

**Beschluss
der Landesregierung****Deliberazione
della Giunta Provinciale**

Nr. 704
Sitzung vom 27/08/2019 Seduta del

ANWESEND SIND

Landeshauptmann
Landeshauptmannstellvertr.
Landeshauptmannstellvertr.
Landeshauptmannstellvertr.
Landesräte

Generalsekretär

Arno Kompatscher
Arnold Schuler
Giuliano Vettorato
Daniel Alfreider
Philipp Achammer
Massimo Bessone
Waltraud Deeg
Thomas Widmann

Eros Magnago

SONO PRESENTI

Presidente
Vicepresidente
Vicepresidente
Vicepresidente
Assessori

Segretario Generale

Betreff:

Einführung der Beruflichen Qualifikation
„spezialisierte Imker/spezialisierte Imkerin“
und Aufnahme in das Landesverzeichnis
der Abschlusstitel des Bildungssystems und
der beruflichen Qualifikationen

Oggetto:

Introduzione della qualificazione
professionale "apicoltore
specializzato/apicoltrice specializzata" ed
inserimento nel repertorio provinciale dei
titoli di istruzione e formazione e delle
qualificazioni professionali

Vorschlag vorbereitet von
Abteilung / Amt Nr.

LDB - DPFP

Proposta elaborata dalla
Ripartizione / Ufficio n.

Die Landesregierung hat Einsicht genommen

- in Art. 6/bis des Landesgesetzes vom 12. November 1992, Nr. 40, in geltender Fassung, der die Validierung und Zertifizierung der Kompetenzen regelt, welche Personen im Laufe ihres Lebens in einem formalen, nichtformalen oder informellen Kontext erworben haben;
- gemäß Absatz 3 können die Kompetenzen im Sinne von strukturierten Gesamtheiten von Kenntnissen und Fertigkeiten validiert und zertifiziert werden. Als Bezugsrahmen gelten die Qualifikationen im einzuführenden Landesverzeichnis;
- Absatz 7 verfügt, dass das Land das Landesverzeichnis der Abschlusstitel des Bildungssystems und der beruflichen Qualifikationen einführt und die Kriterien, Fristen und Modalitäten zur Errichtung, Implementierung und Aktualisierung des Verzeichnisses festlegt;
- in den Beschluss der Landesregierung vom 18. Dezember 2018, Nr. 1387, der die Errichtung des Landesverzeichnisses und Festlegung der Modalitäten für die Validierung und Zertifizierung der Kompetenzen regelt, im Speziellen in den Anhang 1, mit dem das Landesverzeichnis der Abschlusstitel des Bildungssystems und der beruflichen Qualifikationen festgelegt wurde;
- in die folgenden einschlägigen unionsrechtlichen Anweisungen und nationalen und interregionalen Vereinbarungen:
 - Beschluss (EU) 2018/646 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 18. April 2018 über einen gemeinsamen Rahmen für die Bereitstellung besserer Dienste für Fertigkeiten und Qualifikationen (Europass);
 - Empfehlung des Rates Nr. 2017/C189/03 vom 22. Mai 2017 über

La Giunta provinciale ha preso visione dei seguenti atti e norme:

- l'articolo 6/bis della legge provinciale 12 novembre 1992, n. 40, e successive modifiche, che disciplina la validazione e certificazione delle competenze acquisite dalle persone lungo tutto l'arco della vita in contesti di apprendimento formali, non formali e informali;
- ai sensi del comma 3 le competenze validabili e certificabili, intese come insieme strutturato di conoscenze e abilità, sono quelle riferite alle qualificazioni presenti nel Repertorio provinciale da istituire;
- il comma 7 dispone che la Provincia istituisca il Repertorio provinciale dei titoli di istruzione e formazione e delle qualificazioni professionali e ne definisca i criteri, i termini e le modalità di istituzione, implementazione e aggiornamento;
- la deliberazione della Giunta provinciale del 18 dicembre 2018, n. 1387 avente per oggetto l'istituzione del repertorio provinciale dei titoli di istruzione e formazione e delle qualificazioni professionali e la definizione delle modalità per la validazione e certificazione delle competenze, nello specifico l'allegato 1, che definisce il Repertorio provinciale dei titoli di istruzione e formazione e delle qualificazioni professionali;
- le seguenti indicazioni dell'Unione europea, norme ed accordi nazionali ed interregionali:
 - Decisione (UE) 2018/646 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 18 aprile 2018, relativa a un quadro comune per la fornitura di servizi migliori per le competenze e le qualifiche (Europass);
 - Raccomandazione del Consiglio n. 2017/C189/03 del 22 maggio 2017 sul

den Europäischen Qualifikationsrahmen für lebenslanges Lernen;

- Empfehlung des Europäischen Parlaments und des Rates Nr. 2009/C155/02 vom 18. Juni 2009 zur Einrichtung eines Europäischen Leistungspunktesystems für die Berufsbildung (ECVET);
- Empfehlung des Rates Nr. 2012/C398/01 vom 20. Dezember 2012 zur Validierung nichtformalen und informellen Lernens;
- Gesetz vom 28. Juni 2012, Nr. 92, im Besonderen Art. 4 Absätze von 51 bis 61 und von 64 bis 68;
- gesetzesvertretendes Dekret vom 16. Januar 2013, Nr. 13;
- Interministerialdekret vom 30. Juni 2015,
- in das Dekret des Ministers für Arbeit und Sozialpolitik vom 8. Januar 2018, betreffend die Einführung des nationalen Qualifikationsrahmens, die im Rahmen des nationalen Systems der Zertifizierung von Kompetenzen gemäß gesetzesvertretendem Dekret vom 16. Januar 2013, Nr. 13, ausgestellt werden;

quadro europeo delle qualifiche per l'apprendimento permanente;

- Raccomandazione del Parlamento Europeo e del Consiglio n. 2009/C155/02 del 18 giugno 2009 sull'istituzione di un sistema europeo di crediti per l'istruzione e la formazione professionale (ECVET);
- Raccomandazione del Consiglio n. 2012/C398/01 del 20 dicembre 2012 sulla convalida dell'apprendimento non formale e informale;
- legge 28 giugno 2012, n. 92, in particolare art. 4, commi da 51 a 61 e da 64 a 68;
- decreto legislativo 16 gennaio 2013, n. 13;
- decreto interministeriale 30 giugno 2015;
- il decreto del Ministro del Lavoro e delle Politiche Sociali 8 gennaio 2018, relativo all'Istituzione del Quadro nazionale delle qualificazioni rilasciate nell'ambito del Sistema nazionale di certificazione delle competenze di cui al decreto legislativo 16 gennaio 2013 n. 13;

Die Landesregierung hat festgestellt, dass

- die Regionen und die autonomen Provinzen von Trient und Bozen, in Ausübung ihrer gesetzgeberischen Befugnisse und im Rahmen der Organisation der entsprechenden Dienste, die Ergebnisse des oben angeführten nationalen Arbeitsplans in Übereinstimmung mit den von Italien übernommenen Verpflichtungen auf EU-Ebene umsetzen müssen;
- das Interministerialdekret vom 30. Juni 2015 im Anhang 2 die spezifischen Techniken festlegt, die eingehalten werden müssen, damit die Beschreibung und Eintragung von Berufsbildern und/oder beruflichen Qualifikationen in die regionalen Verzeichnisse gemäß dem nationalen

La Giunta ha preso atto che

- le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano, nell'esercizio delle proprie competenze legislative e nell'organizzazione dei relativi servizi, sono chiamate a regolamentare e rendere operativi, in conformità agli impegni assunti dall'Italia a livello dell'UE, i risultati del Piano di lavoro nazionale di cui sopra;
- il decreto interministeriale del 30 giugno 2015 stabilisce, nell'allegato 2, le specifiche tecniche che devono essere rispettate per assicurare la descrizione e l'inserimento dei profili e/o delle qualificazioni professionali nei repertori regionali adeguati ai fini del raccordo al quadro di riferimento nazionale delle

Bezugsrahmen der regionalen Qualifikationen (Atlas der Arbeit und der Qualifikationen) gewährleistet ist; des Weiteren im Anhang 3 jene konstruktive und beschreibenden Kriterien der beruflichen Profile/Qualifikationen festlegt, die zwecks Korrelation und fortlaufender Standardisierung der Qualifikationen berücksichtigt werden müssen;

- die berufliche Qualifikation „spezialisierte Imker/spezialisierte Imkerin“ (Anlage 1) von beiden Landesdirektionen für die Berufsbildung gemeinsam ausgearbeitet wurde, und diese die oben genannten technischen Spezifikationen und konstruktiven und deskriptiven Kriterien erfüllt;

b e s c h l i e ß t

DIE LANDESREGIERUNG

einstimmig in gesetzmäßiger Weise

1. die Einführung folgender beruflicher Qualifikation:
 - spezialisierte Imker/spezialisierte Imkerin (Anlage 1)

und deren Aufnahme in das Landesverzeichnis der Abschlusstitel des Bildungssystems und der beruflichen Qualifikationen und zwar in den Landesrahmenplan der Berufsbilder und beruflichen Qualifikationen, Abschnitt Berufsbildung laut Art. 3, Absatz 1, Buchstabe c) der Anlage 1 des Beschlusses der Landesregierung Nr. 1387 vom 18. Dezember 2018. Die Eigenschaften der beruflichen Qualifikation sind im Anhang 1

qualifikationen regionali (Atlante del lavoro e delle qualificazioni) nonché, nell'allegato 3, i criteri costruttivi e descrittivi dei profili/qualificazioni professionali che devono essere rispettati per la correlazione e progressiva standardizzazione delle qualificazioni;

- la proposta della qualificazione professionale “apicoltore specializzato/apicoltrice specializzata” (allegato 1) è stata elaborata congiuntamente dalle due direzioni provinciali per la formazione professionale, e che questa rispetta le specifiche tecniche ed i criteri costruttivi e descrittivi di cui punto precedente;

LA GIUNTA PROVINCIALE

d e l i b e r a

a voti unanimi legalmente espressi:

1. L'introduzione della seguente qualificazione professionale
 - Apicoltore specializzato/Apicoltrice specializzata (allegato 1)

e l'inserimento nel repertorio provinciale dei titoli di istruzione e formazione e delle qualificazioni professionali nello specifico nel Quadro provinciale dei profili e delle qualificazioni professionali, Sezione formazione professionale al lavoro, di cui all'art. 3, comma 1, lettera c) dell'allegato 1 della delibera della Giunta provinciale del 18 dicembre 2018, n. 1387. Le caratteristiche della qualificazione professionali sono indicate nell'allegato 1, costituente parte

beschrieben und sind integrierender Bestandteil dieses Beschlusses.

integrante della presente deliberazione.

Dieser Beschluss wird gemäß Artikel 4 Absatz 1 Buchstabe d) des Regionalgesetzes vom 19. Juni 2009, Nr. 2, i.g.F. im Amtsblatt der Region veröffentlicht, da die entsprechende Maßnahme an die Allgemeinheit gerichtet ist.

La presente deliberazione sarà pubblicata nel Bollettino Ufficiale della Regione, ai sensi dell'articolo 4, comma 1, lettera d) della legge regionale 19 giugno 2009, n. 2, in quanto trattasi di un atto destinato alla generalità dei cittadini."

DER LANDESHAUPTMANN

IL PRESIDENTE DELLA PROVINCIA

DER GENERALSEKRETÄR DER L.R.

IL SEGRETARIO GENERALE DELLA G.P.

Bezeichnung der beruflichen Qualifikation	SPEZIALISIERTER IMKER / SPEZIALISIERTE IMKERIN
Beschreibung der beruflichen Qualifikation	Der spezialisierte Imker/ die spezialisierte Imkerin beschäftigt sich mit der Haltung von Bienenvölkern und der Produktion von Bienenprodukten: Honig, Gelee Royal, Bienenwachs, Blütenpollen, Propolis, Bienengift, Met, Honigessig und Mischprodukten. Er/sie betreibt die Bienenzucht (Königinnenzucht und Jungvolkbildung als Bienenprodukt), setzt vorbeugende und behandelnde Maßnahmen bei den Bienen, sorgt sich um die Honiggewinnung, -verarbeitung und die sensorischen Analyse. Er/sie stellt die Hygiene sicher für alle Strukturen der Be- und Verarbeitung der Produkte.
NQR/EQR-Niveau der beruflichen Qualifikation	4
Referenzierung CP/ISTAT	6.4.2.6.0 - Züchter und Spezialist für Insektenaufzucht
Referenzierung ATECO/ISTAT	01.49.30 - Imkerei
Berufs- und Wirtschaftsbereich der beruflichen Qualifikation verknüpft mit dem „Atlas der Arbeit und der Qualifikationen“	Landwirtschaft, Forstwirtschaft und Fischerei
Tätigkeitsbereiche/berufliche Tätigkeiten	KOMPETENZEN
ADA.1.246.821 Liste der beruflichen Tätigkeiten - Auswahl der Betriebsweise für die Bienenhaltung - Wahl des Bienenstandortes auf Basis der Trachtquellen und Jahreszeit sowie der gesetzlichen Bestimmungen - Aufbau der Imkerei auf Basis der Jungvolkbildung - Auswahl der Bienenbeute auf Basis der Honigproduktion und Ernte von Bienenprodukten	Bienen züchten, das Wohlergehen der Bienenvölker gewährleisten sowie für das sichere Halten sorgen.
ADA.1.246.821 Liste der beruflichen Tätigkeiten - Kontrolle des Gesundheits- und Hygienezustandes der Bienen	Vorbeugende und behandelnde Maßnahmen bei den Bienen durchführen, um geeignete Gesundheits- und Hygienebedingungen zu erzielen.
ADA.1.246.821 Liste der beruflichen Tätigkeiten - Entnahme und Lagerung der Honigräume	Honig gewinnen und bearbeiten bei sicherem Gebrauch der Werkzeuge sowie Erhalt der organoleptischen und ernährungsphysiologischen Eigenschaften des Honigs.

- Durchführung der Entdeckelung der Honigwaben (händisch oder maschinell) - Durchführung der Schleuderung - Klärung des Honigs im Reifefass - Abschöpfen des Honigs - Endkontrolle der chemisch-physikalischen und sensorischen Eigenschaften des Honigs - Auftauen des Honigs - Reinigung der Arbeitsgeräte	
ADA.1.246.821 Liste der beruflichen Tätigkeiten - Abfüllung, Etikettierung und Lagerung von Honig- und anderen Bienenprodukten - Reinigung der Abfülleinrichtung	Verschiedene (flüssige, halbflüssige und cremige) Honigprodukte herstellen, verpacken und lagern.
Voraussetzungen für die Zertifizierung	Teilnahme am Grundkurs „Imkerei“ der Fachschulen für Landwirtschaft oder dreijährige imkerliche Erfahrung mit nachweislicher Eintragung in der „Banca dati nazionale“ (BDN).

KOMPETENZ Nr. 1	
Bienen züchten, das Wohlergehen der Bienenvölker gewährleisten sowie für das sichere Halten sorgen.	
NQR/EQR-Niveau – 4	
KENNTNISSE	FERTIGKEITEN
- Biologie, Physiologie und Anatomie der Bienen - Lebens- und Reproduktionszyklus der Bienen - Klassifizierung der Bienen - Gesetzliche Bestimmungen im Bereich der Imkerei - Praktische Unterweisungen zu Bienenkrankheiten - Aufbau des Bienenvolkes - Hygienische Aspekte im Bienenvolk - Arbeitssicherheit im Bereich Imkerei - Betriebsweisen in der Imkerei (Integriert-biologisch-biodynamisch) - Techniken und Methoden für die Volkshygiene	- Betriebsweise auswählen - Verschiedene Bearbeitungstechniken am Bienenvolk anwenden - Bienenstandort und Anzahl der Bienenvölker pro Standort auswählen - Hygiene- und Sicherheitsmaßnahmen einhalten - Beobauungskriterien und -techniken zur Entwicklung der Bienenvölker nach Jahreszeiten anwenden - Unterschiedliche Markierungssysteme für Bienenköniginnen anwenden - Beurteilungskriterien und -techniken zur Selektion von Bienenvölkern anwenden

KOMPETENZ Nr. 2	
Vorbeugende und behandelnde Maßnahmen bei den Bienen durchführen, um geeignete Gesundheits- und Hygienebedingungen zu erzielen.	
NQR/EQR-Niveau – 5	
KENNTNISSE	FERTIGKEITEN
- Biologie, Physiologie und Anatomie der Bienen - Ursachen für Völkerverluste - Lebens- und Reproduktionszyklus der Bienen - Gesetzliche Bestimmungen im Bereich der Imkerei - Bestimmungen zu Bienenkrankheiten - Praktische Erkennung von Bienenkrankheiten - Arbeitssicherheit im Bereich Imkerei - Vorbeuge- und Bekämpfungsstrategien zu den jeweiligen Bienenkrankheiten - Anwendung von Tierarzneimitteln	- Bekämpfungsstrategien und -maßnahmen zur Vorbeugung und Therapie von Bienenkrankheiten auswählen und adaptieren - Verfügbare Tierarzneimittel auswählen und auf der Basis der Symptomatik anwenden - Tierarzneimittel unter Berücksichtigung der Anwendungs- und Karenzzeiten einsetzen

KOMPETENZ Nr. 3	
Honig gewinnen und bearbeiten bei sicherem Gebrauch der Werkzeuge sowie Erhalt der organoleptischen und ernährungsphysiologischen Eigenschaften des Honigs.	
NQR/EQR-Niveau – 4	
KENNTNISSE	FERTIGKEITEN
- Kenntnisse über Honigherkunft und -qualität sowie über Verkostungstechniken - Sortenkenntnis bei Honig - Chemisch-physikalische und sensorische Eigenschaften des Honigs - Verkostungsmethoden der sensorischen Honiganalyse - Hygienische Aspekte im Bienenvolk - Geräte, Einrichtungen und Arbeitsschritte zur Gewinnung von Honig und Bienenprodukten - Bestimmung zur Produktion von Qualitätshonig - Bestimmungen zur Produktion von Honig - Arbeitssicherheit im Bereich der Produktion von Bienenprodukten - Kristallisationsverhalten von Honig - Ernährungsphysiologische Eigenschaften von Qualitätshonig - Chemische und biologische Risiken im Produktionsprozess - Techniken in der Honiggewinnung	- Techniken und Methoden zur sensorischen Honiganalyse anwenden - Honiganalyse zur Feststellung der Sortentypizität durchführen - Physikalische, chemische und biologische Eigenschaften des Honigs bestimmen und interpretieren - Techniken zur Wassergehaltsbestimmung anwenden - Manuelle und maschinelle Techniken zur Honiggewinnung (Entdeckelung, Schleuderung, Reifung, und Klärung) anwenden - Geräte sicher anwenden - Kristallisationsgrade der Honige erkennen und klassifizieren - Auftauverfahren bei Honig unter Berücksichtigung der Qualität anwenden - Methoden und Techniken zum Abernten von Bienenvölkern anwenden - Bestimmungen zur Produktion von Qualitätshonig einhalten

KOMPETENZ Nr. 4	
Verschiedene (flüssige, halbflüssige und cremige) Honigprodukte herstellen, verpacken und lagern.	
NQR/EQR-Niveau – 4	
KENNTNISSE	FERTIGKEITEN
- Arbeitstechniken zur Gewinnung von Honig, Blütenpollen, Gelee Royal, Propolis, Bienenwachs und anderen Bienenprodukten - HACCP - Kenntnis der Funktionsweise von Abfüllanlagen, Pumpen und Etikettieranlagen - Etikettierungsbestimmungen und Bestimmungen zur Meteorologie in der Abfüllung von Bienenprodukten - Physikalische und biologische Merkmale der abzufüllenden Bienenprodukte - Arbeitssicherheit - Betriebliche Arbeitsprozesse im Bereich der Imkerei - Merkmale der Verpackungsmaterialien - Techniken zur Betriebsdesinfektion	- Verarbeitungstechniken im Bereich Honig, Blütenpollen, Gelee Royal, Propolis, Bienenwachs und anderen Bienenprodukten anwenden - HACCP-Konzepte anwenden - Maschinen und Geräte zur Abfüllung und Etikettierung sicher anwenden - Etikettierung normgerecht anwenden - Lagerbestand verwalten - Desinfektion und Reinigung nach Herstellerangaben durchführen

Denominazione della qualificazione professionale	APICOLTORE SPECIALIZZATO / APICOLTRICE SPECIALIZZATA
Descrizione sintetica	L'apicoltore specializzato/ l'apicoltrice specializzata si occupa della conduzione di famiglie d'api e della raccolta e produzione dei loro prodotti: miele, pappa reale, cera, polline, propoli, veleno, idromele e aceto di miele e prodotti misti. Presidia le aree di attività inerenti l'allevamento delle api (allevamento delle regine e dei nuclei come prodotto), gli interventi profilattici e terapeutici per le api, la gestione dell'estrazione e la lavorazione del miele, le analisi sensoriali relative al prodotto miele, la sanificazione degli impianti e delle strutture adibite alle lavorazioni, il confezionamento dei prodotti.
Livello QNQ/EQF della qualificazione professionale	4
Referenziazione UP/ISTAT	6.4.2.6.0 - Allevatori e operai specializzati degli allevamenti di insetti
Referenziazione ATECO/ISTAT	01.49.30 - Apicoltura
Settore economico professionale di correlazione della qualificazione professionale all'Atlante del lavoro e delle qualificazioni	Agricoltura, silvicoltura e pesca
Aree di attività /attività lavorative	COMPETENZE
ADA.1.246.821 Elenco attività lavorative – Selezione della tipologia di alveare per accogliere la colonia di api – Scelta dell'ubicazione e dimensionamento dell'apiario in base a: presenza di fonti nettariifere e pollinifere, orientamento e stagione rispettando le normative – Pareggiamento delle famiglie, creazione di nuovi nuclei e popolamento degli alveari – Selezione delle arnie migliori per la produzione di miele e di altri prodotti dell'alveare	Allevare api, assicurando il benessere della colonia e la gestione in sicurezza degli alveari.
ADA.1.246.821 Elenco attività lavorative – Controllo delle condizioni di salute e di igiene delle api	Effettuare interventi profilattici e terapeutici per le api, assicurando adeguate condizioni di salute e di igiene.

ADA.1.246.821 Elenco attività lavorative – Estrazione e stoccaggio dei melari – Realizzazione delle procedure (manuali o meccaniche) per la disopercolatura – Realizzazione delle operazioni di smielatura (centrifugazione) – Posa del miele all'interno dei maturatori – Esecuzione delle operazioni di filtraggio – Verifica delle caratteristiche fisiche, chimiche ed organolettiche del miele – Stazionamento in camera calda – Sanificazione degli impianti e delle strutture adibite alle lavorazioni	Gestire l'estrazione e la lavorazione del miele, utilizzando in sicurezza gli strumenti di lavorazione e salvaguardando le proprietà organolettiche e nutrizionali del miele.
ADA.1.246.821 Elenco attività lavorative – Realizzazione dell'invasettamento, etichettatura e stoccaggio del miele e di altri prodotti dell'alveare – Sanificazione degli impianti e delle strutture adibite alle lavorazioni	Produrre, confezionare e stoccare prodotti apistici di varia tipologia (liquidi, semiliquidi e cremosi).
Requisiti per accedere alla certificazione	Frequenza del corso base di apicoltura della formazione professionale provinciale o esperienza triennale a base BDN.

Competenza n. 1	
Allevare api, assicurando il benessere della colonia e la gestione in sicurezza degli alveari.	
Livello QNQ/ EQF - 4	
Conoscenze	Abilità
– biologia, fisiologia e anatomia 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'alveare – aspetti igienico-sanitari dell'alveare	– selezionare la tipologia di alveare – applicare le tecniche di costruzione per accogliere la colonia di api – scegliere l'ubicazione e il dimensionamento dell'apiario – mantenere condizioni di igiene e di sicurezza adeguate

– principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza – tecniche di apicoltura e di apicoltura biologica: impianto, cura, visite e osservazione di un alveare – tecniche e prodotti per il mantenimento di adeguate condizioni igieniche dell'alveare	– utilizzare criteri e tecniche di osservazione dello sviluppo dell'alveare in funzione del periodo e delle condizioni ambientali – utilizzare tecniche di riconoscimento dell'ape regina – utilizzare tecniche e strumenti per il processo di selezione delle api migliori
--	---

Competenza n. 2 Effettuare interventi profilattici e terapeutici per le api, assicurando adeguate condizioni di salute e di igiene.	
Livello QNQ/ EQF - 5	
Conoscenze	Abilità
– biologia, fisiologia e morfologia delle api – cause di moria e spopolamento degli alveari – ciclo vitale e riproduttivo delle api – legislazione e normative in materia di attività apistica – normativa sugli interventi profilattici e terapeutici per il contenimento delle malattie delle api – nozioni pratiche sulle malattie delle api – principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza – procedure e tempi per effettuare interventi profilattici e terapeutici – tipologie di prodotti da utilizzare	– scegliere e adattare al contesto le misure di profilassi e terapia adeguate allo stato di salute delle api – scegliere e utilizzare le diverse tipologie di prodotti in base a criteri di opportunità e alle situazioni di contesto – utilizzare procedure e tempi di somministrazione dei prodotti nel rispetto dei tempi di residuo e di smielatura per evitare contaminazione del prodotto

Competenza n. 3 Gestire l'estrazione e la lavorazione del miele, utilizzando in sicurezza gli strumenti di lavorazione e salvaguardando le proprietà organolettiche e nutrizionali del miele.	
Livello QNQ/ EQF - 4	
Conoscenze	Abilità
– qualità del miele ambienti, tecniche e modalità di assaggio e degustazione del prodotto – caratteristiche delle diverse varietà di miele – caratteristiche fisiche, chimico, biologiche organolettiche del miele	– Applicare tecniche e metodi di analisi visive, olfattive e gustative del prodotto miele – Condurre le prove e le verifiche necessarie alla verifica dell'unifloralità – Identificare le caratteristiche fisiche, chimico-biologiche ed organolettiche del miele

– metodologie di analisi sensoriale del miele – aspetti igienico-sanitari dell'alveare – fasi, attrezzature e strumenti per la lavorazione di miele e prodotti apistici – disciplinari di produzione di "mieli di qualità" – legislazione e normative in materia di attività apistica e produzione miele – principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza – principi della cristallizzazione del miele – proprietà nutrizionali e fattori di qualità del miele – rischi chimici e biologici nella produzione del miele – tecniche e tecnologie per la lavorazione del miele	– applicare tecniche e procedure di stoccaggio dei melari adeguate al controllo del livello di umidità – applicare tecniche manuali o meccaniche per la disopercolatura, la smielatura, la maturazione, il filtraggio, la schiumatura – utilizzare in sicurezza strumenti e macchinari – riconoscere le caratteristiche di fluidità e cristallizzazione del miele e operare la relativa classificazione – utilizzare tecniche di cristallizzazione guidata adeguate al tipo di miele prodotto – utilizzare tecniche e strumenti (apiscampi) di estrazione del miele – applicare e rispettare i disciplinari di produzione di qualità
--	--

Competenza n. 4	
Produrre, confezionare e stoccare prodotti apistici di varia tipologia (liquidi, semiliquidi e cremosi).	
Livello QNQ/ EQF - 4	
Conoscenze	Abilità
– tecniche di lavorazione del miele e di produzione di polline, pappa reale, propoli, cera e di altri prodotti – protocolli HACCP – caratteristiche e modalità di funzionamento dei macchinari per l'imbottigliamento, invasettamento, riempimento e l'etichettatura – obblighi di legge sul confezionamento ed etichettatura dei prodotti alimentari trasformati – principali caratteristiche fisiche e biologiche dei prodotti da confezionare – principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza – procedure aziendali di carico e scarico dei materiali – tipologie e caratteristiche dei materiali utilizzati per il confezionamento – tecniche e procedure di sanificazione	– applicare tecniche di lavorazione del miele e di produzione di polline, pappa reale, propoli, cera e di altri prodotti – applicare protocolli HACCP per garantire il mantenimento degli standard qualitativi di produzione – eseguire l'imbottigliamento, invasettamento, riempimento utilizzando in sicurezza le macchine riempitrici – eseguire l'etichettatura delle confezioni a norma – realizzare operazioni di stoccaggio – curare la sanificazione di ambienti, attrezzature e macchinari adibiti alle lavorazioni

Sichtvermerke i. S. d. Art. 13 L.G. 17/93
über die fachliche, verwaltungsgemäße
und buchhalterische Verantwortung

Visti ai sensi dell'art. 13 L.P. 17/93
sulla responsabilità tecnica,
amministrativa e contabile

Der Bildungsdirektor / Il Direttore per Istruzione e
Der Landesdirektor / Il Direttore provinciale

TSCHENETT GUSTAV
RONCAT RENZO

10/09/2019 11:02:13
09/09/2019 14:31:16

Laufendes Haushaltsjahr

Esercizio corrente

La presente delibera non dà luogo a
impegno di spesa.
Dieser Beschluss beinhaltet keine
Zweckbindung

zweckgebunden

impegnato

als Einnahmen
ermittelt

accertato
in entrata

auf Kapitel

sul capitolo

Vorgang

operazione

Der Direktor des Amtes für Ausgaben

16/09/2019 17:03:45
NATALE STEFANO

Il direttore dell'Ufficio spese

Der Direktor des Amtes für Einnahmen

Il direttore dell'Ufficio entrate

Diese Abschrift
entspricht dem Original

Per copia
conforme all'originale

Datum / Unterschrift

data / firma

Abschrift ausgestellt für

Copia rilasciata a



Der Landeshauptmann
Il Presidente

KOMPATSCHER ARNO

17/09/2019

Der Generalsekretär
Il Segretario Generale

MAGNAGO EROS

17/09/2019

Es wird bestätigt, dass diese analoge Ausfertigung, bestehend - ohne diese Seite - aus 16 Seiten, mit dem digitalen Original identisch ist, das die Landesverwaltung nach den geltenden Bestimmungen erstellt, aufbewahrt, und mit digitalen Unterschriften versehen hat, deren Zertifikate auf folgende Personen lauten:

nome e cognome: Arno Kompatscher

Si attesta che la presente copia analogica è conforme in tutte le sue parti al documento informatico originale da cui è tratta, costituito da 16 pagine, esclusa la presente. Il documento originale, predisposto e conservato a norma di legge presso l'Amministrazione provinciale, è stato sottoscritto con firme digitali, i cui certificati sono intestati a:

nome e cognome: Eros Magnago

Die Landesverwaltung hat bei der Entgegennahme des digitalen Dokuments die Gültigkeit der Zertifikate überprüft und sie im Sinne der geltenden Bestimmungen aufbewahrt.

Ausstellungsdatum

27/08/2019

Diese Ausfertigung entspricht dem Original

L'Amministrazione provinciale ha verificato in sede di acquisizione del documento digitale la validità dei certificati qualificati di sottoscrizione e li ha conservati a norma di legge.

Data di emanazione

Per copia conforme all'originale

Datum/Unterschrift

Data/firma