



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE SU TRABALLU, FORMATZIONE PROFESSIONALE, COOPERATZIONE E SEGURÀNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DEL LAVORO, FORMAZIONE PROFESSIONALE, COOPERAZIONE E SICUREZZA SOCIALE

Direzione Generale
Servizio della Governance della Formazione Professionale
Settore Programmazione

SCHEDA DI DETTAGLIO N. 2

TITOLO DEL CORSO: ACQUISIZIONE DI COMPETENZA PER ADDETTI DEL COMPARTO APISTICO DELLA SARDEGNA.

OBIETTIVI DEL CORSO:

Intervento di formazione per la certificazione di competenza professionale per gli addetti del comparto apistico della Sardegna. Il corso ha l'obiettivo di fornire un'adeguata preparazione teorica e pratica dell'apicoltore nell'ambito della conduzione dell'azienda apistica e l'introduzione alle tecniche dell'analisi sensoriale del miele.

SOGGETTI DESTINATARI:

- a) Addetti del settore agricolo quali titolari (imprenditore agricolo, imprenditore agricolo professionale coltivatore diretto), dipendenti, soci e coadiuvanti familiari di imprese singole o associate.
- b) Addetti che hanno svolto la loro attività lavorativa in qualità di lavoratore subordinato di una impresa agricola per almeno 100 giornate lavorative annue (vedi art. 18 del CCNL), attestata da idonea documentazione quali ad esempio certificazioni fiscali e/o previdenziali, per un periodo di almeno tre anni anche non continuativi nel decennio 2000-2010.

Priorità:

Soggetti destinatari di cui alla lettera a).

Per ogni singola azienda è consentita la partecipazione di un solo addetto. Le ulteriori richieste di partecipazione successive alla prima, ritenute ammissibili, potranno essere accolte solo in caso di disponibilità di posti e fino ad esaurimento.

In ogni caso vale il criterio della priorità di cui sopra.

NUMERO ALLIEVI DA FORMARE

Si chiede la realizzazione di corsi per almeno n. 120 addetti.

DURATA DEI CORSI

I corsi dovranno avere una durata di almeno 150 ore di cui almeno 30 destinate alla tematica dell'analisi sensoriale del miele.



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE SU TRABALLU, FORMATZIONE PROFESSIONALE, COOPERATZIONE E SEGURÀNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DEL LAVORO, FORMAZIONE PROFESSIONALE, COOPERAZIONE E SICUREZZA SOCIALE

Direzione Generale
Servizio della Governance della Formazione Professionale
Settore Programmazione

NUMERO ALLIEVI PER CORSO

Il numero dei partecipanti per ciascun corso è massimo di 15 allievi effettivi.

NUMERO DI EDIZIONI DEL CORSO

Complessivamente, si prevede la realizzazione, di almeno 8 edizioni del corso, sufficiente a soddisfare il fabbisogno formativo (indicato in n. 120 addetti).

SEDE DEI CORSI:

I corsi devono essere dislocati su tutto il territorio regionale, secondo una ripartizione territoriale coincidente con le otto Province sarde, con almeno una sede ed una edizione del corso per ciascuna Provincia.

La dislocazione territoriale dei corsi deve assicurare, per quanto possibile, la vicinanza della sede del corso e la residenza /domicilio dei partecipanti.

CERTIFICAZIONE FINALE

Ai partecipanti che avranno seguito il corso, almeno per il 90% delle ore di formazione, dovrà essere rilasciata una "certificazione di competenza". Nell'attestato finale dovrà essere fatta menzione specifica del modulo dedicato ai principi di analisi sensoriale del miele.

Dovrà essere previsto un modulo di recupero per le assenze giustificate, pari massimo al 10% delle ore complessive.

STRUTTURA DEL CORSO

Il percorso formativo si potrà articolare in diversi moduli della durata confacente alla consistenza e alla complessità degli argomenti da trattare.

Specificatamente per la tematica relativa all'analisi sensoriale del miele, le ore da programmare dovranno essere almeno 30.

Al termine di ciascun modulo formativo, la relativa documentazione didattica verrà messa a disposizione degli allievi su piattaforma web per eventuali approfondimenti individuali.

Il programma del corso riguarderà le seguenti 7 linee tematiche:

1. L'azienda apistica. L'Apicoltura per l'Agricoltura e l'Ambiente
2. Generalità. Anatomia e biologia dell'ape



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE SU TRABALLU, FORMATZIONE PROFESSIONALE, COOPERATZIONE E SEGURÀNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DEL LAVORO, FORMAZIONE PROFESSIONALE, COOPERAZIONE E SICUREZZA SOCIALE

Direzione Generale
Servizio della Governance della Formazione Professionale
Settore Programmazione

3. La flora di interesse apistico
4. L'apiario, le tecniche apistiche e la produzione
5. Le malattie delle api ed i trattamenti
6. La qualità certificata e le norme igieniche.
7. Principi di analisi sensoriale del miele

Di seguito, per ciascuna tematica, si riportano i contenuti minimi indicativi da sviluppare durante il corso:

1. L'azienda apistica. L'Apicoltura per l'Agricoltura e l'Ambiente

Nozioni di gestione, amministrazione, fiscalità e contabilità dell'Azienda apistica. Fonti di finanziamento specifiche per il comparto apistico.

Normativa di settore (comunitaria, nazionale, regionale).

Le tecnologie eco-sostenibili

L'Associazionismo ed il ruolo delle donne

2. Generalità. Anatomia e biologia dell'ape

L'ape e l'uomo: breve storia dell'apicoltura

L'apicoltura come attività economica

Anatomia e biologia dell'ape. La società delle api ed il linguaggio delle api

L'ape operaia, la regina, il fuco

Cenni sulle principali razze

3. La flora di interesse apistico

Piante adatte alla raccolta del nettare, polline, propoli, melata

Valori melliferi e nozioni per il riconoscimento delle piante

4. L'apiario, le tecniche apistiche e la produzione

Organizzazione dell'alveare e adeguamento alle innovazioni tecnologiche

Arnie e attrezzatura base per l'apicoltura. Falegnameria apistica: tecniche, metodi e materiali

Lavori in apiario durante le diverse stagioni dell'anno

Metodologie di allevamento



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE SU TRABALLU, FORMATZIONE PROFESSIONALE, COOPERATZIONE E SEGURÀNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DEL LAVORO, FORMAZIONE PROFESSIONALE, COOPERAZIONE E SICUREZZA SOCIALE

Direzione Generale
Servizio della Governance della Formazione Professionale
Settore Programmazione

Come installare e dove installare un apiario

La transumanza degli alveari, la smielatura, l'invernamento

Le visite e la gestione degli alveari

Conduzione primaverile dell'apiario

Controllo della sciamatura. Sciamatura naturale e artificiale. Selezione genetica delle api regine

Operazioni di presciamatura. Messa a sciame preventiva

Divisione colonie in febbre sciamatoria. Il telaino indicatore (TI) e il telaino indicatore trappola (TIT3)

I prodotti dell'alveare: caratteristiche, tecniche di produzione e raccolta

Il miele, la cera d'api, la pappa reale o gelatina reale, il polline, la propoli, il veleno d'api, l'idromele e l'aceto di miele, api regine e nuclei

I prodotti dell'alveare in tavola: caratteristiche, ricette e degustazione

Prove pratiche in apiario

5. Le malattie delle api ed i trattamenti

I nemici dell'alveare. Cenni sui principali parassiti e sulle principali malattie dell'ape

Malattie della covata e dell'ape adulta

Varroasi

Metodi e mezzi di lotta. Prevenzione e trattamenti

Lotta biologica alle più importanti patologie delle api

6. La qualità certificata e le norme igieniche

I prodotti da agricoltura biologica e integrata. La certificazione. Le norme igienico-sanitarie per gli alimenti ed i locali. Il benessere animale. La rintracciabilità e l'HACCP

L'etichettatura e la valorizzazione del miele. Promozione del miele attraverso marchi di qualità, concorsi ed attività didattica

7. Principi di analisi sensoriale del miele

Il miele: origine, composizione, proprietà fisiche, alimentari, biologiche. Le analisi del miele

Disposizioni legislative



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORADU DE SU TRABALLU, FORMATZIONE PROFESSIONALE, COOPERATZIONE E SEGURÀNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DEL LAVORO, FORMAZIONE PROFESSIONALE, COOPERAZIONE E SICUREZZA SOCIALE

Direzione Generale
Servizio della Governance della Formazione Professionale
Settore Programmazione

L'analisi sensoriale: le regole e le tecniche. La fisiologia sensoriale e la verifica dei limiti di percezione individuale

L'esame visivo, l'esame olfattivo, l'esame gustativo, l'esame tattile. Esercitazioni e prove pratiche
I mieli uniflorali. I mieli locali. Le miscele di mieli uniflorali. Le prove di differenziazione

Esercitazione sull'uso del rifrattometro

La cristallizzazione

La fermentazione del miele. Riconoscimento e prevenzione

I difetti del miele: identificazione, cause, rimedi, tecnologie collegate. Prove di riconoscimento

La conservazione del miele. Il riscaldamento del miele

Metodi di valutazione e prove di valutazione

NOTE

Ciascuna tematica dovrà essere sviluppata nell'ambito di lezioni di carattere teorico e pratico e secondo gli argomenti indicati.

La didattica dovrà essere svolta da personale docente esperto e con l'utilizzo di apposite attrezzature didattiche.

Gli stage dovranno tenersi presso strutture operanti nel settore.

Specificatamente per la tematica dell'analisi sensoriale si richiede un numero minimo di 30 ore di formazione.

I vari argomenti trattati dovranno essere opportunamente accompagnati da esercitazioni e prove pratiche di applicazione.

Nell'ambito della prova finale dovranno essere comprese anche le prove per l'analisi sensoriale del miele.