

Promoform

Ente di Formazione Professionale

IGLESIAS

AVVISO TVB SARDEGNA LAVORO
VOUCHER FORMATIVI PER DISOCCUPATI

ISCRIVITI ORA

Promoform
Ente di formazione professionale

VAI SUBITO AL TUO CENTRO PER L'IMPIEGO

I POSTI SONO LIMITATI! INFO SU PROMOFORM.NET



APICOLTORE



MAKE UP ARTIST



OPERATORE AMMINISTRATIVO

SEDE: IGLESIAS
DURATA: 200 ORE
LINEA 1.1

REQUISITI: ETA' COMPRESA FRA I
30 E I 34 ANNI E 364 GIORNI

CHIEDI DEL CODICE: DCT 2019SAF00916_1505

SEDE: IGLESIAS
DURATA: 200 ORE
LINEA 2.1

REQUISITI: AVER COMPIUTO
IL 35ESIMO ANNO D'ETA' (OVER 35)

CHIEDI DEL CODICE: DCT 2019SAF00916_1504

SEDE: IGLESIAS
DURATA: 200 ORE
LINEA 2.1

REQUISITI: AVER COMPIUTO
IL 35ESIMO ANNO D'ETA' (OVER 35)

CHIEDI DEL CODICE: DCT 2019SAF00916_1503

APICOLTORE

Linea: 1.1

Sede: Iglesias, via Crocefisso n.90

Destinatari: disoccupati, di età compresa fra i 30 e i 34 anni e 364 giorni

Titolo di studio: aver assolto l'obbligo formativo

EQF in uscita: 4

Periodo di svolgimento: da gennaio 2020 a luglio 2020

Durata: 200 ore di cui il 60% di pratica

Obiettivo: il corso mira all'acquisizione delle competenze del Profilo "Tecnico di allevamento delle api e di produzione del miele". 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 all'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. Il corso è realizzato grazie alla collaborazione degli esperti del settore che trasmetteranno ai beneficiari le competenze pratico- operative subito spendibili sul lavoro, grazie ai laboratori pratici, prove in simulazione e project work. Durante il percorso saranno approfondite le tematiche legate all'avvio di un'attività imprenditoriale nel settore.

Risultati di apprendimento

1) Allevamento delle api.

Al termine del percorso la persona è in grado di: garantire lo Stato di salute delle api, utilizzando corrette modalità di gestione dell'alveare e mantenendolo in condizioni di igiene adeguate.

2) Gestione dell'estrazione e lavorazione del miele.

Al termine del percorso la persona è in grado di: Eseguire l'operazione di estrazione e lavorazione del miele garantendo

Promoform

Ente di Formazione Professionale

l'utilizzo in sicurezza degli strumenti di lavorazione, salvaguardia delle proprietà organolettiche e nutrizionali del miele.

Anagrafica dei moduli

Moduli	ORE	di cui teoria	di cui pratica
1	20	20	
2	8	8	
3	10	10	
4	16	12	4
5	8	6	2
6	12	12	
7	20	4	16
8	52		52
9	34		34
10	20	20	
TOTALE	200	92	108

Certificazioni rilasciate dalla Regione Sardegna, previo esame di certificazione

Competenze del Profilo di qualifica: "Tecnico di allevamento delle api e di produzione del miele"

- ADA/UC 9999576 1191 Allevamento delle api
- ADA/UC 9999579/1194 Gestione dell'estrazione e lavorazione del miele

Profilo di qualificazione: 56281 Tecnico di allevamento delle api e di produzione del miele (Apicoltore)

Denominazione ADA/UC	9999576 1191 Allevamento delle api
Performance attesa	Garantire lo Stato di salute delle api, utilizzando corrette modalità di gestione dell'alveare e mantenendolo in condizioni di igiene adeguate
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. adottare le misure di profilassi e terapia adeguate allo stato di salute delle api, utilizzando in sicurezza i prodotti necessari e autorizzati 2. applicare le tecniche di costruzione dell'alveare per accogliere la colonia di api 3. utilizzare corrette modalità di gestione dell'alveare, mantenendolo in condizioni di igiene adeguate 4. utilizzare criteri e tecniche di osservazione dello sviluppo dell'alveare in funzione del periodo e delle condizioni ambientali 5. utilizzare tecniche di riconoscimento dell'ape regina 6. utilizzare tecniche e strumenti per il processo di selezione delle api migliori
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. aspetti igienico-sanitari dell'alveare 2. biologia, fisiologia e morfologia delle api, loro ciclo vitale e riproduttivo 3. classificazioni e caratteristiche delle api

Promoform

Ente di Formazione Professionale

	<ol style="list-style-type: none"> 4. legislazione e normative in materia di attività apistica 5. nozioni pratiche sulle malattie delle api 6. organizzazione dell'alveare 7. principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza 8. sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche) 9. tecniche di apicoltura e di apicoltura biologica: impianto, cura, visite e osservazione di un alveare 10. tecniche e prodotti per il mantenimento di adeguate condizioni igieniche dell'alveare
Denominazione ADA/UC	9999579/1194 Gestione dell'estrazione e lavorazione del miele
Performance attesa	Eseguire l'operazione di estrazione e lavorazione del miele garantendo l'Utilizzo in sicurezza degli strumenti di lavorazione, salvaguardia delle proprietà organolettiche e nutrizionali del miele.
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. applicare tecniche e procedure di stoccaggio dei melari adeguate al controllo del livello di umidità 2. applicare tecniche manuali o meccaniche (macchina disopercolatrice) per la disopercolatura, la smelatura, la maturazione, il filtraggio, la schiumatura, utilizzando in sicurezza gli strumenti ed i macchinari specifici e rispettando i tempi di lavorazione 3. riconoscere le caratteristiche di fluidità e cristallizzazione del miele 4. utilizzare tecniche di cristallizzazione guidata adeguate al tipo di miele prodotto 5. utilizzare tecniche e strumenti (soffiatore, apiscampi) di estrazione del miele, anche in accordo ad eventuali disciplinari di produzione di qualità
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. aspetti igienico-sanitari dell'alveare 2. attrezzature e strumenti per la lavorazione di miele e prodotti apistici 3. caratteristiche delle diverse varietà di miele 4. disciplinari di produzione della denominazione di origine protetta "miele" 5. fasi di produzione del miele 6. legislazione e normative in materia di attività apistica e produzione miele 7. principi della cristallizzazione del miele 8. proprietà nutrizionali e fattori di qualità del miele 9. rischi chimici e biologici nella produzione del miele 10. sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)