

## REPERTORIO DELLE QUALIFICAZIONI PROFESSIONALI DELLA REGIONE CAMPANIA

<b>SETTORE ECONOMICO PROFESSIONALE<sup>1</sup></b>	
<b><u>Agricoltura, silvicoltura e pesca</u></b>	
<b>Processo</b>	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
<b>Sequenza di processo</b>	Allevamento delle api e produzione di miele
<b>Area di Attività</b>	ADA.1.246.821 Allevamento delle api ed estrazione dei melari ADA.1.246.822 Lavorazione del miele
<b>Qualificazione regionale</b>	Tecnico di allevamento delle api e di produzione del miele
<b>Referenziazioni</b>	Nomenclatura delle unità Professionali (NUP/CP ISTAT 2006): 6.4.2.9.1 Allevatori e operai specializzati degli allevamenti di insetti Nomenclatura delle unità Professionali (NUP/CP ISTAT 2011): 6.4.2.6.0 Allevatori e operai specializzati degli allevamenti di insetti Classificazione delle attività economiche (ATECO 2007/ISTAT): 01.49.30 Apicoltura
<b>Livello EQF</b>	4
<b>Descrizione sintetica della qualificazione e delle attività</b>	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 melissopalinoologiche 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.

<sup>1</sup> Rif. Accordo Stato-Regioni del 27 luglio 2011



Unione Europea



REGIONE CAMPANIA

## STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

<b>COMPETENZA N. 1 - Titolo</b> Allevamento delle api	
<b>Risultato atteso</b> Alveare curato secondo procedure corrette	
<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• selezionare la tipologia di alverare e applicare le tecniche di costruzione per accogliere la colonia di api</li> <li>• scegliere l'ubicazione e il dimensionamento dell'apiario</li> <li>• utilizzare corrette modalità di collocazione a dimora e gestione dell'alveare, mantenendolo in condizioni di igiene e di sicurezza adeguate</li> <li>• utilizzare criteri e tecniche di osservazione dello sviluppo dell'alveare in funzione del periodo e delle condizioni ambientali</li> <li>• utilizzare tecniche di riconoscimento dell'ape regina</li> <li>• utilizzare tecniche e strumenti per il processo di selezione delle api migliori</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• biologia, fisiologia e morfologia delle api</li> <li>• ciclo vitale e riproduttivo delle api</li> <li>• classificazioni e caratteristiche delle api</li> <li>• legislazione e normative in materia di attività apistica</li> <li>• nozioni pratiche sulle malattie delle api</li> <li>• organizzazione dell'alveare</li> <li>• aspetti igienico-sanitari dell'alveare</li> <li>• principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza</li> <li>• sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)</li> <li>• tecniche di apicoltura e di apicoltura biologica: impianto, cura, visite e osservazione di un alveare</li> <li>• tecniche e prodotti per il mantenimento di adeguate condizioni igieniche dell'alveare</li> </ul>

### Indicazioni per la valutazione delle competenze

<b>Titolo competenza e Risultato atteso</b>	<b>Oggetto di osservazione</b>	<b>Indicatori</b>
Allevamento delle api. Alveare curato secondo procedure corrette.	Operazione di gestione dell'allevamento delle api.	Stato di salute delle api, livelli igienici sanitari degli alveari, gestione in sicurezza dell'impianto.



Unione Europea



REGIONE CAMPANIA

## STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

<b>COMPETENZA N. 2 - Titolo</b> Analisi sensoriale del miele e melissopalino-logica	
<b>Risultato atteso</b> Caratteristiche del miele riconosciute attraverso analisi sensoriale	
<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• effettuare analisi visive, olfattive e gustative del prodotto miele</li> <li>• effettuare il conteggio e l'identificazione dei pollini e la stima della quantità assoluta dei pollini</li> <li>• effettuare prove e verifiche (colore, conducibilità elettrica, ph, acidità) necessarie alla verifica dell'unifloralità</li> <li>• riconoscere le caratteristiche fisiche, chimico-biologiche ed organolettiche del miele</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ambienti, tecniche e modalità di assaggio e degustazione del prodotto</li> <li>• caratteristiche delle diverse varietà di miele</li> <li>• caratteristiche fisiche, chimico, biologiche organolettiche del miele</li> <li>• metodologie di analisi sensoriale del miele</li> <li>• metodologie e strumenti per l'analisi melissopalino-logica del miele</li> <li>• principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza</li> <li>• proprietà nutrizionali e qualità del miele</li> <li>• sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)</li> </ul>

### Indicazioni per la valutazione delle competenze

<b>Titolo competenza e Risultato atteso</b>	<b>Oggetto di osservazione</b>	<b>Indicatori</b>
Analisi sensoriale del miele e melissopalino-logica. Caratteristiche del miele riconosciute attraverso analisi sensoriale.	Le operazioni di analisi sensoriale delle caratteristiche del miele.	Degustazione del prodotto, riconoscimento qualità e origine botanica.



## STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

<b>COMPETENZA N. 3 - Titolo</b> Gestione dell'estrazione e lavorazione del miele	
<b>Risultato atteso</b> Miele estratto e lavorato	
<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• applicare tecniche e procedure di stoccaggio dei melari adeguate al controllo del livello di umidità</li> <li>• 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</li> <li>• riconoscere le caratteristiche di fluidità e cristallizzazione del miele, e saper operare la relativa classificazione</li> <li>• utilizzare tecniche di cristallizzazione guidata adeguate al tipo di miele prodotto</li> <li>• utilizzare tecniche e strumenti (soffiatore, apiscampi) di estrazione del miele, anche in accordo ad eventuali disciplinari di produzione di qualità</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• aspetti igienico-sanitari dell'alveare</li> <li>• fasi, attrezzature e strumenti per la lavorazione di miele e prodotti apistici (macchina disopercolatrice, macchine di centrifugazione, decantazione, filtraggio, camera calda)</li> <li>• caratteristiche delle diverse varietà di miele</li> <li>• disciplinari di produzione della denominazione di origine protetta "miele"</li> <li>• fasi di produzione del miele</li> <li>• legislazione e normative in materia di attività apistica e produzione miele</li> <li>• principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza</li> <li>• principi della cristallizzazione del miele</li> <li>• proprietà nutrizionali e fattori di qualità del miele</li> <li>• rischi chimici e biologici nella produzione del miele</li> <li>• sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)</li> <li>• tecniche e tecnologie per la lavorazione del miele</li> </ul>

### Indicazioni per la valutazione delle competenze

<b>Titolo competenza e Risultato atteso</b>	<b>Oggetto di osservazione</b>	<b>Indicatori</b>
Gestione dell'estrazione e lavorazione del miele. Miele estratto e lavorato.	Le operazioni di estrazione e lavorazione del miele.	Utilizzo in sicurezza degli strumenti di lavorazione; salvaguardia delle proprietà organolettiche e nutrizionali del miele.

## STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

<b>COMPETENZA N. 4 - Titolo</b>	
Confezionamento dei prodotti alimentari liquidi, semiliquidi e pastosi	
<b>Risultato atteso</b>	
Prodotto confezionato	
<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• eseguire l'imbottigliamento, invasettamento, riempimento utilizzando in sicurezza le macchine riempitrici</li> <li>• eseguire la chiusura utilizzando in sicurezza le macchine tappatrici predisporre le etichette ed eseguire l'etichettatura delle confezioni, utilizzando in sicurezza le macchine etichettatrici</li> <li>• utilizzare macchinari per soffiatura delle bottiglie in pet</li> <li>• realizzare operazioni di stoccaggio</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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</li> <li>• obblighi di legge sul confezionamento ed etichettatura dei prodotti alimentari trasformati</li> <li>• principali caratteristiche fisiche e biologiche dei prodotti da confezionare</li> <li>• principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza</li> <li>• procedure aziendali di carico e scarico dei materiali</li> <li>• sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)</li> <li>• specifiche norme sanitarie per l'imbottigliamento, invasettamento, riempimento</li> <li>• tipologie e caratteristiche dei materiali utilizzati per il confezionamento (vetro, plastica, pet, tetrapak, ecc.)</li> </ul>

### Indicazioni per la valutazione delle competenze

<b>Titolo competenza e Risultato atteso</b>	<b>Oggetto di osservazione</b>	<b>Indicatori</b>
Confezionamento dei prodotti alimentari liquidi, semiliquidi e pastosi. Prodotto confezionato.	Le operazioni di confezionamento e di apposizione delle etichette.	Gestione manuale degli attrezzi manuali e meccanizzati in sicurezza; lettura norme su etichettatura.

## STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

<b>COMPETENZA N. 5 - Titolo</b> Interventi profilattici e terapeutici per le api	
<b>Risultato atteso</b> Alveare sottoposto a misure di prevenzione e cura secondo procedure corrette	
<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• adottare le misure di profilassi e terapia adeguate allo stato di salute delle api</li> <li>• utilizzare le diverse tipologie di prodotti (di sintesi e di origine naturale) scegliendo in base a criteri di opportunità</li> <li>• utilizzare procedure e tempi di somministrazione dei prodotti nel rispetto dei tempi di residuo e di smielatura per evitare contaminazione del prodotto</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• biologia, fisiologia e morfologia delle api</li> <li>• cause di moria e spopolamento degli alveari</li> <li>• ciclo vitale e riproduttivo delle api</li> <li>• legislazione e normative in materia di attività apistica</li> <li>• normativa sugli interventi profilattici e terapeutici per il contenimento delle malattie delle api</li> <li>• nozioni pratiche sulle malattie delle api</li> <li>• principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza</li> <li>• procedure e tempi per effettuare interventi profilattici e terapeutici</li> <li>• sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)</li> <li>• tipologie di prodotti da utilizzare (di sintesi e di origine naturale)</li> </ul>

### Indicazioni per la valutazione delle competenze

<b>Titolo competenza e Risultato atteso</b>	<b>Oggetto di osservazione</b>	<b>Indicatori</b>
Interventi profilattici e terapeutici per le api. Alveare sottoposto a misure di prevenzione e cura.	Le operazioni di intervento profilattico e terapeutico.	Stato di salute delle api; gestione dei prodotti e delle procedure.



Unione Europea



REGIONE CAMPANIA

## STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

<b>COMPETENZA N. 6 - Titolo</b>	
Sanificazione degli impianti e delle strutture adibite alle lavorazioni	
<b>Risultato atteso</b>	
Impianti sanificati	
<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• gestire gli impianti cpi (cleaning in place) di trattamento e lavaggio automatico verificando il rispetto delle procedure previste</li> <li>• gestire la documentazione relativa alle procedure di sanificazione delle industrie di produzione alimentare</li> <li>• scegliere le tecniche idonee per la valutazione dell'efficacia delle procedure di sanificazione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• caratteristiche e modalità di funzionamento degli impianti e dei macchinari cpi (cleaning in place)</li> <li>• norme di igiene (HACCP) per garantire il mantenimento degli standard qualitativi di produzione</li> <li>• principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza</li> <li>• requisiti igienico-sanitari degli ambienti di produzione e stoccaggio</li> <li>• sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)</li> <li>• tecniche e procedure di sanificazione degli impianti</li> <li>• tipologie di controllo della sanificazione</li> </ul>

### Indicazioni per la valutazione delle competenze

<b>Titolo competenza e Risultato atteso</b>	<b>Oggetto di osservazione</b>	<b>Indicatori</b>
Sanificazione degli impianti e delle strutture adibite alle lavorazioni. Impianti sanificati.	Le operazioni di sanificazione degli impianti e delle strutture adibite alle lavorazioni.	Lettura e interpretazione norme sanitarie; analisi tamponi campione; individuazione dei trattamenti sanitizzanti.