

TITOLO DEL CORSO / PROFILO PROFESSIONALE

Tecnico di allevamento delle api e di produzione del miele

ORE PREVISTE

100

SETTORE

Produzioni alimentari

CONTENUTI FORMATIVI

Sicurezza e salute nei luoghi di lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche); aspetti igienico-sanitario dell'alveare; biologia, fisiologia e morfologia delle api, ciclo vitale e riproduttivo delle api, classificazioni e caratteristiche delle api, legislazione e normative in materia di attività apistica, nozioni pratiche sulla malattie delle api, organizzazione dell'alveare; 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; elementi di contabilità per la conduzione di un esercizio; elementi di diritto commerciale; elementi di disciplina previdenziale e contrattuale per l'esercizio dell'attività imprenditoriale; elementi di disciplina tributaria per l'esercizio dell'attività imprenditoriale; elementi di organizzazione e gestione aziendale; prodotti e servizi assicurativi business; prodotti e servizi bancari business; attrezzature e strumenti per la lavorazione di miele e prodotti apistici; caratteristiche delle diverse varietà di miele; disciplinari di produzione della denominazione di origine protetta "miele"; fasi di produzione del miele; 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

SBOCCHI OCCUPAZIONALI

Lavoro autonomo; attività artigianali;

SPENDIBILITÀ NEL MERCATO DEL LAVORO

Buona