



APICOLTORE

- **Codice:** A1.7
- **Profilo:** Apicoltore
- **Settore:** Agricoltura, silvicoltura e pesca
- **Corso:** *Formazione autorizzata dalla Regione Lazio (Det. N. G02495 del 26/02/2026) al termine viene rilasciato un attestato di frequenza, con verifica degli apprendimenti, secondo la modulistica regionale attualmente in uso a seguito di superamento di un esame finale*
- **Livello EQF di qualificazione:** 4

DESCRIZIONE

L'Apicoltore cura lo sviluppo degli allevamenti di api, effettuando gli interventi di prevenzione e cura necessari; gestisce le operazioni per l'estrazione, la lavorazione e le analisi sensoriali e melissopalinoologiche, per la produzione dei prodotti apistici.

DESTINATARI

Giovani e adulti con necessità di intraprendere o svolgere l'attività professionalmente

REQUISITI OBBLIGATORI DI ACCESSO AL PERCORSO:

- Diploma di scuola secondaria superiore Conoscenza linguistica: • Per i cittadini stranieri è indispensabile la conoscenza della lingua italiana almeno al livello B2 del Quadro Comune Europeo di Riferimento per le Lingue, restando obbligatorio lo svolgimento delle specifiche prove valutative in sede di selezione, ove il candidato già non disponga di attestazione di valore equivalente. Permesso di soggiorno per cittadini extracomunitari • I cittadini extracomunitari devono disporre di regolare permesso di soggiorno valido per l'intera durata del percorso.

STRUTTURA DEL CORSO

Durata ore:

- 314 ore Corso Cybersecurity Technician - parte in presenza e parte in FAD

- 50 ore Tirocinio Curriculare

Durata complessiva: 364 ore

Le lezioni in aula si svolgono 3 gg a settimana tra il lunedì e il venerdì, e hanno durata da 4 o 6 ore, preferibilmente in orario pomeridiano e serale.

Un numero limitato di ore 94 di didattica potrà svolgersi in modalità FAD. Il Calendario Didattico viene fornito alla partenza.

Le lezioni in aula si svolgono 2/3 gg a settimana tra il lunedì e il venerdì, e hanno durata da 4 o 6 ore, preferibilmente in orario pomeridiano e serale.

MODALITÀ DIDATTICHE

Aula didattica fino a 12 posti

PROGRAMMA DIDATTICO

Inquadramento della professione 12 ore

Sede legale

Centro di formazione professionale

Piazza Gaspare Ambrosini,53

00156 Roma

Tel. +39 06550550222 +39 0656546314

corsi@innovationtraining.eu



www.innovationtraining.eu

Ufficio Progetti Europei

e Relazioni Internazionali

Viale Parioli, 60

00197 Roma

+39 0686850910

info@innovationtraining.eu



Innovation Training



REGIONE
LAZIO

- Orientamento al ruolo - Aspetti contrattualistici, fiscali e previdenziali

Organizzazione di apiario ed arnie 20 ore

- Organizzazione dell'apiario - Tipologia di arnie - Caratteristiche degli alveari

Le api: caratteristiche morfologiche, anatomiche e fisiologiche. Ciclo di vita 30 ore

- Ciclo di vita e di riproduzione delle api - Classificazione delle api e relative caratteristiche morfologiche, anatomiche e fisiologiche

Programmazione e gestione dell'allevamento di api 44 ore

- Tecniche di apicoltura (individuazione siti, stagionalità, impianto apiario, scelta delle arnie, controllo periodico) - Tipologie di allevamento - Tecniche di travaso delle colonie di api - Tecniche di bilanciamento delle famiglie e delle scorte - Metodi di valutazione delle esigenze di spostamento dell'apiario - Tecniche di spostamento e trasporto degli apiari - Tecniche di creazione di nuovi nuclei e starter - Tecniche di selezione delle api - Tecniche di osservazione degli allevamenti e riconoscimento dell'ape regina

Svolgere prevenzione e cura sanitaria di api ed apiari 80 ore

- Malattie delle api - Tecniche di bilanciamento delle famiglie e delle scorte, per la cura delle malattie delle api - Metodi e procedure di realizzazione dei trattamenti di prevenzione della varroa - Tecniche e metodi di intervento per la prevenzione delle altre malattie delle api - Tipologie di prodotti e loro modalità di utilizzo, negli interventi di profilassi e terapia - Normativa in materia di profilassi e cura delle api - Tecniche di pulizia degli apiari

Estrarre miele e prodotti apistici 50 ore

- Caratteristiche dei prodotti apistici (miele, cera, pollini, etc.) - Tecniche ed attrezzature per la disopercolatura, la smielatura, la filtrazione e la decantazione del miele - Tecniche ed attrezzature per l'estrazione e per la produzione degli altri prodotti apistici

Lavorare e confezionare miele e prodotti apistici 16 ore

- Normativa in materia di igiene dei prodotti alimentari - Norme e disposizioni a tutela della sicurezza dell'ambiente di lavoro - Caratteristiche di prodotti igienizzanti sanitari: tipologia di detersivi e detergenti per la pulizia e sanificazione del piano di lavoro e delle attrezzature utilizzate - Sistemi e metodi di gestione dell'igiene dell'ambiente di lavoro: pulizia e sanificazione dei locali; smaltimento rifiuti - Principi base del sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) e sue applicazioni nella produzione del miele.

Sicurezza sul luogo di lavoro 12 ore

- Legislazione sulla salute e sicurezza sui luoghi di lavoro e applicazione delle norme di sicurezza - Gli obblighi del datore di lavoro e del lavoratore - Dispositivi di protezione individuali

Tirocinio curricolare 50 ore

Totale percorso 314 ore

SEDE DEI CORSI AUTORIZZATI

Piazza Gaspare Ambrosini, 53 00156 Roma

COSTO DEL CORSO

€ 1500,00 (10% di sconto per pagamenti in un'unica soluzione) rateizzabili

Sede legale

Centro di formazione professionale

Piazza Gaspare Ambrosini, 53

00156 Roma

Tel. +39 06550550222 +39 0656546314

corsi@innovationtraining.eu



www.innovationtraining.eu

Ufficio Progetti Europei

e Relazioni Internazionali

Viale Parioli, 60

00197 Roma

+39 0686850910

info@innovationtraining.eu