REPERTORIO DEI TITOLI E DELLE QUALIFICAZIONI DELLA REGIONE CAMPANIA

QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE	
Denominazione qualificazione	**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
Descrizione sintetica della 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

ELENCO DELLE UNITA' DI COMPETENZA

1. Confezionamento dei prodotti alimentari (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 della lavorazione del miele e dei prodotti apistici (2788)
6. Interventi profilattici e terapeutici per le api (2790)

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.1	
Denominazione unità di competenza	**Confezionamento dei prodotti alimentari**
Livello EQF	2
Risultato formativo atteso	Prodotto confezionato ed etichettato nel rispetto delle normative di riferimento
Oggetto di osservazione	Le operazioni di confezionamento dei prodotti alimentari
Indicatori	Confezionamento primario, secondario e terziario dei prodotto alimentari (liquidi, semiliquidi e pastosi), provvedendo al lavaggio e alla sterilizzazione delle diverse tipologie di contenitori e bottiglie e al successivo imbottigliamento
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
Referenziazione ISTAT CP2011	6.4.2.6.0 - Allevatori e operai specializzati degli allevamenti di insetti 6.5.1.3.3 - Conservieri 6.5.1.5.0 - Artigiani ed operai specializzati delle lavorazioni artigianali casearie 7.3.1.2.0 - Addetti agli impianti per la trasformazione delle olive 7.3.2.2.0 - Conduttori di apparecchi per la lavorazione industriale di prodotti lattiero – caseari 7.3.2.4.1 - Conduttori di macchinari per la cernita e la calibratura di prodotti ortofrutticoli 7.3.2.4.2 - Conduttori di macchinari per la conservazione di frutta e verdura 7.3.2.8.1 - Addetti a macchinari industriali per la vinificazione 7.3.2.8.2 - Addetti a macchinari industriali per la produzione di birra 7.3.2.8.3 - Addetti a macchinari industriali per la produzione di liquori, di distillati e di bevande alcoliche 7.3.2.8.4 - Addetti a macchinari industriali per la produzione di bevande analcoliche e gassate

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.2	
Denominazione unità di competenza	**Sanificazione degli impianti e delle strutture adibite alle lavorazioni**
Livello EQF	3
Risultato formativo 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	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
Referenziazione ISTAT CP2011	3.2.2.3.2 - Tecnici dei prodotti alimentari 6.4.2.6.0 - Allevatori e operai specializzati degli allevamenti di insetti

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.3	
Denominazione unità di competenza	**Allevamento delle api**
Livello EQF	4
Risultato formativo atteso	Arnia curata secondo procedure corrette
Oggetto di osservazione	Le operazioni di gestione dell'allevamento delle api
Indicatori	Stato di salute delle api, livelli igienici sanitari delle arnie, gestione in sicurezza dell'impianto
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
Referenziazione ISTAT CP2011	6.4.2.6.0 - Allevatori e operai specializzati degli allevamenti di insetti

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.4	
Denominazione unità di competenza	**Analisi sensoriale del miele e melissopalinologica**
Livello EQF	4
Risultato formativo 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	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
Referenziazione ISTAT CP2011	6.4.2.6.0 - Allevatori e operai specializzati degli allevamenti di insetti 6.5.1.4.0 - Degustatori e classificatori di prodotti alimentari e bevande

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.5	
Denominazione unità di competenza	**Gestione dell'estrazione e della lavorazione del miele e dei prodotti apistici**
Livello EQF	4
Risultato formativo atteso	Miele estratto e lavorato
Oggetto di osservazione	Le operazioni di estrazione e lavorazione del miele e dei prodotti apistici
Indicatori	Utilizzo in sicurezza degli strumenti di lavorazione; salvaguardia delle proprietà organolettiche e nutrizionali del miele
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
Referenziazione ISTAT CP2011	6.4.2.6.0 - Allevatori e operai specializzati degli allevamenti di insetti

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.6	
Denominazione unità di competenza	**Interventi profilattici e terapeutici per le api**
Livello EQF	3
Risultato formativo atteso	Arnia e apiario sottoposti a misure di prevenzione e cura secondo procedure corrette
Oggetto di osservazione	Le operazioni di intervento profilattico e terapeutico per le api
Indicatori	Stato di salute delle api; gestione dei prodotti e delle procedure
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
Referenziazione ISTAT CP2011	3.2.2.1.1 - Tecnici agronomi 6.4.2.6.0 - Allevatori e operai specializzati degli allevamenti di insetti