# REPERTORIO DEI TITOLI E DELLE QUALIFICAZIONI DELLA REGIONE CAMPANIA

| STANDARD FORMATIVO | |
|---|---|
| **Denominazione Qualificazione** | **Apicoltore** |
| **Denominazione Standard Formativo** | **Apicoltore** |
| **Durata percorso Formativo** | 1 anni |
| **Livello EQF** | 4 |
| **Settore Economico Professionale** | SEP 01 - Agricoltura, silvicoltura e pesca |
| **Area di Attività** | ADA.01.03.09 - Allevamento delle api ed estrazione dei melari<br>ADA.01.03.10 - Produzione artigianale 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 |
| **Qualificazione regionale di riferimento** | Apicoltore |
| **Descrizione qualificazione** | L'apicoltore si occupa dell'allevamento delle api e della raccolta e confezionamento del miele e di altri prodotti apistici (miele, cera, propoli, pappa reale, polline, veleno, idromele e aceto di miele). È in grado di gestire l'intero processo a partire dall'approntamento degli alveari fino al confezionamento dei prodotti. Presidia le attività di selezione delle arnie, individuando la collocazione ed il dimensionamento degli alveari, controlla le condizioni di salute e di igiene delle api, attuando, se necessario, interventi profilattici e terapeutici. Effettua l'estrazione e lo stoccaggio dei melari e applica tecniche manuali o meccaniche per la disopercolatura, la smielatura, la decantazione/maturazione e il filtraggio del miele, utilizzando in sicurezza gli strumenti ed i macchinari specifici. Classifica il prodotto in funzione delle caratteristiche fisico-chimiche ed organolettiche, attraverso analisi visive, olfattive e gustative. Si occupa del confezionamento e dell'etichettatura del prodotto finito e provvede alla sanificazione degli impianti e delle strutture adibite alle lavorazioni. Opera, generalmente, nelle piccole e medie imprese nonché in ambito autonomo imprenditoriale. |
| **Referenziazione ATECO 2007** | A.01.49.30 - Apicoltura<br>N.82.92.10 - Imballaggio e confezionamento di generi alimentari |
| **Referenziazione ISTAT CP2011** | 6.4.2.6.0 - Allevatori e operai specializzati degli allevamenti di insetti |
| **Codice ISCED-F 2013** | 0888 Inter-disciplinary programmes and qualifications involving agriculture, forestry, fisheries and veterinary |
| **Ulteriori indicazioni per l'e-learning** | Secondo quanto previsto dalle disposizioni regionali in materia |
| **Durata minima complessiva del percorso (ore)** | 300 |
| **Durata minima di aula (ore)** | 150 |
| **Durata minima laboratorio (ore)** | 0 |
| **Durata delle attività formative rivolte alle KC (ore)** | 20 |
| **Percentuale durata massima e-learning sincrona in rapporto alla durata d'aula** | 210 |
| **Percentuale durata massima e-learning asincrona in rapporto alla durata d'aula** | 84 |

| | |
|---|---|
| **Durata minima tirocinio curriculare ore** | 0 |
| **Durata minima tirocinio curriculare + Laboratorio (ore)** | 90 |
| **Requisiti minimi di ingresso dei partecipanti** | Possesso di titolo di studio / qualifica professionale attestante il raggiungimento di un livello di apprendimento pari almeno a EQF 3, acquisito nell'ambito degli ordinamenti di istruzione o nella formazione professionale, fatto salvo quanto disposto alla voce "Gestione dei crediti formativi". Per quanto riguarda coloro che hanno conseguito un titolo di studio all'estero occorre presentare una dichiarazione di valore o un documento equipollente/corrispondente che attesti il livello del titolo medesimo. Per i cittadini stranieri è inoltre necessario il possesso di un attestato, riconosciuto a livello nazionale e internazionale, di conoscenza della lingua italiana ad un livello non inferiore al B1 del QCER. In alternativa, tale conoscenza deve essere verificata attraverso un test di ingresso da conservare agli atti del soggetto formatore. Sono dispensati dalla presentazione dell'attestato i cittadini stranieri che abbiano conseguito il diploma di scuola secondaria superiore presso un istituto scolastico appartenente al sistema italiano di istruzione. Tutti i requisiti devono essere posseduti e documentati dal corsista al soggetto formatore entro l'inizio delle attività. Non è ammessa alcuna deroga. |
| **Requisiti minimi didattici comuni a tutte le UF/Moduli** | Formazione d'aula specifica e formazione tecnica mediante attività pratiche/ laboratoriali. |
| **Requisiti minimi di risorse professionali** | Docenti qualificati in possesso di un titolo di studio adeguato all'attività formativa da realizzare, provenienti per almeno il 50% dal mondo del lavoro. Per i docenti provenienti dal mondo del lavoro e per quelli impegnati unicamente in attività formative di natura pratica/laboratoriale, il requisito del titolo di studio può essere sostituito da una documentata esperienza professionale e/o di insegnamento almeno triennale strettamente attinente l'attività formativa da realizzare. I tutor di stage / tirocinio devono possedere titolo di studio adeguato all'attività formativa da realizzare e, nello specifico, una documentata esperienza professionale almeno triennale nel settore di riferimento. |
| **Requisiti minimi di risorse strumentali** | È necessario disporre di aule e/o laboratori congruamente attrezzati. |
| **Requisiti minimi di valutazione degli apprendimenti** | 1. Prevedere verifiche periodiche di apprendimento a conclusione di ogni UF. 2. Condizione minima di ammissione all'esame finale è la frequenza di almeno l'80% delle ore complessive del percorso formativo. 3. Esame finale pubblico in conformità alle disposizioni regionali vigenti. La valutazione finale ha lo scopo di verificare l'acquisizione delle competenze previste dal corso. 4. Certificazione rilasciata al termine del percorso: "Certificazione di qualifica professionale" per "Apicoltore". |
| **Percentuale Assenza massima consentita** | 20 |
| **Percentuale Termine ultimo di inserimento (TUI)** | 20 |
| **Attestazione in esito** | Certificazione di qualifica professionale |
| **Normativa di riferimento** | |
| **Grado minimo d'istruzione previsto** | Licenza media + Qualificazione EQF 3 |
| **Età minima prevista in ingresso** | 18 anni |
| **Gestione dei crediti formativi** | E' ammesso il riconoscimento dei crediti formativi (di ammissione e di frequenza) in conformità alle disposizioni previste dalla normativa regionale vigente, salvo quanto altrimenti disposto |
| **Eventuali ulteriori indicazioni** | |
| **Composizione Standard Formativo** | Unità Formative |

**ELENCO DELLE UNITA' FORMATIVE**

1 - Confezionamento dei prodotti alimentari
2 - Sanificazione degli impianti e delle strutture adibite alle lavorazioni

3 - Allevamento delle api
4 - Analisi sensoriale del miele e melissopalinologica
5 - Gestione dell'estrazione e della lavorazione del miele e dei prodotti apistici
6 - Interventi profilattici e terapeutici per le api

| CORSI ANNUALITÀ | | |
|---|---|---|
| **Anno** | **Ore** | **Esame Intermedio** |
| **1° Anno** | **410** | **No** |

| DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.1 | |
|---|---|
| **Denominazione unità formativa** | **Confezionamento dei prodotti alimentari** |
| **Livello EQF** | 2 |
| **Denominazione unità di competenza** | Confezionamento dei prodotti alimentari (828) |
| **Descrizione della performance da osservare** | Prodotto confezionato ed etichettato nel rispetto delle normative di riferimento |
| **Descrizione breve** | |
| **Abilità** | 1. Effettuare la sterilizzazione, il risciacquo e la soffiatura di contenitori/bottiglie<br>2. Realizzare le operazioni di riempimento, inscatolamento, imbottigliamento e invasettamento<br>3. Utilizzare gli appositi macchinari e procedure per la sterilizzazione, risciacquo e soffiatura di bottiglie/vasetti/contenitori<br>4. Utilizzare le macchine per il confezionamento e l'etichettatura dei prodotti alimentari<br>5. Applicare le tecniche di sigillatura (sottovuoto, atmosfera controllata, atmosfera modificata, a pelle ecc.) dei contenitori o imballaggi per prodotti alimentari<br>6. Utilizzare i macchinari per il riempimento e la sigillatura dei contenitori per prodotti alimentari (bottiglie in vetro, pet, latte, ...) |
| **Conoscenze** | 1. Caratteristiche e modalità di funzionamento dei macchinari per l'imbottigliamento, invasettamento, riempimento del prodotto alimentare<br>2. Cenni sulla normativa comunitaria e nazionale sul confezionamento, etichettatura e tracciabilità dei prodotti alimentari<br>3. Principali caratteristiche fisiche e biologiche dei prodotti da confezionare<br>4. Macchinari e tecniche di tappatura e sigillatura di contenitori o imballaggi per prodotti alimentari<br>5. Tecniche e procedure di chiusura e sigillamento delle confenzioni<br>6. Tipologie di carta e cartone, materie plastiche (PE, PET, PVC, PS, PP, ecc.) e materiali metallici (alluminio, acciaio, ecc.)<br>7. Tecniche e procedure di confezionamento sottovuoto<br>8. Specifiche norme sanitarie per l'imbottigliamento, l'invasettamento e il riempimento |
| **Durata minima di aula (ore)** | |
| **Durata minima tirocinio curriculare (ore)** | |
| **Note (eventuali)** | |

| DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.2 | |
|---|---|
| **Denominazione unità formativa** | **Sanificazione degli impianti e delle strutture adibite alle lavorazioni** |
| **Livello EQF** | 3 |
| **Denominazione unità di competenza** | Sanificazione degli impianti e delle strutture adibite alle lavorazioni (951) |
| **Descrizione della performance da osservare** | Impianti sanificati |
| **Descrizione breve** | |
| **Abilità** | 1. Scegliere le tecniche idonee per la valutazione dell'efficacia delle procedure di sanificazione<br>2. Gestire la documentazione relativa alle procedure di sanificazione delle industrie di produzione alimentare<br>3. Gestire gli impianti cpi (cleaning in place) di trattamento e lavaggio automatico verificando il rispetto delle procedure previste |
| **Conoscenze** | 1. Caratteristiche e modalità di funzionamento degli impianti e dei macchinari cpi (cleaning in place)<br>2. Norme di igiene (haccp) per garantire il mantenimento degli standard qualitativi di produzione<br>3. Requisiti igienico-sanitari degli ambienti di produzione e stoccaggio<br>4. Tecniche e procedure di sanificazione degli impianti<br>5. Tipologie di controllo della sanificazione |
| **Durata minima di aula (ore)** | |
| **Durata minima tirocinio curriculare (ore)** | |
| **Note (eventuali)** | |

| DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.3 | |
|---|---|
| **Denominazione unità formativa** | **Allevamento delle api** |
| **Livello EQF** | 4 |
| **Denominazione unità di competenza** | Allevamento delle api (2786) |
| **Descrizione della performance da osservare** | Arnia curata secondo procedure corrette |
| **Descrizione breve** | |
| **Abilità** | 1. Utilizzare criteri e tecniche di osservazione dello sviluppo dell'arnia in funzione del periodo e delle condizioni ambientali<br>2. Utilizzare tecniche di riconoscimento dell'ape regina<br>3. Utilizzare tecniche e strumenti per il processo di selezione delle api migliori<br>4. Selezionare la tipologia di arnia e applicare le tecniche di costruzione per accogliere la colonia di api<br>5. Valutare e scegliere l'ubicazione e il dimensionamento dell'apiario sulla base di specifici requisiti (presenza di fonti nettarifere e pollinifere, orientamento, stagione, ecc.)<br>6. Utilizzare le modalità di collocazione a dimora e gestione dell'arnia, mantenendola in condizioni di igiene e di sicurezza adeguate<br>7. Applicare tecniche per il pareggiamento delle famiglie, la creazione di nuovi nuclei e il popolamento degli alveari |
| **Conoscenze** | 1. Aspetti igienico-sanitari dell'arnia<br>2. Biologia, fisiologia e morfologia delle api<br>3. Ciclo vitale e riproduttivo delle api<br>4. Classificazioni e caratteristiche delle api<br>5. Legislazione e normative in materia di attività apistica<br>6. Nozioni pratiche sulle malattie delle api<br>7. Organizzazione dell'arnia e degli apiari<br>8. Tecniche di apicoltura e di apicoltura biologica: impianto, cura, visite e osservazione di un'arnia e di un apiario<br>9. Tecniche e prodotti per il mantenimento di adeguate condizioni igieniche dell'arnia |
| **Durata minima di aula (ore)** | |
| **Durata minima tirocinio curriculare (ore)** | |
| **Note (eventuali)** | |

| DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.4 | |
|---|---|
| **Denominazione unità formativa** | **Analisi sensoriale del miele e melissopalinologica** |
| **Livello EQF** | 4 |
| **Denominazione unità di competenza** | Analisi sensoriale del miele e melissopalinologica (2787) |
| **Descrizione della performance da osservare** | Caratteristiche del miele riconosciute attraverso analisi sensoriale |
| **Descrizione breve** | |
| **Abilità** | 1. Effettuare analisi visive, olfattive e gustative del prodotto miele<br>2. Effettuare prove e verifiche (colore, conducibilità elettrica, ph, acidità) necessarie alla verifica dell'unifloralità<br>3. Riconoscere le caratteristiche fisiche, chimico-biologiche ed organolettiche del miele<br>4. Effettuare il conteggio e l'identificazione dei pollini e la stima della quantità assoluta dei pollini<br>5. Effettuare la classificazione e categorizzazione del prodotto in funzione del polline prevalente e delle caratteristiche fisico-chimiche ed organolettiche del miele (fluidità, cristallizzazione, ecc.) |
| **Conoscenze** | 1. Ambienti, tecniche e modalità di assaggio e degustazione del prodotto<br>2. Caratteristiche fisiche, chimico, biologiche organolettiche delle diverse varietà di miele<br>3. Metodologie di analisi sensoriale del miele<br>4. Metodologie e strumenti per l'analisi melissopalinologica del miele<br>5. Proprietà nutrizionali e qualità del miele |
| **Durata minima di aula (ore)** | |
| **Durata minima tirocinio curriculare (ore)** | |
| **Note (eventuali)** | |

| DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.5 | |
|---|---|
| **Denominazione unità formativa** | **Gestione dell'estrazione e della lavorazione del miele e dei prodotti apistici** |
| **Livello EQF** | 4 |
| **Denominazione unità di competenza** | Gestione dell'estrazione e della lavorazione del miele e dei prodotti apistici (2788) |
| **Descrizione della performance da osservare** | Miele estratto e lavorato |
| **Descrizione breve** | |
| **Abilità** | 1. Applicare tecniche e procedure di stoccaggio dei melari adeguate al controllo del livello di umidità<br>2. Utilizzare tecniche di cristallizzazione guidata adeguate al tipo di miele prodotto<br>3. Utilizzare tecniche e strumenti (soffiatore, apiscampi) di estrazione del miele, anche in accordo ad eventuali disciplinari di produzione di qualità<br>4. Applicare tecniche manuali o meccaniche per la disopercolatura, la smielatura, la decantazione/maturazione, il filtraggio, la schiumatura, utilizzando in sicurezza gli strumenti ed i macchinari specifici e rispettando i tempi di lavorazione<br>5. Selezionare le arnie migliori per la produzione di miele in base a specifiche caratteristiche fisico/visive<br>6. Identificare il periodo più idoneo per l'estrazione e lo stoccaggio dei melari |
| **Conoscenze** | 1. Aspetti igienico-sanitari dell'arnia<br>2. Caratteristiche fisiche, chimico, biologiche organolettiche delle diverse varietà di miele<br>3. Fasi di produzione del miele<br>4. Principi della cristallizzazione del miele<br>5. Proprietà nutrizionali e fattori di qualità del miele<br>6. Rischi chimici e biologici nella produzione del miele<br>7. Tecniche e tecnologie per la lavorazione del miele e dei prodotti apistici<br>8. Fasi, attrezzature e strumenti per la lavorazione di miele e prodotti apistici (macchina disopercolatrice, macchine di centrifugazione, decantazione, filtraggio, camera calda)<br>9. Normativa in materia di produzione del miele e prodotti apistici e disciplinari di qualità |
| **Durata minima di aula (ore)** | |
| **Durata minima tirocinio curriculare (ore)** | |
| **Note (eventuali)** | |

| DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.6 | |
|---|---|
| **Denominazione unità formativa** | **Interventi profilattici e terapeutici per le api** |
| **Livello EQF** | 3 |
| **Denominazione unità di competenza** | Interventi profilattici e terapeutici per le api (2790) |
| **Descrizione della performance da osservare** | Arnia e apiario sottoposti a misure di prevenzione e cura secondo procedure corrette |
| **Descrizione breve** | |
| **Abilità** | 1. Utilizzare le diverse tipologie di prodotti (di sintesi e di origine naturale) scegliendo in base a criteri di opportunità<br>2. Utilizzare procedure e tempi di somministrazione dei prodotti nel rispetto dei tempi di residuo e di smielatura per evitare contaminazione del prodotto<br>3. Adottare le misure di profilassi e terapia adeguate allo stato di salute delle api |
| **Conoscenze** | 1. Biologia, fisiologia e morfologia delle api<br>2. Cause di moria e spopolamento delle arnie<br>3. Ciclo vitale e riproduttivo delle api<br>4. Legislazione e normative in materia di attività apistica<br>5. Nozioni pratiche sulle malattie delle api<br>6. Procedure e tempi per effettuare interventi profilattici e terapeutici<br>7. Tipologie di prodotti da utilizzare (di sintesi e di origine naturale) negli interventi profilattici e terapeutici per le api<br>8. Tecniche e metodiche di intervento per la prevenzione delle malattie delle api<br>9. Normative in materia di profilassi e cura delle api |
| **Durata minima di aula (ore)** | |
| **Durata minima tirocinio curriculare (ore)** | |
| **Note (eventuali)** | |