

STANDARD MINIMO DI PERCORSO FORMATIVO QUALIFICAZIONE DI APICOLTORE

1. RAPPORTO FRA UNITÀ DI COMPETENZA E UNITÀ DI RISULTATI DI APPRENDIMENTO:

Unità di Competenza	Unità di Risultati di Apprendimento
--	Inquadramento della professione
--	Organizzazione di apiario ed arnie
--	Le api: caratteristiche morfologiche, anatomiche e fisiologiche. Ciclo di vita
Programmazione e gestione dell'allevamento di api	Programmare e gestire l'allevamento di api
Interventi di prevenzione e cura sanitaria delle api e degli apiari	Svolgere prevenzione e cura sanitaria di api ed apiari
Gestione dell'estrazione e lavorazione del miele e dei prodotti apistici	Estrarre miele e prodotti apistici
	Lavorare e confezionare miele e prodotti apistici
Conduzione del sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia degli ambienti di produzione dei prodotti apistici	Garantire igiene e pulizia degli ambienti di produzione dei prodotti apistici
--	Sicurezza sul luogo di lavoro

2. LIVELLO EQF DELLA QUALIFICAZIONE IN USCITA: 4

3. REQUISITI OBBLIGATORI DI ACCESSO AL PERCORSO:

- Maggiore età o assolvimento del diritto-dovere all'istruzione e/o alla formazione professionale.
- Diploma di scuola secondaria di primo grado.
- Coloro che hanno conseguito un titolo di studio all'estero, devono presentare una dichiarazione di valore o un documento equipollente/corrispondente, che ne attesti l'equipollenza/corrispondenza di valore, con i titoli rilasciati nello Stato di provenienza, ai fini della verifica dei livelli di scolarizzazione.

Conoscenza linguistica:

- Per i cittadini stranieri, è indispensabile la conoscenza della lingua italiana almeno al livello B1 del Quadro Comune Europeo di Riferimento per le Lingue, restando obbligatorio lo svolgimento delle specifiche prove valutative in sede di selezione, ove il candidato già non disponga di attestazione di valore equivalente.

Permesso di soggiorno per cittadini extracomunitari:

- I cittadini extracomunitari devono disporre di regolare permesso di soggiorno, valido per l'intera durata del percorso o di dimostrazione dell'attesa di rinnovo, documentata dall'avvenuta presentazione della domanda di rinnovo del titolo di soggiorno.

4. ARTICOLAZIONE, PROPEDEUTICITÀ E DURATE MINIME: ¹

N.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di Risultati di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
1.	Conoscenze <ul style="list-style-type: none"> - Orientamento al ruolo - Aspetti contrattualistici, fiscali e previdenziali 	<i>Inquadramento della professione</i>	12	0	Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza
2.	Conoscenze <ul style="list-style-type: none"> - Organizzazione dell'apiario - Tipologia di arnie - Caratteristiche degli alveari 	<i>Organizzazione di apiario ed arnie</i>	20	Max 10	Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza, da apprendimenti formali, non formali ed informali
3.	Conoscenze <ul style="list-style-type: none"> - Ciclo di vita e di riproduzione delle api - Classificazione delle api e relative caratteristiche morfologiche, anatomiche e fisiologiche 	<i>Le api: caratteristiche morfologiche, anatomiche e fisiologiche. Ciclo di vita</i>	30	Max 15	Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza, da apprendimenti formali, non formali ed informali
4.	Conoscenze <ul style="list-style-type: none"> - Tecniche di apicoltura (individuazione siti, stagionalità, impianto apiario, scelta delle arnie, controllo periodico) - Tipologie di allevamento - Tecniche di travaso delle colonie di api - Tecniche di bilanciamento delle famiglie e delle scorte - Metodi di valutazione delle esigenze di spostamento dell'apiario - Tecniche di spostamento e trasporto degli apiari - Tecniche di creazione di nuovi nuclei e starter - Tecniche di selezione delle api - Tecniche di osservazione degli allevamenti e riconoscimento dell'ape regina Abilità <ul style="list-style-type: none"> - Definire la collocazione ed il dimensionamento dell'apiario ed identificare la tipologia di arnia, tenendo conto delle condizioni ambientali (fonti 	<i>Programmare e gestire l'allevamento di api</i>	44	Max 15	Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza, da apprendimenti formali, non formali ed informali

¹ La colonna "Durata minima", indica il numero di ore complessive obbligatorie di attività didattica in aula/laboratorio, al netto dell'eventuale tirocinio curriculare.

La colonna "di cui in FaD" indica il numero massimo di ore realizzabili con tale modalità, con il vincolo della tracciabilità individuale delle attività svolte e nell'ambito del monte ore complessivo di cui alla colonna "Durata minima".

Infine nella colonna "Crediti formativi", sono indicate le condizioni ed i limiti di riconoscibilità del credito di frequenza della corrispondente Unità di risultati di apprendimento.

N.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di Risultati di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
	<p>nettarifere, pollinifere, orientamento) e della tipologia di prodotto apistico che si intende realizzare</p> <ul style="list-style-type: none"> - Osservare lo sviluppo dell'allevamento, in relazione al periodo ed alle caratteristiche dell'ambiente - Popolare, mettere a dimora e gestire l'apiario, nelle diverse stagioni, effettuando spostamenti degli alveari sulla base delle esigenze produttive, mantenendone le condizioni di igiene necessarie allo sviluppo dell'allevamento - Riconoscere l'ape regina e realizzare la selezione delle api migliori, utilizzando le tecniche appropriate - Adottare i dispositivi di protezione individuale e le misure di sicurezza adeguati al tipo di operazione da realizzare 				
5.	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> - Malattie delle api - Tecniche di bilanciamento delle famiglie e delle scorte, per la cura delle malattie delle api - Metodi e procedure di realizzazione dei trattamenti di prevenzione della varroa - Tecniche e metodi di intervento per la prevenzione delle altre malattie delle api - Tipologie di prodotti e loro modalità di utilizzo, negli interventi di profilassi e terapia - Normativa in materia di profilassi e cura delle api - Tecniche di pulizia degli apiari <p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> - Identificare lo stato di salute dell'apiario e delle api, riconoscendo eventuali patologie in essere - Eseguire i test per la rilevazione della percentuale di infestazione da varroa e riconoscerne i risultati - Somministrare, nei tempi e nelle modalità previste, i prodotti idonei alle diverse tipologie di intervento di profilassi o di terapia - Garantire la pulizia degli apiari - Adottare i dispositivi di protezione individuale e le misure di sicurezza adeguati al tipo di intervento da realizzare 	<i>Svolgere prevenzione e cura sanitaria di api ed apiari</i>	80	Max 30	Amnesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza, da apprendimenti formali, non formali ed informali

N.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di Risultati di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
6.	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> - Caratteristiche dei prodotti apistici (miele, cera, pollini, etc.) - Tecniche ed attrezzature per la disopercolatura, la smielatura, la filtrazione e la decantazione del miele - Tecniche ed attrezzature per l'estrazione e per la produzione degli altri prodotti apistici <p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> - Selezionare e preparare gli alveari per la produzione di miele - Estrarre i melari - Effettuare, nei tempi idonei, le operazioni di disopercolatura, smielatura, filtraggio e decantazione del miele, utilizzando in maniera adeguata, le attrezzature ed i macchinari previsti - Effettuare le corrette operazioni di traslarvo e delarvazione dei cupolini per la produzione di pappa reale - Eseguire le operazioni di raccolta, secondo le tecniche adeguate, dei prodotti apistici diversi dal miele - Adottare i dispositivi di protezione individuale e le misure di sicurezza, adeguati al tipo di operazione e di attrezzatura/macchinario utilizzato 	<i>Estrarre miele e prodotti apistici</i>	50	Max 10	Amnesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza, da apprendimenti formali, non formali ed informali
7.	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> - Caratteristiche fisiche, chimico-biologiche ed organolettiche delle diverse tipologie di miele - Fasi e tempistiche del processo di produzione del miele - Metodi di analisi e degustazione delle caratteristiche del miele - Rischi chimici e biologici connessi alla produzione del miele - Normativa in materia di produzione del miele e prodotti apistici e disciplinari di qualità - Metodi di stoccaggio e conservazione dei melari - Metodi di confezionamento e conservazione del miele e degli altri prodotti apistici - Aspetti igienico-sanitari relativi al trattamento dell'alveare, in fase di raccolta del miele 	<i>Lavorare e confezionare miele e prodotti apistici</i>	50	Max 10	Amnesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza, da apprendimenti formali, non formali ed informali

N.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di Risultati di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
	<p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> - Effettuare le analisi, anche visive, olfattive e gustative, del miele - Identificare e conteggiare i pollini - Eseguire i trattamenti necessari per la conservazione, il confezionamento e lo stoccaggio del miele e degli altri prodotti apistici - Registrare i dati identificativi dei lotti di produzione del miele, pappa reale, polline, secondo la normativa relativa alla tracciabilità degli alimenti e quella specifica di prodotto 				
8.	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> - Normativa in materia di igiene dei prodotti alimentari - Norme e disposizioni a tutela della sicurezza dell'ambiente di lavoro - Caratteristiche di prodotti igienizzanti sanitari: tipologia di detersivi e detergenti per la pulizia e sanificazione del piano di lavoro e delle attrezzature utilizzate - Sistemi e metodi di gestione dell'igiene dell'ambiente di lavoro: pulizia e sanificazione dei locali; smaltimento rifiuti - Principi base del sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) e sue applicazioni nella produzione del miele <p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> - Garantire il rispetto delle norme in materia di igiene degli alimenti - Lavare e riporre le attrezzature ed i contenitori utilizzati per l'estrazione ed il confezionamento del miele - Lavare e sanificare l'area di lavoro 	<p><i>Garantire igiene e pulizia degli ambienti di produzione dei prodotti apistici</i></p>	16	0	<p>Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza</p>
9.	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> - Legislazione sulla salute e sicurezza sui luoghi di lavoro e applicazione delle norme di sicurezza - Gli obblighi del datore di lavoro e del lavoratore - Dispositivi di protezione individuali <p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> - Applicare i protocolli di prevenzione e riduzione del rischio professionale 	<p><i>Sicurezza sul luogo di lavoro</i></p>	12	Max 4	<p>Ammesso credito di frequenza con valore a priori, riconosciuto a chi ha già svolto, con idonea attestazione (conformità settore di riferimento e validità temporale), il corso conforme all'Accordo Stato – Regioni del</p>

N.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di Risultati di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
					21/12/2011 – Formazione dei lavoratori, ai sensi dell'art. 37, comma 2 del D.lgs. 81/2008
DURATA MINIMA TOTALE, AL NETTO DEL TIROCINIO CURRICULARE			314	Max 94	

NOTA:

Le Unità di risultati dell'apprendimento n. 1, 2 e 3, vanno realizzate prima delle altre Unità.

5. TIROCINIO CURRICULARE:

Durata minima: 50 ore;

Durata massima: il 30% sul totale del percorso.

6. UNITA' DI RISULTATI DI APPRENDIMENTO AGGIUNTIVE:

A scopo di miglioramento/curvatura della progettazione didattica, nel limite massimo del 10% delle ore totali di formazione, al netto del tirocinio curriculare.

7. METODOLOGIA DIDATTICA:

Le Unità di risultati di apprendimento vanno realizzate attraverso attività di formazione d'aula specifica e metodologia attiva. Realizzazione obbligatoria di esercitazioni pratiche, per le Unità di risultati di apprendimento n. 4, 6, 7 ed 8, per almeno il 30% delle relative durate.

8. VALUTAZIONE DIDATTICA DEGLI APPRENDIMENTI:

Obbligo di tracciabile valutazione didattica degli apprendimenti, per singola Unità di risultati di apprendimento.

9. GESTIONE DEI CREDITI FORMATIVI:

- Credito di ammissione: -- .

- Crediti di frequenza: la percentuale massima riconoscibile è il 30% sulla durata di ore d'aula o laboratorio; il 100% sul tirocinio curriculare, al netto degli eventuali crediti con valore a priori.

10. REQUISITI PROFESSIONALI E STRUMENTALI:

Qualificazione dei formatori, di cui almeno il 50% esperti provenienti dal mondo del lavoro, in possesso di una specifica e documentata esperienza professionale o di insegnamento, almeno triennale, nel settore di riferimento; presenza di aule e laboratori adeguatamente attrezzati.

11. ATTESTAZIONE IN ESITO RILASCIATA DAL SOGGETTO ATTUATORE:

Documento di formalizzazione degli apprendimenti, con indicazione del numero di ore di effettiva frequenza. Condizioni di ammissione all'esame finale: frequenza di almeno l'80% delle ore complessive del percorso formativo. È consentita l'ammissione all'esame finale, anche a fronte della frequenza di almeno il 70% delle ore complessive del percorso formativo, previo parere favorevole - documentato - del collegio dei docenti/formatori.

12. ATTESTAZIONE IN ESITO AD ESAME PUBBLICO:

Certificato di qualificazione professionale, rilasciato ai sensi del D.lgs. 13/2013.