici****CAPACITÀ (ESSERE IN GRADO DI)**

- Effettuare le analisi anche visive, olfattive e gustative del miele
- Identificare e conteggiare i pollini
- Effettuare, nei tempi idonei, le operazioni di disopercolatura, smielatura, filtraggio e decantazione del miele, utilizzando in maniera adeguata, le attrezzature ed i macchinari previsti
- Eseguire i trattamenti necessari per la conservazione ed il confezionamento del miele
- Adottare i dispositivi di protezione individuale e le misure di sicurezza adeguati al tipo di operazione e di attrezzatura/macchinario utilizzato

**CONOSCENZE**

- Caratteristiche fisiche, chimico-biologiche ed organolettiche delle diverse tipologie di miele
- Fasi e tempistiche del processo di produzione del miele
- Aspetti igienico-sanitari relativi al trattamento dell'alveare, in fase di raccolta del miele
- Tecniche ed attrezzature per la disopercolatura, la smielatura, la filtrazione e la decantazione del miele
- Metodi di stoccaggio e conservazione dei melari
- Tecniche ed attrezzature per l'estrazione della propoli e della cera
- Metodi di analisi e degustazione delle caratteristiche del miele
- Metodi di confezionamento e conservazione del miele e degli altri prodotti apistici
- Normativa in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro e dispositivi specifici per la tutela della salute, nell'ambito della produzione di miele e di altri prodotti apistici
- Normativa in materia di produzione del miele e prodotti apistici e disciplinari di qualità
- Rischi chimici e biologici connessi alla produzione del miele

**OGGETTO DI OSSERVAZIONE**

- Le operazioni di disopercolatura, smielatura, filtraggio, decantazione e conservazione del miele
- Le operazioni di raccolta e conservazione della propoli
- Le operazioni di raccolta della cera

**INDICATORI VALUTAZIONE**

- Realizzazione delle analisi finalizzate ad identificare le caratteristiche organolettiche del miele prodotto (conteggio pollini, verifiche di unifloralità)
- Esecuzione in sicurezza delle operazioni di estrazione, conservazione e confezionamento del miele, della propoli e di raccolta della cera
- Adeguata gestione dello stoccaggio e conservazione dei melari

**RISULTATO ATTESO VALUTAZIONE**

Miele ed altri prodotti apistici correttamente estratti e conservati

**MODALITÀ DI VALUTAZIONE DELL'UNITÀ DI COMPETENZE**

Audit, colloquio tecnico e/o prova prestazionale, sulla base del disegno valutativo

**UNITÀ DI COMPETENZE – Conduzione del sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia degli ambienti di produzione dei prodotti apistici**

**CAPACITÀ (ESSERE IN GRADO DI)**

- Garantire il rispetto delle norme in materia di igiene degli alimenti
- Lavare e sanificare l'area di lavoro
- Lavare e riporre le attrezzature ed i contenitori utilizzati per l'estrazione ed il confezionamento del miele

**CONOSCENZE**

- Normativa in materia di igiene dei prodotti alimentari
- Principi base del sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) e sue applicazioni nella produzione del miele
- Principi di igiene e cura della persona
- Sistemi e metodi di gestione dell'igiene dell'ambiente di lavoro: pulizia e sanificazione dei locali; smaltimento rifiuti
- Caratteristiche di prodotti igienizzanti sanitari: tipologia di detersivi e detergenti per la pulizia e sanificazione del piano di lavoro e delle attrezzature utilizzate

**OGGETTO DI OSSERVAZIONE**

Igiene e pulizia nell'ambiente di lavoro

**INDICATORI VALUTAZIONE**

Pulizia e salubrità dell'area di lavoro e delle attrezzature in uso

**RISULTATO ATTESO VALUTAZIONE**

Norme igienico-sanitarie per il trattamento dei cibi e metodi di sanificazione applicati e garantiti

**MODALITÀ DI VALUTAZIONE DELL'UNITÀ DI COMPETENZE**

Audit, colloquio tecnico e/o prova prestazionale, sulla base del disegno valutativo