

[A1.7] APICOLTORE**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.

SISTEMI DI REFERENZIAMENTO	
Sistema di riferimento	Denominazione
Settore economico-professionale (SEP)	Agricoltura, silvicoltura e pesca
Area/e di Attività (AdA) del Repertorio nazionale delle qualificazioni regionali a cui il profilo afferisce	ADA.01.03.09 (ex ADA.1.246.821) - Allevamento delle api ed estrazione dei melari ADA.01.03.10 (ex ADA.1.246.822) - Produzione artigianale del miele
Livello E.q.f.	4
Posizione classificatoria ISTAT CP 2011	6.4.2.6.0 - Allevatori e operai specializzati degli allevamenti di insetti
Posizione/i classificatoria/e ISTAT ATECO 2007	01.49.30 - Apicoltura

UNITÀ DI COMPETENZA - Programmazione e gestione dell'allevamento di api
<p>RISULTATO ATTESO DALL'ESERCIZIO DELLA COMPETENZA</p> <p>Sviluppare, programmare e gestire l'allevamento di api, valutando il luogo e le dimensioni dell'apiario da realizzare, la tipologia di arnie da adottare, collocando in sicurezza le stesse, gestendo i nuclei produttivi e controllandone le condizioni igienico-sanitarie</p>
<p>LIVELLO E.q.f.: 4</p>
<p>CONOSCENZE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tecniche di apicoltura (individuazione siti, stagionalità, impianto apiario, scelta delle arnie, controllo periodico) - Tipologie di allevamento - Organizzazione dell'apiario - Tipologia di arnie - Caratteristiche degli alveari - 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 - Ciclo di vita e di riproduzione delle api - Classificazione delle api e relative caratteristiche morfologiche, anatomiche e fisiologiche

<ul style="list-style-type: none"> - Tecniche di selezione delle api - Tecniche di osservazione degli allevamenti e riconoscimento dell'ape regina - Normativa in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro e dispositivi specifici per la tutela della salute, nell'ambito della produzione apistica
<p>ABILITA'</p> <ul style="list-style-type: none"> - Definire la collocazione ed il dimensionamento dell'apiario ed identificare la tipologia di arnia da adottare, tenendo conto delle condizioni ambientali (fonti nettariifere, pollinifere, orientamento) e della tipologia di prodotto apistico che si intende realizzare - 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
<p>INDICATORI DI VALUTAZIONE DEL POSSESSO DELLA COMPETENZA</p> <p>Sulla base di un set di informazioni (obiettivi di produzione, zona geografica, periodo dell'anno, presenza di determinate fonti nettariifere e pollinifere, ...), identificare il luogo, le dimensioni dell'apiario, la tipologia di arnia e definire le modalità di gestione dell'allevamento, motivando le scelte compiute</p>
<p>PRESTAZIONE MINIMA ATTESA IN ESITO ALLA VALUTAZIONE</p> <p>Per almeno due tipologie di situazioni (condizioni di setting dell'apiario), definire le modalità di allocazione e di avvio dell'apiario e descrivere o effettuare un travaso di colonia di api nell'arnia, con esplicitazione delle scelte compiute</p>
<p>MODALITÀ DI VALUTAZIONE DEL POSSESSO DELLA COMPETENZA</p> <p>Audizione, colloquio tecnico e/o prova prestazionale</p>

<p>UNITÀ DI COMPETENZA - Interventi di prevenzione e cura sanitaria delle api e degli apiari</p>
<p>RISULTATO ATTESO DALL'ESERCIZIO DELLA COMPETENZA</p> <p>Curare l'apiario, adottando misure di prevenzione, secondo le procedure definite ed effettuando, ove del caso, interventi profilattici e terapeutici per le api</p>
<p>LIVELLO E.q.f.: 4</p>
<p>CONOSCENZE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ciclo di vita e di riproduzione delle api - Classificazione delle api e relative caratteristiche morfologiche, anatomiche e fisiologiche - 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 - Organizzazione dell'apiario - Tipologia di arnie

<ul style="list-style-type: none"> - Tecniche di pulizia degli apiari - Normativa in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro e dispositivi specifici per la tutela della salute, nell'ambito della produzione apistica
<p>ABILITA'</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
<p>INDICATORI DI VALUTAZIONE DEL POSSESSO DELLA COMPETENZA</p> <p>Sulla base, di informazioni date, in contesto reale o simulato, individuare la malattia delle api e definirne profilassi e terapia, motivandone la scelta</p>
<p>PRESTAZIONE MINIMA ATTESA IN ESITO ALLA VALUTAZIONE</p> <p>Per almeno due tipologie di malattia delle api (di cui la varroa), definizione di profilassi e terapia applicabile, con esplicitazione delle scelte compiute.</p>
<p>MODALITÀ DI VALUTAZIONE DEL POSSESSO DELLA COMPETENZA</p> <p>Audizione, colloquio tecnico e/o prova prestazionale</p>

<p>UNITÀ DI COMPETENZA - Gestione dell'estrazione e lavorazione del miele e dei prodotti apistici</p>
<p>RISULTATO ATTESO DALL'ESERCIZIO DELLA COMPETENZA</p> <p>Effettuare l'estrazione del miele, compiendo le operazioni di disopercolatura, smielatura, stoccaggio, filtraggio e decantazione del miele, curando la sanificazione degli impianti e delle attrezzature, classificando e confezionando il prodotto, secondo la normativa vigente in materia</p>
<p>LIVELLO E.q.f.: 4</p>
<p>CONOSCENZE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Caratteristiche dei prodotti apistici (miele, cera, pollini, etc.) - Organizzazione dell'apiario - Tipologia di arnie - Caratteristiche degli alveari - Tecniche ed attrezzature per la disopercolatura, la smielatura, la filtrazione e la decantazione del miele - 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 - Tecniche ed attrezzature per l'estrazione e per produzione degli altri prodotti apistici - 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 - 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

ABILITA'

- 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 analisi, anche visive, olfattive e gustative, del miele
- 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
- 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
- Adottare i dispositivi di protezione individuale e le misure di sicurezza, adeguati al tipo di operazione e di attrezzatura/macchinario utilizzato

INDICATORI DI VALUTAZIONE DEL POSSESSO DELLA COMPETENZA

Sulla base di differenti tipologie di prodotto apistico da ottenere, individuare i disciplinari di qualità applicabili ed impostare o effettuare le lavorazioni per l'ottenimento del prodotto finito

PRESTAZIONE MINIMA ATTESA IN ESITO ALLA VALUTAZIONE

Per almeno due tipologie di prodotti apistici (di cui uno, miele) effettuare in situazione reale o simulata, le operazioni di estrazione, lavorazione, classificazione e confezionamento, nei tempi idonei, con esplicitazione del disciplinare di produzione adottato, delle principali possibili problematiche e delle scelte compiute

MODALITÀ DI VALUTAZIONE DEL POSSESSO DELLA COMPETENZA

Audizione, colloquio tecnico e/o prova prestazionale

UNITÀ DI COMPETENZA - Conduzione del sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia, degli ambienti di produzione dei prodotti apistici

RISULTATO ATTESO DALL'ESERCIZIO DELLA COMPETENZA

Garantire il rispetto delle norme igienico-sanitarie e la sanificazione di ambienti, materiali e attrezzature, applicando quanto prescritto in materia di igiene dei prodotti alimentari

LIVELLO E.q.f.: 3

CONOSCENZE

- Normativa in materia di igiene dei prodotti alimentari
- Caratteristiche di prodotti igienizzanti sanitari: tipologia di detersivi e detergenti per la pulizia e la 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

ABILITA'

- 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 e degli altri prodotti apistici
- Lavare e sanificare l'area di lavoro

INDICATORI DI VALUTAZIONE DEL POSSESSO DELLA COMPETENZA

Sulla base delle indicazioni fornite, definire il piano di sanificazione ed igienizzazione del processo di lavorazione dei prodotti apistici, motivando le scelte compiute

PRESTAZIONE MINIMA ATTESA IN ESITO ALLA VALUTAZIONE

Definizione di un piano di sanificazione ed igienizzazione del processo di lavorazione di un prodotto apistico, indicando le possibili problematiche ed i comportamenti da adottare

MODALITÀ DI VALUTAZIONE DEL POSSESSO DELLA COMPETENZA

Audizione, colloquio tecnico e/o prova prestazionale