



Repertorio Regionale delle Qualificazioni e delle Competenze

Scheda di Figura Professionale

Denominazione Figura	Operatore dell'allevamento di api e di produzione del miele
Esempi di possibili denominazioni ricorrenti nel mondo del lavoro	Apicoltore – Addetto alle attività ambientali montane
Settori di riferimento	SETTORE 01. Agricoltura, silvicoltura e pesca
Ambito di attività	Produzione di beni e servizi
Livello di complessità	Gruppo-livello A
Livello EQF	3
Descrizione	<p>L'apicoltore si occupa dell'allevamento delle api e della raccolta e confezionamento del miele e di altri prodotti apistici (miele, cera,...). È in grado di gestire l'intero processo a partire dall'approntamento degli alveari fino al confezionamento dei prodotti. Si occupa:</p> <ul style="list-style-type: none">• Gestione delle colonie: spostare o dividere le colonie di api;• Ispezione degli alveari per individuare eventuali segni di malattie o parassiti;• Trattamento anti varroa degli sciami;• Inserimento di nuovi nuclei d'ape in caso di indebolimento di una famiglia;• Mantenimento dei corretti livelli di temperatura e umidità all'interno delle arnie. <p>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.</p> <p>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</p>

Contesto di esercizio

Tipologia rapporti di lavoro	Svolge l'attività lavorativa sia come dipendente che come lavoratore autonomo nel rispetto della normativa di settore.
Collocazione contrattuale	Lavoratore subordinato cui si applica i CCNL di riferimento o lavoratore autonomo
Collocazione organizzativa	Può essere il proprietario/gestore dell'azienda, svolgendo tutte le attività relative all'allevamento delle api e alla produzione del miele, o può essere un dipendente assunto dall'azienda, responsabile della gestione delle api e della produzione del miele.
Opportunità sul mercato del lavoro	Le opportunità di lavoro per gli apicoltori in Italia sono in crescita, grazie alla crescente domanda di prodotti apicoltori di alta qualità e all'interesse per l'agricoltura sostenibile.
Percorsi formativi	Assolvimento del diritto – dovere all'istruzione e alla formazione professionale o proscioglimento
Fonti documentarie	

Indici di conversione

Sistemi di classificazione a fini statistici

ISCO - 08	
ISTAT Professioni (CP 2011)	6.4.3.1.0 Allevatori e agricoltori

	7.3.1.1.0 Addetti agli impianti fissi in agricoltura e nell'allevamento 8.3.1.1.0 Braccianti agricoli 6.4.2.6.0 Allevatori e operai specializzati degli allevamenti di insetti 8.3.2.2.0 Personale non qualificato addetto alla cura degli animali 3.2.2.1.1 Tecnici agronomi 3.2.2.2.0 Zootechnici
ATECO 2007	01.49.30 Apicoltura

Repertori di descrizione

Repertorio nazionale delle figure per i percorsi IFTS	
Repertorio nazionale delle figure per i percorsi IeFP	

Elenco Aree di Attività

Denominazione AdA	ADA.01.03.09 - Allevamento delle api ed estrazione dei melari
Descrizione della performance	<p>Apiario e allevamento di api sviluppati e gestiti in sicurezza nel rispetto degli standard igienico-sanitari previsti</p> <p>Realizzare le fasi preliminari per l'avvio dell'allevamento, scegliendo la tipologia di arnia, impiantando le colonie e valutando il luogo e le dimensioni dell'apiario da realizzare</p> <p>Gestire l'apiario eseguendo i trattamenti sanitari e gli interventi di bilanciamento delle famiglie, effettuando gli spostamenti degli alveari sulla base delle esigenze produttive, gestendo le famiglie produttive ed effettuando i controlli ed i trattamenti necessari al mantenimento delle adeguate condizioni igienico-sanitarie di questi</p>
UC	Allevamento delle api
Capacità-abilità	<ul style="list-style-type: none"> • Applicare tecniche per il pareggiamento delle famiglie, la creazione di nuovi nuclei e il popolamento degli alveari • Utilizzare le modalità di collocazione a dimora e gestione dell'arnia, mantenendola in condizioni di igiene e di sicurezza adeguate • Valutare e scegliere l'ubicazione e il dimensionamento dell'apiario sulla base di specifici requisiti (presenza di fonti nettariifere e pollinifere, orientamento, stagione, ecc.) • Selezionare la tipologia di arnia e applicare le tecniche di costruzione per accogliere la colonia di api • Utilizzare tecniche e strumenti per il processo di selezione delle api migliori Utilizzare tecniche di riconoscimento dell'ape regina • Utilizzare criteri e tecniche di osservazione dello sviluppo dell'arnia in funzione del periodo e delle condizioni ambientali
Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> • Aspetti igienico-sanitari dell'arnia • Biologia, fisiologia e morfologia delle api • Ciclo vitale e riproduttivo delle api • Classificazioni e caratteristiche delle api • Legislazione e normative in materia di attività apistica • Nozioni pratiche sulle malattie delle api • Organizzazione dell'arnia e degli apiari • Tecniche di apicoltura e di apicoltura biologica: impianto, cura, visite e osservazione di un'arnia e di un apiario • Tecniche e prodotti per il mantenimento di adeguate condizioni igieniche dell'arnia
Denominazione AdA	ADA.01.03.09 - Allevamento delle api ed estrazione dei melari
Descrizione della performance	<p>Api e apiario sottoposti a misure di prevenzione e cura secondo le procedure previste. Gestire l'apiario eseguendo i trattamenti sanitari e gli interventi di bilanciamento delle famiglie, effettuando gli spostamenti degli alveari sulla base delle esigenze produttive, gestendo le famiglie produttive ed effettuando i controlli ed i trattamenti necessari al mantenimento delle adeguate condizioni igienico-sanitarie.</p>
UC	Effettuare interventi di prevenzione e cura di api e apiari

Capacità-abilità	<ul style="list-style-type: none"> • Identificare lo stato di salute dell'apiario e delle api, riconoscendo eventuali patologie in essere • Adottare le misure di profilassi e terapia atte a garantire lo stato di salute delle api utilizzando in sicurezza i prodotti necessari e autorizzati • Applicare procedure di somministrazione dei prodotti profilattici e terapeutici nel rispetto dei tempi di residuo e di smielatura per evitare contaminazioni del prodotto • Riconoscere le diverse tipologie di intervento di profilassi o di terapia da realizzare, al fine di somministrare i prodotti idonei nei tempi e nelle modalità previste • Adottare procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizia e riordino degli ambienti e delle attrezzature dell'alveare nel rispetto delle normative vigenti
Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> • Biologia, fisiologia e morfologia delle api • Cause di moria e spopolamento delle arnie • Ciclo vitale e riproduttivo delle api • Legislazione e normative in materia di attività apistica • Nozioni pratiche sulle malattie delle api • Procedure e tempi per effettuare interventi profilattici e terapeutici • Tipologie di prodotti da utilizzare (di sintesi e di origine naturale) negli interventi profilattici e terapeutici per le api • Tecniche e metodiche di intervento per la prevenzione delle malattie delle api • Normative in materia di profilassi e cura delle api
Denominazione AdA	ADA.01.03.10 - Produzione artigianale del miele
Descrizione della performance	Estrarre il miele, in base alle norme igienico-sanitarie e alle tecniche di estrazione prescelte, avendo preventivamente selezionato gli alveari e prelevato e stoccato i melari, effettuando le operazioni di disopercolatura, smielatura, filtraggio e manutenzione del miele ed effettuandone la classificazione in base alle caratteristiche fisico-chimiche ed organolettiche ed alla normativa vigente. Produrre la pappa reale ed il polline, effettuandone la raccolta secondo le procedure e le tecniche prescelte e provvedendo alla conservazione del prodotto con metodi e condizioni previste per ciascuno
UC	Realizzare l'estrazione e lavorazione di miele e prodotti apistici
Capacità-abilità	<ul style="list-style-type: none"> • Identificare le arnie migliori per la produzione di miele in base a specifiche caratteristiche fisico/visive • Individuare il periodo più idoneo per l'estrazione e lo stoccaggio dei melari, utilizzando in sicurezza l'attrezzatura e gli strumenti adeguati • Utilizzare tecniche e strumenti (soffiatore, apiscampi) di estrazione del miele – Applicare tecniche manuali o meccaniche per le diverse fasi di lavorazione (disopercolatura, smielatura, centrifugazione, maturazione, filtraggio, ecc.), utilizzando in sicurezza gli strumenti e i macchinari specifici e rispettando i tempi di lavorazione • Adottare procedure e tecniche per la raccolta dei diversi prodotti apistici • Adottare le tecniche di conservazione dei prodotti apistici tenendo conto delle diverse tipologie e caratteristiche • Riconoscere le caratteristiche fisiche, biologiche e organolettiche del miele e dei prodotti apistici sulla base di analisi visive, olfattive, gustative • Applicare la metodologia corretta per svolgere le analisi previste e classificare il miele in base al polline prevalente e alle sue caratteristiche fisico-chimiche e organolettiche (fluidità, cristallizzazione, ecc.)
Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> • Principali attrezzature e strumenti per la lavorazione del miele e dei prodotti apistici (macchina disopercolatrice, macchine di centrifugazione, decantazione, filtraggio, ecc.) • Principali tecniche di lavorazione del miele (disopercolatura, smielatura, centrifugazione, filtrazione, decantazione, ecc.) • Procedure e tecniche per la produzione dei prodotti apistici • Principali varietà di miele: caratteristiche fisiche, chimico-biologiche e organolettiche, proprietà nutrizionali e fattori di qualità • Rischi chimici e biologici nella produzione del miele • Principali metodologie e tecniche di analisi sensoriale del miele • Principali metodologie e strumenti per l'analisi melissopalinoologica del miele • Principali riferimenti normativi in materia di produzione del miele e

	prodotti apistici e disciplinari di qualità <ul style="list-style-type: none"> • Tipologie e caratteristiche delle api
Denominazione AdA	ADA.01.03.10 - Produzione artigianale del miele
Descrizione della performance	Eseguire le operazioni di pulizia e di sanificazione degli ambienti e delle attrezzature utilizzate per la produzione, il confezionamento e la conservazione dei prodotti apistici. Confezionare i prodotti apistici, eseguendo le operazioni di invasettamento/imbustamento, di etichettatura per l'identificazione e la tracciabilità, ed effettuare lo stoccaggio/immagazzinamento alle condizioni ambientali previste per ciascuna tipologia di prodotto
UC	Realizzare il confezionamento dei prodotti apistici e la sanificazione di impianti e ambienti
Capacità-abilità	<ul style="list-style-type: none"> • Caratteristiche e modalità di funzionamento dei macchinari per il confezionamento dei prodotti apistici (imbottigliamento, invasettamento, riempimento, tappatura, ecc.) • Principali caratteristiche fisiche e biologiche dei prodotti da confezionare • Tipologie e caratteristiche dei materiali utilizzati per il confezionamento (vetro, plastica, pet, tetrapak, ecc.) • Metodi di stoccaggio e conservazione del miele e degli altri prodotti apistici • Requisiti igienico-sanitari degli ambienti di produzione e stoccaggio • Tecniche e procedure di sanificazione degli impianti • Principali riferimenti legislativi e normativi in materia di HACCP • Principali disposizioni normative in materia di confezionamento, etichettatura e tracciabilità/rintracciabilità dei prodotti alimentari
Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> • Caratteristiche e modalità di funzionamento dei macchinari per il confezionamento dei prodotti apistici (imbottigliamento, invasettamento, riempimento, tappatura, ecc.) • Principali caratteristiche fisiche e biologiche dei prodotti da confezionare • Tipologie e caratteristiche dei materiali utilizzati per il confezionamento (vetro, plastica, pet, tetrapak, ecc.) • Metodi di stoccaggio e conservazione del miele e degli altri prodotti apistici • Requisiti igienico-sanitari degli ambienti di produzione e stoccaggio • Tecniche e procedure di sanificazione degli impianti • Principali riferimenti legislativi e normativi in materia di HACCP • Principali disposizioni normative in materia di confezionamento, etichettatura e tracciabilità/rintracciabilità dei prodotti alimentari