

# Promoform

Ente di Formazione Professionale

## ORISTANO E ARBOREA

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](http://PROMOFORM.NET)



### APICOLTORE

SEDE: ARBOREA  
DURATA: 200 ORE  
LINEA 2.1  
REQUISITI: AVER COMPIUTO  
IL 35ESIMO ANNO D'ETA' (OVER 35)  
CHIEDI DEL CODICE: DCT 2019SAF00916\_1510



### DIGITAL MARKETING DEL TURISMO

SEDE: ORISTANO  
DURATA: 200 ORE  
LINEA 2.1  
REQUISITI: AVER COMPIUTO  
IL 35ESIMO ANNO D'ETA' (OVER 35)  
CHIEDI DEL CODICE: DCT 2019SAF00916\_1508



### WEB DESIGNER

SEDE: ORISTANO  
DURATA: 200 ORE  
LINEA 1.1  
REQUISITI: ETA' COMPRESA FRA I  
30 E I 34 ANNI E 364 GIORNI  
CHIEDI DEL CODICE: DCT 2019SAF00916\_1509

## CORSI SEDE ORISTANO

### APICOLTORE

**Linea: 2.1**

**Sede:** Arborea, Via Santa Chiara 7

**Destinatari:** disoccupati, Over 35 (aver compiuto il 35esimo anno di età)

**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 melissopalnologiche 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.

# Promoform

Ente di Formazione Professionale

Al termine del percorso la persona è in grado di: 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.

## Anagrafica dei moduli

Moduli	ORE	di cui teoria	di cui pratica	
1	Biologia delle api e fattori ambientali	20	20	
2	Legislazione di settore	8	8	
3	La salute delle api	10	10	
4	Prodotti apistici: caratteristiche e tecniche di produzione	16	12	4
5	Apicoltura agricoltura biologica, qualità e innovazione	8	6	2
6	Sicurezza sul lavoro	12	12	
7	Preparazione, utilizzo e manutenzione delle attrezzature	20	4	16
8	L'allevamento delle api	52		52
9	Estrazione e lavorazione del miele	34		34
10	Imprenditorialità: start up dell'attività apistica	20	20	
	<b>TOTALE</b>	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)

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

# Promoform

Ente di Formazione Professionale

<b>Conoscenze</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. aspetti igienico-sanitari dell'alveare</li> <li>2. biologia, fisiologia e morfologia delle api, loro ciclo vitale e riproduttivo</li> <li>3. classificazioni e caratteristiche delle api</li> <li>4. legislazione e normative in materia di attività apistica</li> <li>5. nozioni pratiche sulle malattie delle api</li> <li>6. organizzazione dell'alveare</li> <li>7. principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza</li> <li>8. sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)</li> <li>9. tecniche di apicoltura e di apicoltura biologica: impianto, cura, visite e osservazione di un alveare</li> <li>10. tecniche e prodotti per il mantenimento di adeguate condizioni igieniche dell'alveare</li> </ol>
<b>Denominazione ADA/UC</b>	9999579/1194 Gestione dell'estrazione e lavorazione del miele
<b>Performance attesa</b>	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.
<b>Abilità</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. applicare tecniche e procedure di stoccaggio dei melari adeguate al controllo del livello di umidità</li> <li>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</li> <li>3. riconoscere le caratteristiche di fluidità e cristallizzazione del miele</li> <li>4. utilizzare tecniche di cristallizzazione guidata adeguate al tipo di miele prodotto</li> <li>5. utilizzare tecniche e strumenti (soffiatore, apiscampi) di estrazione del miele, anche in accordo ad eventuali disciplinari di produzione di qualità</li> </ol>
<b>Conoscenze</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. aspetti igienico-sanitari dell'alveare</li> <li>2. attrezzature e strumenti per la lavorazione di miele e prodotti apistici</li> <li>3. caratteristiche delle diverse varietà di miele</li> <li>4. disciplinari di produzione della denominazione di origine protetta "miele"</li> <li>5. fasi di produzione del miele</li> <li>6. legislazione e normative in materia di attività apistica e produzione miele</li> <li>7. principi della cristallizzazione del miele</li> <li>8. proprietà nutrizionali e fattori di qualità del miele</li> <li>9. rischi chimici e biologici nella produzione del miele</li> <li>10. sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)</li> </ol>