

REPERTORIO DELLE QUALIFICAZIONI PROFESSIONALI DELLA REGIONE CAMPANIA

QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE	
Denominazione qualificazione	Tecnico di allevamento delle api e di produzione del miele
Livello EQF	4
Settore Economico Professionale	SEP 01 - Agricoltura, silvicoltura e pesca
Area di Attività	ADA.1.246.821 - Allevamento delle api ed estrazione dei melari ADA.1.246.822 - Lavorazione del miele
Processo	Allevamento di animali per uso sportivo e per la produzione di carne e di altri prodotti alimentari e non alimentari. Allevamento di insetti per la produzione di prodotti alimentari
Sequenza di processo	Allevamento delle api e produzione di miele
Descrizione sintetica della qualificazione	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.
Referenziazione ATECO 2007	A.01.49.30 - Apicoltura
Referenziazione ISTAT CP2011	6.4.2.6.0 - Allevatori e operai specializzati degli allevamenti di insetti
ELENCO DELLE UNITA' DI COMPETENZA	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Confezionamento dei prodotti alimentari liquidi, semiliquidi e pastosi (828) 2. Sanificazione degli impianti e delle strutture adibite alle lavorazioni (951) 3. Allevamento delle api (2786) 4. Analisi sensoriale del miele e melissopalinologica (2787) 5. Gestione dell'estrazione e lavorazione del miele (2788) 6. Interventi profilattici e terapeutici per le api (2790) 	

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.1

Denominazione unità di competenza	Confezionamento dei prodotti alimentari liquidi, semiliquidi e pastosi
Livello EQF	
Risultato atteso	Prodotto confezionato.
Oggetto di osservazione	Le operazioni di confezionamento e di apposizione delle etichette.
Indicatori	Gestione manuale degli attrezzi manuali e meccanizzati in sicurezza; lettura norme su etichettatura.
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. eseguire la chiusura utilizzando in sicurezza le macchine tappatrici per chiudere 2. eseguire l'imbottigliamento, invasettamento, riempimento utilizzando in sicurezza le macchine riempitrici 3. predisporre le etichette ed eseguire l'etichettatura delle confezioni, utilizzando in sicurezza le macchine etichettatrici per chiudere e le stampanti 4. utilizzare macchinari per soffiatura delle bottiglie in pet
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche) 2. principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza 3. tipologie di servizio banqueting: garden party, coffee break, buffet, brunch, ecc. 4. 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 5. obblighi di legge sul confezionamento ed etichettatura dei prodotti alimentari trasformati 6. principali caratteristiche fisiche e biologiche dei prodotti da confezionare 7. procedure aziendali di carico e scarico dei materiali 8. specifiche norme sanitarie per l'imbottigliamento, invasettamento, riempimento
Referenziazione ISTAT CP2011	

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.2

Denominazione unità di competenza	Sanificazione degli impianti e delle strutture adibite alle lavorazioni
Livello EQF	
Risultato atteso	Impianti sanificati.
Oggetto di osservazione	Gestione delle operazioni di sanificazione degli impianti.
Indicatori	Lettura e interpretazione norme sanitarie; analisi tamponi campione; individuazione dei trattamenti sanitizzanti.
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. gestire gli impianti cpi (cleaning in place) di trattamento e lavaggio automatico verificando il rispetto delle procedure previste 2. gestire la documentazione relativa alle procedure di sanificazione delle industrie di produzione alimentare 3. scegliere le tecniche idonee per la valutazione dell'efficacia delle procedure di sanificazione
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche) 2. principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza 3. caratteristiche e modalità di funzionamento degli impianti e dei macchinari cpi (cleaning in place) 4. norme di igiene (HACCP) per garantire il mantenimento degli standard qualitativi di produzione 5. requisiti igienico-sanitari degli ambienti di produzione e stoccaggio 6. tecniche e procedure di sanificazione degli impianti 7. tipologie di controllo della sanificazione
Referenziazione ISTAT CP2011	

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.3

Denominazione unità di competenza	Allevamento delle api
Livello EQF	
Risultato atteso	Alveare curato secondo procedure corrette
Oggetto di osservazione	Operazione di gestione dell'allevamento delle api.
Indicatori	Stato di salute delle api, livelli igienici sanitari degli alveari, gestione in sicurezza dell'impianto.
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. utilizzare criteri e tecniche di osservazione dello sviluppo dell'alveare in funzione del periodo e delle condizioni ambientali 2. utilizzare tecniche di riconoscimento dell'ape regina 3. utilizzare tecniche e strumenti per il processo di selezione delle api migliori 4. selezionare la tipologia di alveare e applicare le tecniche di costruzione per accogliere la colonia di api 5. scegliere l'ubicazione e il dimensionamento dell'apiario 6. utilizzare corrette modalità di collocazione a dimora e gestione dell'alveare, mantenendolo in condizioni di igiene e di sicurezza adeguate
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche) 2. principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza 3. aspetti igienico-sanitari dell'alveare 4. biologia, fisiologia e morfologia delle api 5. ciclo vitale e riproduttivo delle api 6. classificazioni e caratteristiche delle api 7. legislazione e normative in materia di attività apistica 8. nozioni pratiche sulle malattie delle api 9. organizzazione dell'alveare 10. tecniche di apicoltura e di apicoltura biologica: impianto, cura, visite e osservazione di un alveare 11. tecniche e prodotti per il mantenimento di adeguate condizioni igieniche dell'alveare
Referenziazione ISTAT CP2011	

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.4

Denominazione unità di competenza	Analisi sensoriale del miele e melissopalinologica
Livello EQF	
Risultato atteso	Caratteristiche del miele riconosciute attraverso analisi sensoriale
Oggetto di osservazione	Le operazioni di analisi sensoriale delle caratteristiche del miele.
Indicatori	Degustazione del prodotto, riconoscimento qualità e origine botanica.
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. effettuare analisi visive, olfattive e gustative del prodotto miele 2. effettuare prove e verifiche (colore, conducibilità elettrica, ph, acidità) necessarie alla verifica dell'unifloralità 3. riconoscere le caratteristiche fisiche, chimico-biologiche ed organolettiche del miele 4. effettuare il conteggio e l'identificazione dei pollini e la stima della quantità assoluta dei pollini
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche) 2. principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza 3. ambienti, tecniche e modalità di assaggio e degustazione del prodotto 4. caratteristiche delle diverse varietà di miele 5. caratteristiche fisiche, chimico, biologiche organolettiche del miele 6. metodologie di analisi sensoriale del miele 7. metodologie e strumenti per l'analisi melissopalinologica del miele 8. proprietà nutrizionali e qualità del miele
Referenziazione ISTAT CP2011	

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.5

Denominazione unità di competenza	Gestione dell'estrazione e lavorazione del miele
Livello EQF	
Risultato atteso	Miele estratto e lavorato
Oggetto di osservazione	Le operazioni di estrazione e lavorazione del miele.
Indicatori	Utilizzo in sicurezza degli strumenti di lavorazione; salvaguardia delle proprietà organolettiche e nutrizionali del miele.
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. applicare tecniche e procedure di stoccaggio dei melari adeguate al controllo del livello di umidità 2. utilizzare tecniche di cristallizzazione guidata adeguate al tipo di miele prodotto 3. utilizzare tecniche e strumenti (soffiatore, apiscampi) di estrazione del miele, anche in accordo ad eventuali disciplinari di produzione di qualità 4. applicare tecniche manuali o meccaniche per la disopercolatura, la smielatura, la maturazione, il filtraggio, la schiumatura, utilizzando in sicurezza gli strumenti ed i macchinari specifici e rispettando i tempi di lavorazione 5. riconoscere le caratteristiche di fluidità e cristallizzazione del miele, e saper operare la relativa classificazione
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche) 2. principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza 3. aspetti igienico-sanitari dell'alveare 4. caratteristiche delle diverse varietà di miele 5. disciplinari di produzione della denominazione di origine protetta "miele" 6. fasi di produzione del miele 7. principi della cristallizzazione del miele 8. proprietà nutrizionali e fattori di qualità del miele 9. rischi chimici e biologici nella produzione del miele 10. tecniche e tecnologie per la lavorazione del miele 11. fasi, attrezzature e strumenti per la lavorazione di miele e prodotti apistici (macchina disopercolatrice, macchine di centrifugazione, decantazione, filtraggio, camera calda) 12. legislazione e normative in materia di attività apistica e produzione miele
Referenziazione ISTAT CP2011	

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.6

Denominazione unità di competenza	Interventi profilattici e terapeutici per le api
Livello EQF	
Risultato atteso	Alveare sottoposto a misure di prevenzione e cura secondo procedure corrette
Oggetto di osservazione	Le operazioni di intervento profilattico e terapeutico.
Indicatori	Stato di salute delle api; gestione dei prodotti e delle procedure.
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. utilizzare le diverse tipologie di prodotti (di sintesi e di origine naturale) scegliendo in base a criteri di opportunità 2. utilizzare procedure e tempi di somministrazione dei prodotti nel rispetto dei tempi di residuo e di smielatura per evitare contaminazione del prodotto 3. adottare le misure di profilassi e terapia adeguate allo stato di salute delle api
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche) 2. principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza 3. biologia, fisiologia e morfologia delle api 4. cause di moria e spopolamento degli alveari 5. ciclo vitale e riproduttivo delle api 6. legislazione e normative in materia di attività apistica 7. normativa sugli interventi profilattici e terapeutici per il contenimento delle malattie delle api 8. nozioni pratiche sulle malattie delle api 9. procedure e tempi per effettuare interventi profilattici e terapeutici 10. tipologie di prodotti da utilizzare (di sintesi e di origine naturale)
Referenziazione ISTAT CP2011	