

Corso di formazione per APICOLTORE

PROGRAMMA DIDATTICO

DURATA: 44h (32h teoria + 12h pratica)

DESCRIZIONE PROFILO: L'apicoltore è l'operatore che si occupa dell'allevamento di famiglie d'api e della raccolta e confezionamento dei loro prodotti (miele, cera, propoli, pappa reale, polline, veleno, idromele e aceto di miele). E' in grado di gestire l'intero processo a partire dall' approntamento degli alveari fino al confezionamento dei prodotti. Presidia pertanto le attività di selezione delle arnie, collocazione a dimora degli alveari, controllo delle condizioni di salute e di igiene delle api, interventi profilattici e terapeutici per le api, estrazione dei melari, smielatura e filtraggio del miele, analisi sensoriali e melissopalinologiche del miele, confezionamento, etichettatura e stoccaggio dei prodotti, sanificazione degli impianti e delle strutture adibite alle lavorazioni.

La presenza è obbligatoria per il 75% del monte ore.

Al termine del corso è previsto un esame finale.

ARGOMENTI:

Unità 1 – Gestire l'allevamento delle api

Ciclo vitale e riproduttivo delle api

Classificazioni e caratteristiche delle api

Normativa in materia di apicoltura

Organizzazione dell'alveare

Tecniche di apicoltura: impianto, cura, visite e osservazione di un alveare

Unità 2 – Effettuare interventi profilattici e terapeutici per le api

Cause di moria e spopolamento degli alveari

Normativa sugli interventi profilattici e terapeutici per il contenimento delle malattie delle api

Ciclo vitale e riproduttivo delle api

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)

Unità 3 – Effettuare l'analisi, l'estrazione e la lavorazione del miele e dei prodotti di apicoltura

Tecniche di assaggio e degustazione del miele

Caratteristiche fisiche, chimico, biologiche organolettiche delle diverse varietà di miele

Metodologie di analisi sensoriale del miele

Aspetti igienico-sanitari dell'alveare

Attrezzature e strumenti per la lavorazione di miele e prodotti di apicoltura

Disciplinari di produzione della denominazione di origine protetta del prodotto miele

Fasi di produzione del miele

Normative in materia di produzione del miele e prodotti di apicoltura

Principi della cristallizzazione del miele

Rischi chimici e biologici nella produzione del miele

Unità 4 – Effettuare il confezionamento dei prodotti derivati da apicoltura e la sanificazione di impianti e strutture

Modalità di funzionamento, invasettamento, riempimento ed etichettatura dei prodotti di apicoltura

Normative sul confezionamento ed etichettatura dei prodotti alimentari trasformati

Tipologie e caratteristiche dei materiali utilizzati per il confezionamento (vetro, plastica, pet, tetrapak, ecc.)

Norme di igiene (HACCP)

Requisiti igienico-sanitari degli ambienti di produzione e stoccaggio di prodotti alimentari

Procedure di sanificazione degli impianti