

ADA.01.03.10 - PRODUZIONE ARTIGIANALE DEL MIELE

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

ADA.01.03.10 - PRODUZIONE ARTIGIANALE 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 melissopalnologiche e sensoriali per la rilevazione dell'origine e delle caratteristiche del miele (conduttività elettrica, pH, colore)

ADA.01.03.10 - PRODUZIONE ARTIGIANALE DEL MIELE

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

ADA.01.03.10 - PRODUZIONE ARTIGIANALE DEL MIELE