

RIEPILOGO SCHEDA DI CASO

RISULTATO ATTESO 1 - Estrarre il miele, in base alle norme igienico-sanitarie e alle tecniche di estrazione prescelte, avendo preventivamente selezionato gli alveari e prelevato e stoccato i melari, effettuando le operazioni di disopercolatura, smielatura, filtraggio e manutenzione del miele ed effettuandone la classificazione in base alle caratteristiche fisico-chimiche ed organolettiche ed alla normativa vigente

CASI ESEMPLIFICATIVI:

Dimensione 1 - Gestione melari: **3 casi**

Dimensione 2 - Estrazione miele: **2 casi**

Dimensione 3 - Filtraggio e maturazione del miele: **2 casi**

Dimensione 4 - Campionamento miele: **1 caso**

RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE (RSV)

RISULTATO ATTESO 2 - Produrre la pappa reale ed il polline, effettuandone la raccolta secondo le procedure e le tecniche prescelte e provvedendo alla conservazione del prodotto con metodi e condizioni previste per ciascuno

CASI ESEMPLIFICATIVI:

Dimensione 1 - Produzione della pappa reale: **2 casi**

Dimensione 2 - Produzione del polline: **5 casi**

RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE (RSV)

RISULTATO ATTESO 3 - Eseguire le operazioni di pulizia e di sanificazione degli ambienti e delle attrezzature utilizzate per la produzione, il confezionamento e la conservazione dei prodotti apistici

CASI ESEMPLIFICATIVI:

Dimensione 1 - Pulizia ambienti e attrezzature: **1 caso**

RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE (RSV)

RISULTATO ATTESO 4 - Confezionare i prodotti apistici, eseguendo le operazioni di invasettamento/imbustamento, di etichettatura per l'identificazione e la tracciabilità, ed effettuare lo stoccaggio/immagazzinamento alle condizioni ambientali previste per ciascuna tipologia di prodotto

CASI ESEMPLIFICATIVI:

Dimensione 1 - Confezionamento: **6 casi**

Dimensione 2 - Tracciabilità: **1 caso**

RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE (RSV)

SCHEDA DI CASO

RISULTATO ATTESO 1 - Estrarre il miele, in base alle norme igienico-sanitarie e alle tecniche di estrazione prescelte, avendo preventivamente selezionato gli alveari e prelevato e stoccato i melari, effettuando le operazioni di disopercolatura, smielatura, filtraggio e manutenzione del miele ed effettuandone la classificazione in base alle caratteristiche fisico-chimiche ed organolettiche ed alla normativa vigente

1 - GESTIONE MELARI

Grado di complessità 2

1.2 SELEZIONE E PREPARAZIONE ALVEARI

Selezionare gli alveari per la produzione del miele in relazione alla potenza delle famiglie, numero delle api bottinatrici, numero dei telaini di covata, età dell'ape regina ed eventualmente integrare i telaini di covata

Grado di complessità 1

1.1 PRELIERO MELARI DAGLI ALVEARI

Eeguire il prelievo dei melari liberandoli dalle api mediante soffiatore e/o apiscampo adottando i dispositivi di protezione individuale (tute, maschere, guanti)

1.1 TRASPORTO E STOCCAGGIO MELARI

Caricare/scaricare sui/dai mezzi di trasporto, anche mediante gru o muletti, i melari prelevati e stocarli in ambienti a temperatura e livello di umidità controllati in attesa dell'estrazione del miele

2 - ESTRAZIONE MIELE

Grado di complessità 1

2.1 DISOPERCOLATURA

Asportare, manualmente o con macchinari, dai telaini gli opercoli di cera di chiusura delle celle

2.1 CENTRIFUGAZIONE DEI TELAINI E PRESSATURA DEGLI OPERCOLI

Caricare i telaini nelle centrifughe controllando velocità e tempo di centrifugazione e pressare con torchio o pressa gli opercoli di cera per estrarre il miele in essi contenuto

3 - FILTRAGGIO E MATURAZIONE DEL MIELE

Grado di complessità 1

3.1 FILTRAGGIO

Eeguire il filtraggio utilizzando pompe per il passaggio mediante caduta dall'alto del miele, o versandolo manualmente dal contenitore di raccolta, in filtri a maglie o a sacco, al fine di eliminare le impurità residue

3.1 MATURAZIONE

Stoccare il miele mediante pompe, o versandolo manualmente dal contenitore di raccolta, in botti di acciaio (maturatori) per permettere l'affioramento delle bolle di aria e di eventuali ulteriori impurità ed eliminare manualmente quanto affiorato mediante palette, verificando i livelli di umidità

4 - CAMPIONAMENTO MIELE

Grado di complessità 1

4.1 PRELIEVO CAMPIONI

Prelevare dal maturatore la quantità campione raccogliendola in provette per le analisi melissopalinochimiche e sensoriali per la rilevazione dell'origine e delle caratteristiche del miele (conduttività elettrica, pH, colore)

SCHEDA RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE DEL RISULTATO ATTESO 1

RISORSE FISICHE ED INFORMATIVE TIPICHE (IN INPUT E/O PROCESS ALLE ATTIVITÀ)

- Caratteristiche degli alveari
- Normativa che disciplina l'attività dei laboratori apistici e la commercializzazione dei prodotti
- Normative in materia di igiene degli alimenti
- Melari
- Soffiatori
- Apiscampi
- Dispositivi di protezione individuale (tute, maschere, guanti)
- Mezzi di trasporto
- Gru/muletti
- Attrezzi/macchinari per disopercolatura
- Centrifughe
- Torchi
- Presse
- Pompe
- Filtri a magli/a sacco
- Maturatori
- Palette
- Provette

TECNICHE TIPICHE DI REALIZZAZIONE/CONDUZIONE DELLE ATTIVITÀ

- Tecniche ed operatività di prelievo e stoccaggio dei melari
- Tecniche ed operatività di estrazione del miele
- Tecniche ed operatività di filtraggio del miele
- Metodi di maturazione del miele
- Tecniche di campionamento del miele

OUTPUT TIPICI DELLE ATTIVITÀ

- Miele estratto e filtrato

INDICAZIONI A SUPPORTO DELLA SCELTA DEL METODO VALUTATIVO E DELLA PREDISPOSIZIONE DELLE PROVE

ESTENSIONE SUGGERITA DI VARIETÀ PRESTAZIONALE

1. L'insieme delle caratteristiche degli alveari
2. L'insieme delle tecniche di prelievo e stoccaggio dei melari
3. L'insieme delle tecniche di estrazione e maturazione del miele

ADA.01.03.10 - PRODUZIONE ARTIGIANALE DEL MIELE

DISEGNO TIPO DELLA VALUTAZIONE

1. Prova prestazionale: conduzione, in situazione reale o simulata, del processo di estrazione del miele dalla disopercolatura alla maturazione del miele
2. Colloquio tecnico relativo ai criteri di selezione dei melari per l'estrazione del miele
3. Colloquio tecnico relativo alla selezione e preparazione degli alveari, sulla base delle loro caratteristiche

SCHEDA DI CASO

RISULTATO ATTESO 2 - Produrre la pappa reale ed il polline, effettuandone la raccolta secondo le procedure e le tecniche prescelte e provvedendo alla conservazione del prodotto con metodi e condizioni previste per ciascuno

1 - PRODUZIONE DELLA PAPPA REALE

Grado di complessità 1

1.1 INNESTO TRAMITE TRASLARVO DEI CUPOLINI

Prelevare manualmente mediante cogli larva o picking le uova dal telaino evitando di danneggiarle, inserirle con mano ferma nei cupolini di cera predisposti su stecche di legno ed inserire queste ultime negli starter

1.1 DELARVAZIONE DEI CUPOLINI E ASPIRAZIONE

Prelevare da cupolini, nei tempi previsti, le larve innestate ed aspirare con pompa sottovuoto la pappa reale verificandone il filtraggio per l'eliminazione delle impurità

2 - PRODUZIONE DEL POLLINE

Grado di complessità 1

2.1 MONTAGGIO TRAPPOLE

Assemblare le "trappole" (saracinesca mobile con cassetto e griglia forata) ed installarle davanti agli alveari

2.1 PRELIEVO CASSETTINI

Prelevare periodicamente (ogni 2/3 giorni) i cassetto di raccolta al fine di evitare la fermentazione e depositare il polline in contenitori di raccolta

2.1 PULITURA E VAGLIATURA

Caricare il polline raccolto nei vibrovagliatori per l'eliminazione delle impurità ed eventualmente eseguire una cernita e pulizia manuale con pinzette

2.1 DISIDRATAZIONE

Eseguire la disidratazione del polline controllando i parametri di tempo e temperatura dei forni essiccatori

2.1 CONGELAMENTO

ADA.01.03.10 - PRODUZIONE ARTIGIANALE DEL MIELE

Eeguire il congelamento del polline controllando i parametri di tempo di abbattimento e temperature delle celle frigorifere

SCHEDA RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE DEL RISULTATO ATTESO 2

RISORSE FISICHE ED INFORMATIVE TIPICHE (IN INPUT E/O PROCESS ALLE ATTIVITÀ)

- Normativa che disciplina l'attività dei laboratori apistici e la commercializzazione dei prodotti
- Normative in materia di igiene degli alimenti
- Larve
- Coglilarva/picking
- Cupolini di cera
- Starter
- Pompe di aspirazione
- Trappole catturapolline
- Alveari
- Vibrovagliatori
- Pinzette
- Forni essicatori
- Celle frigorifere

TECNICHE TIPICHE DI REALIZZAZIONE/CONDUZIONE DELLE ATTIVITÀ

- Tecniche ed operatività di innesto tramite traslarvo e delarvazione
- Tecniche ed operatività di aspirazione e filtraggio della pappa reale
- Tecniche ed operatività di cattura e raccolta del polline
- Tecniche ed operatività di pulizia e vagliatura del polline
- Tecniche ed operatività di essiccazione del polline
- Tecniche ed operatività di congelamento del polline

OUTPUT TIPICI DELLE ATTIVITÀ

- Pappa reale raccolta e filtrata
- Polline raccolto, vagliato ed essiccato o congelato

INDICAZIONI A SUPPORTO DELLA SCELTA DEL METODO VALUTATIVO E DELLA PREDISPOSIZIONE DELLE PROVE

ESTENSIONE SUGGERITA DI VARIETÀ PRESTAZIONALE

1. L'insieme delle tecniche di raccolte e filtraggio della pappa reale
2. L'insieme delle tecniche di raccolta, vagliatura ed essiccazione/congelamento del polline

DISEGNO TIPO DELLA VALUTAZIONE

ADA.01.03.10 - PRODUZIONE ARTIGIANALE DEL MIELE

1. Prova prestazionale: conduzione, in situazione reale o simulata di uno dei due processi oggetto del RA
2. Colloquio tecnico relativo alle modalità di conduzione del processo non oggetto della prova prestazionale

SCHEDA DI CASO

RISULTATO ATTESO 3 - Eseguire le operazioni di pulizia e di sanificazione degli ambienti e delle attrezzature utilizzate per la produzione, il confezionamento e la conservazione dei prodotti apistici

1 - PULIZIA AMBIENTI E ATTREZZATURE

Grado di complessità 1

1.1 PULIZIA AMBIENTI E ATTREZZATURE

Eseguire le operazioni ordinarie di pulizia di ambienti e macchinari con le cadenze definite ed in base alla tipologia di prodotto, anche al fine di evitare commistioni rispetto alla provenienza, utilizzando acqua calda unita eventualmente ad alcol o, per i soli ambienti, ipoclorito di sodio

ADA.01.03.10 - PRODUZIONE ARTIGIANALE DEL MIELE

SCHEDA RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE DEL RISULTATO ATTESO 3

RISORSE FISICHE ED INFORMATIVE TIPICHE (IN INPUT E/O PROCESS ALLE ATTIVITÀ)

- Normativa che disciplina l'attività dei laboratori apistici e la commercializzazione dei prodotti
- Acqua
- Alcol
- Ipoclorito di sodio

TECNICHE TIPICHE DI REALIZZAZIONE/CONDUZIONE DELLE ATTIVITÀ

- Procedure ed operatività di igienizzazione di ambienti ed attrezzature

OUTPUT TIPICI DELLE ATTIVITÀ

- Ambienti ed attrezzature puliti e sanificati

INDICAZIONI A SUPPORTO DELLA SCELTA DEL METODO VALUTATIVO E DELLA PREDISPOSIZIONE DELLE PROVE

ESTENSIONE SUGGERITA DI VARIETÀ PRESTAZIONALE

1. L'insieme delle procedure di igienizzazione di ambienti ed attrezzature

DISEGNO TIPO DELLA VALUTAZIONE

1. Prova prestazionale: ---
2. Colloquio tecnico relativo ai criteri ed alle modalità di pulizia ed igienizzazione di ambienti ed attrezzature di produzione

SCHEDA DI CASO

RISULTATO ATTESO 4 - Confezionare i prodotti apistici, eseguendo le operazioni di invasettamento/imbustamento, di etichettatura per l'identificazione e la tracciabilità, ed effettuare lo stoccaggio/immagazzinamento alle condizioni ambientali previste per ciascuna tipologia di prodotto

1 - CONFEZIONAMENTO

Grado di complessità 1

1.1 RISCALDAMENTO (EVENTUALE) DEL MIELE

Caricare il miele eventualmente cristallizzato nella camera calda per lo scioglimento, controllando il tempo di permanenza e la temperatura

1.1 INVASETTAMENTO MIELE/PAPPA REALE/ POLLINE

Eeguire l'invasettamento manuale o automatizzato (invasettatrici) di miele, della pappa reale, del polline in vasi di vetro e di vetro nero per la pappa reale

1.1 IMBUSTAMENTO POLLINE

Eeguire l'imbustamento sottovuoto del polline essiccato

1.1 STOCCAGGIO E CONSERVAZIONE MIELE

Curare lo stoccaggio del miele confezionato in ambienti non esposti alla luce verificando il mantenimento della temperatura idonea alla conservazione

1.1 STOCCAGGIO E CONSERVAZIONE PAPPA REALE

Curare lo stoccaggio della pappa reale in celle frigorifere verificando il mantenimento costante della temperatura idonea alla conservazione (4°C)

1.1 STOCCAGGIO E CONSERVAZIONE POLLINE

Curare lo stoccaggio del polline essiccato in ambienti al riparo dall'umidità e dalla luce

2 - TRACCIABILITÀ

Grado di complessità 1

2.1 ETICHETTATURA

Registrare i dati identificativi dei lotti di produzione del miele, pappa reale, polline, secondo la normativa relativa alla tracciabilità degli alimenti e quella specifica di prodotto

ADA.01.03.10 - PRODUZIONE ARTIGIANALE DEL MIELE

ADA.01.03.10 - PRODUZIONE ARTIGIANALE DEL MIELE

SCHEDA RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE DEL RISULTATO ATTESO 4

RISORSE FISICHE ED INFORMATIVE TIPICHE (IN INPUT E/O PROCESS ALLE ATTIVITÀ)

- Normativa che disciplina l'attività dei laboratori apistici e la commercializzazione dei prodotti
- Normative in materia di igiene degli alimenti
- Camera calda
- Vasetti in vetro/in vetro nero
- Buste
- Celle frigorifere
- Informazioni caratterizzanti i lotti di produzione

TECNICHE TIPICHE DI REALIZZAZIONE/CONDUZIONE DELLE ATTIVITÀ

- Operatività di invasettamento/imbustamento manuale
- Operatività di conduzione di macchinari di invasettamento/imbustamento
- Metodi di conservazione del miele, della pappa reale e del polline

OUTPUT TIPICI DELLE ATTIVITÀ

- Miele, pappa reale, polline adeguatamente confezionati e conservati

INDICAZIONI A SUPPORTO DELLA SCELTA DEL METODO VALUTATIVO E DELLA PREDISPOSIZIONE DELLE PROVE

ESTENSIONE SUGGERITA DI VARIETÀ PRESTAZIONALE

1. L'operatività di confezionamento manuale del miele, della pappa reale, del polline
2. L'operatività di confezionamento meccanizzato del miele, della pappa reale, del polline
3. L'insieme dei metodi di conservazione del miele, della pappa reale, del polline

DISEGNO TIPO DELLA VALUTAZIONE

1. Prova prestazionale: confezionamento reale o simulato di una partita di miele sulla base dello stato fisico e delle informazioni relative all'origine
2. Colloquio tecnico relativo ai criteri di stoccaggio e conservazione del miele e degli altri prodotti apistici