REPERTORIO DEI TITOLI E DELLE QUALIFICAZIONI DELLA REGIONE CAMPANIA

STANDARD FORMATIVO	
Denominazione Standard Formativo	**Apicoltore**
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 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 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
Durata minima complessiva del percorso (ore)	300
Durata minima di aula (ore)	150
Durata minima laboratorio (ore)	0
Durata minima delle attività di aula e laboratorio rivolte alle KC (ore)	20
Durata massima DAD aula	210
Durata massima FAD aula	84
Durata minima tirocinio in impresa (ore)	0
Durata minima stage + 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/segmenti	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 e di attestazione 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".
Grado minimo d'istruzione previsto	Licenza media + Qualificazione EQF 3
Età minima prevista	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	

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	**300**	**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)
Risultato formativo atteso	Prodotto confezionato ed etichettato nel rispetto delle normative di riferimento
Abilità	1. Utilizzare i macchinari per il riempimento e la sigillatura dei contenitori per prodotti alimentari (bottiglie in vetro, pet, latte, ...) 2. Applicare le tecniche di sigillatura (sottovuoto, atmosfera controllata, atmosfera modificata, a pelle ecc.) dei contenitori o imballaggi per prodotti alimentari 3. Utilizzare le macchine per il confezionamento e l'etichettatura dei prodotti alimentari 4. Utilizzare gli appositi macchinari e procedure per la sterilizzazione, risciacquo e soffiatura di bottiglie/vasetti/contenitori 5. Realizzare le operazioni di riempimento, inscatolamento, imbottigliamento e invasettamento 6. Effettuare la sterilizzazione, il risciacquo e la soffiatura di contenitori/bottiglie
Conoscenze	1. Caratteristiche e modalità di funzionamento dei macchinari per l'imbottigliamento, invasettamento, riempimento del prodotto alimentare 2. Cenni sulla normativa comunitaria e nazionale sul confezionamento, etichettatura e tracciabilità dei prodotti alimentari 3. Principali caratteristiche fisiche e biologiche dei prodotti da confezionare 4. Macchinari e tecniche di tappatura e sigillatura di contenitori o imballaggi per prodotti alimentari 5. Tecniche e procedure di chiusura e sigillamento delle confenzioni 6. Tipologie di carta e cartone, materie plastiche (PE, PET, PVC, PS, PP, ecc.) e materiali metallici (alluminio, acciaio, ecc.) 7. Tecniche e procedure di confezionamento sottovuoto 8. Specifiche norme sanitarie per l'imbottigliamento, l'invasettamento e il riempimento
Vincoli (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)
Risultato formativo atteso	Impianti sanificati
Abilità	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	1. Caratteristiche e modalità di funzionamento degli impianti e dei macchinari cpi (cleaning in place) 2. Norme di igiene (haccp) per garantire il mantenimento degli standard qualitativi di produzione 3. Requisiti igienico-sanitari degli ambienti di produzione e stoccaggio 4. Tecniche e procedure di sanificazione degli impianti 5. Tipologie di controllo della sanificazione
Vincoli (eventuali)	

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.3	
Denominazione unità formativa	**Allevamento delle api**
Livello EQF	4
Denominazione unità di competenza	Allevamento delle api (2786)
Risultato formativo atteso	Arnia curata secondo procedure corrette
Abilità	1. Applicare tecniche per il pareggiamento delle famiglie, la creazione di nuovi nuclei e il popolamento degli alveari 2. Utilizzare le modalità di collocazione a dimora e gestione dell'arnia, mantenendola in condizioni di igiene e di sicurezza adeguate 3. Valutare e scegliere l'ubicazione e il dimensionamento dell'apiario sulla base di specifici requisiti (presenza di fonti nettarifere e pollinifere, orientamento, stagione, ecc.) 4. Selezionare la tipologia di arnia e applicare le tecniche di costruzione per accogliere la colonia di api 5. Utilizzare tecniche e strumenti per il processo di selezione delle api migliori 6. Utilizzare tecniche di riconoscimento dell'ape regina 7. Utilizzare criteri e tecniche di osservazione dello sviluppo dell'arnia in funzione del periodo e delle condizioni ambientali
Conoscenze	1. Aspetti igienico-sanitari dell'arnia 2. Biologia, fisiologia e morfologia delle api 3. Ciclo vitale e riproduttivo delle api 4. Classificazioni e caratteristiche delle api 5. Legislazione e normative in materia di attività apistica 6. Nozioni pratiche sulle malattie delle api 7. Organizzazione dell'arnia e degli apiari 8. Tecniche di apicoltura e di apicoltura biologica: impianto, cura, visite e osservazione di un'arnia e di un apiario 9. Tecniche e prodotti per il mantenimento di adeguate condizioni igieniche dell'arnia
Vincoli (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)
Risultato formativo atteso	Caratteristiche del miele riconosciute attraverso analisi sensoriale
Abilità	1. Effettuare la classificazione e categorizzazione del prodotto in funzione del polline prevalente e delle caratteristiche fisico-chimiche ed organolettiche del miele (fluidità, cristallizzazione, ecc.) 2. Effettuare il conteggio e l'identificazione dei pollini e la stima della quantità assoluta dei pollini 3. Riconoscere le caratteristiche fisiche, chimico-biologiche ed organolettiche del miele 4. Effettuare prove e verifiche (colore, conducibilità elettrica, ph, acidità) necessarie alla verifica dell'unifloralità 5. Effettuare analisi visive, olfattive e gustative del prodotto miele
Conoscenze	1. Ambienti, tecniche e modalità di assaggio e degustazione del prodotto 2. Caratteristiche fisiche, chimico, biologiche organolettiche delle diverse varietà di miele 3. Metodologie di analisi sensoriale del miele 4. Metodologie e strumenti per l'analisi melissopalinologica del miele 5. Proprietà nutrizionali e qualità del miele
Vincoli (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)
Risultato formativo atteso	Miele estratto e lavorato
Abilità	1. Identificare il periodo più idoneo per l'estrazione e lo stoccaggio dei melari 2. Selezionare le arnie migliori per la produzione di miele in base a specifiche caratteristiche fisico/visive 3. 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 4. Utilizzare tecniche e strumenti (soffiatore, apiscampi) di estrazione del miele, anche in accordo ad eventuali disciplinari di produzione di qualità 5. Utilizzare tecniche di cristallizzazione guidata adeguate al tipo di miele prodotto 6. Applicare tecniche e procedure di stoccaggio dei melari adeguate al controllo del livello di umidità
Conoscenze	1. Aspetti igienico-sanitari dell'arnia 2. Caratteristiche fisiche, chimico, biologiche organolettiche delle diverse varietà di miele 3. Fasi di produzione del miele 4. Principi della cristallizzazione del miele 5. Proprietà nutrizionali e fattori di qualità del miele 6. Rischi chimici e biologici nella produzione del miele 7. Tecniche e tecnologie per la lavorazione del miele e dei prodotti apistici 8. Fasi, attrezzature e strumenti per la lavorazione di miele e prodotti apistici (macchina disopercolatrice, macchine di centrifugazione, decantazione, filtraggio, camera calda) 9. Normativa in materia di produzione del miele e prodotti apistici e disciplinari di qualità
Vincoli (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)
Risultato formativo atteso	Arnia e apiario sottoposti a misure di prevenzione e cura secondo procedure corrette
Abilità	1. Adottare le misure di profilassi e terapia adeguate allo stato di salute delle api 2. Utilizzare procedure e tempi di somministrazione dei prodotti nel rispetto dei tempi di residuo e di smielatura per evitare contaminazione del prodotto 3. Utilizzare le diverse tipologie di prodotti (di sintesi e di origine naturale) scegliendo in base a criteri di opportunità
Conoscenze	1. Biologia, fisiologia e morfologia delle api 2. Cause di moria e spopolamento delle arnie 3. Ciclo vitale e riproduttivo delle api 4. Legislazione e normative in materia di attività apistica 5. Nozioni pratiche sulle malattie delle api 6. Procedure e tempi per effettuare interventi profilattici e terapeutici 7. Tipologie di prodotti da utilizzare (di sintesi e di origine naturale) negli interventi profilattici e terapeutici per le api 8. Tecniche e metodiche di intervento per la prevenzione delle malattie delle api 9. Normative in materia di profilassi e cura delle api
Vincoli (eventuali)	