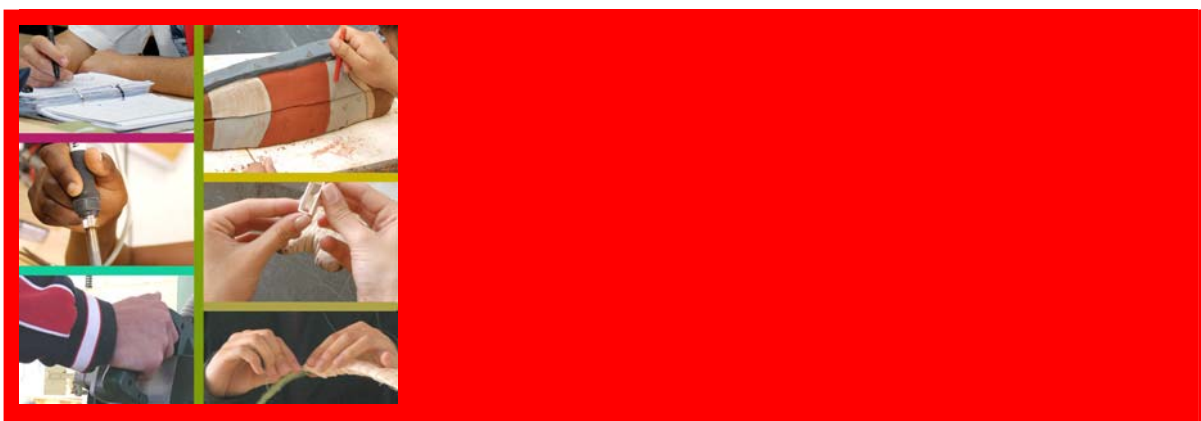


## PERFIL PROFISSIONAL



OPERADOR/A APÍCOLA

<b>ÁREA DE ACTIVIDADE</b>	- <b>AGRO-ALIMENTAR</b>
<b>OBJECTIVO GLOBAL</b>	- <b>Organizar e executar tarefas relativas à produção, protecção, manutenção e exploração de colónias de abelhas no espaço rural, de forma a garantir a gestão sustentada do mesmo, através de técnicas e procedimentos adequados e respeitando as normas de qualidade dos produtos, de segurança, higiene e saúde no trabalho apícola, da legislação aplicável à actividade apícola e de protecção do ambiente.</b>
<b>SAÍDA(S) PROFISSIONAL(IS)</b>	- <b>Operador/a Apícola</b>

## ACTIVIDADES

- 1. Colaborar na planificação do apiário de acordo com os objectivos pretendidos e a legislação em vigor:**
  - 1.1. Colaborar no dimensionamento do apiário de acordo com a disponibilidade da flora apícola e água do local.
  - 1.2. Assegurar a instalação de apiários em locais onde se consigam suprimir as necessidades de alimentação e água para as colónias de abelhas.
- 2. Preparar o terreno e instalar o apiário tendo em conta o dimensionamento e o modelo de colmeia estabelecidos:**
  - 2.1. Efectuar as operações de limpeza necessárias à e preparação do terreno e preparação do terreno e instalação de apiários;
  - 2.2. Disposição das colmeias no apiário de acordo com a orografia do terreno, disponibilidade da flora apícola, de água e de acessos para o maneo das colónias;
  - 2.3. Proceder ao nivelamento das colmeias recorrendo a estruturas de apoio, quando necessário.

- 3. Executar tarefas inerentes ao maneiio produtivo, povoamento e multiplicação de colónias de abelhas:**
  - 3.1. Realizar desdobramentos de colónias;
  - 3.2. Capturar enxames e instalá-los;
  - 3.3. Efectuar reforço e transferência de quadros entre colónias e união de colónias;
  - 3.4. Preparar e administrar alimentação de manutenção e estimulante para abelhas.
- 4. Executar as tarefas de controlo da enxameação:**
  - 4.1. Efectuar a uniformização das colónias do apiário;
  - 4.2. Efectuar operações conducentes à orfandade e preparação de colónias para introdução de rainhas.
- 5. Executar tarefas inerentes à criação de rainhas e sua introdução em colónias de abelhas utilizando o método melhor adaptado às exigências da exploração e das características climáticas e da flora da região onde se insere a exploração:**
  - 5.1. Efectuar picking de larvas;
  - 5.2. Regular e preparar a estufa para a introdução de alvéolos reais;
  - 5.3. Instalar apiários de fecundação de rainhas virgens;
  - 5.4. Efectuar as operações conducentes à fecundação de rainhas utilizando nucléolos de fecundação;
  - 5.5. Proceder à marcação de rainhas.
- 6. Proceder às operações de profilaxia e controlo das doenças da colónia (criação e abelhas):**
  - 6.1. Efectuar os tratamentos contra a Varroose, utilizando produtos homologados, e nos períodos recomendados para tal;
  - 6.2. Colocar colónias ou apiários em quarentena.
- 7. Efectuar a recolha de material para amostra e sua conservação:**

- 7.1. Recolher amostras de criação e de abelhas vivas;
  - 7.2. Acondicionar as amostras de criação e de abelhas.
- 8. Operar e regular equipamentos e máquinas adequados à extracção e processamento de mel e restantes produtos apícolas.**
- 9. Executar tarefas inerentes à produção de mel e de outros produtos apícolas:**
- 9.1. Preparar as colónias para a produção através da realização de tarefas de maneo produtivo;
  - 9.2. Proceder à cresta de mel;
  - 9.3. Efectuar operações de transumância de colónias;
  - 9.4. Efectuar operações para a produção de pólen (colocação e recolha de caça-pólen).
- 10. Executar as tarefas inerentes à extracção e processamento de mel e de outros produtos apícolas:**
- 10.1. Descarregar as alças que contêm os quadros com mel na sala de extracção;
  - 10.2. Desopercular quadros de mel;
  - 10.3. Efectuar operações de decantação, filtagem e descristalização de mel;
  - 10.4. Moldar e cortar a cera;
  - 10.5. Efectuar as operações básicas de processamento do própolis para comercialização: recolha das redes, extracção, limpeza e conservação.
- 11. Executar tarefas de limpeza, armazenamento e conservação de alças em armazém:**
- 12. Instalar colmeias para polinização de culturas agrícolas:**
- 12.1. Distribuir as colmeias no local da cultura a polinizar e estabelecer o período de instalação;
  - 12.2. Efectuar a avaliação de eventual vegetação concorrente;
  - 12.3. Realizar contratos de polinização.

### 13. Registrar dados relativos às actividades desenvolvidas.

## COMPETÊNCIAS

### SABERES

#### Noções de:

1. Evolução da apicultura em Portugal.
2. Influência de factores abióticos (clima, fogo e solo) na apicultura.
3. Anatomia e fisiologia animal.
4. Biologia, microbiologia, imunologia e parasitologia.
5. Saúde animal.
6. Etologia.
7. Cartografia e topografia: escalas; conceitos de declive, cota e curva de nível; interpretação de carta militar.
8. Botânica: principais espécies florestais e agrícolas com interesse para a actividade apícola.
9. Morfologia e fisiologia da planta.
10. Protecção e melhoria do ambiente: ciclo da água, do azoto e do carbono; fontes de poluição.
11. Principais tipos de mel produzidos em Portugal (monoflorais e multiflorais).

#### Conhecimentos de:

12. Stress e bem-estar animal.
13. Higiene animal e biossegurança.
14. Regulamentação relativa à pecuária em modo de produção biológica.
15. Segurança, higiene e saúde no trabalho apícola: boas práticas, equipamento de protecção individual; ferramentas do apicultor; movimentação manual de cargas.

16. Profilaxia e controlo de doenças das colónias de abelhas.
17. Preparação, conservação e armazenamento de alimentos.
18. Normas de qualidade dos produtos apícolas.
19. Segurança alimentar e saúde pública.
20. Manutenção e conservação do equipamento e material apícola.
21. Equipamentos e máquinas para extracção e processamento dos produtos apícolas.

Conhecimentos aprofundados de:

22. Regras para a instalação de apiários.
23. Condução de colónias de abelhas para produção.
24. Exigências alimentares de colónias de abelhas.
25. Ciclo biológico e nutrição da *Apis mellifera*.
26. Biologia da colónia (elementos constituintes e sua caracterização, ciclo evolutivo).
27. Exploração apícola e manejo das colónias.
28. Doenças das abelhas e da criação: ciclo de vida, sintomatologia, profilaxia e controlo.
29. Normas de recolha de material para análise laboratorial.
30. Legislação aplicada ao sector.
31. Cresta, extracção e processamento de mel.
32. Produção e Extracção de outros produtos apícolas.
33. Processamento, embalagem e acondicionamento de outros produtos apícolas.
34. Preparação, rotulagem de alimentos de origem animal para venda.

## SABERES-FAZER

1. Identificar as principais florações de interesse apícola do local e avaliar o seu potencial produtivo.
2. Seleccionar o modelo de colmeia mais adequado à condução do apiário tendo em conta o local escolhido para a instalação, o clima e a flora envolvente.
3. Seleccionar o melhor local para instalação de apiários, tendo em conta a exposição, o regime de ventos, o declive do terreno e a qualidade dos acessos.
4. Utilizar técnicas de cálculo de encabeçamentos.
5. Utilizar métodos e técnicas de diagnóstico das doenças das abelhas e das doenças da criação.
6. Identificar a fase do ciclo de vida das colónias e a evolução da doença de que padecem.
7. Diagnosticar e avaliar o impacto da Varroose.
8. Aplicar medidas higio-sanitárias, profilácticas e terapêuticas adequadas ao controlo das doenças das abelhas.
9. Utilizar as técnicas de manejo e condução de colónias de abelhas.
10. Utilizar técnicas de manejo produtivo de mel.
11. Utilizar técnicas de manejo para produção de outros produtos.
12. Utilizar técnicas de criação de rainhas.
13. Avaliar e seleccionar colónias para utilização como genearcas.
14. Utilizar técnicas de cresta de colónias de abelhas.
15. Utilizar as técnicas constantes do Modo de Produção Biológico aplicadas à apicultura.
16. Identificar e utilizar as instalações, os equipamentos e os utensílios de uma exploração apícola.
17. Utilizar técnicas de limpeza e manutenção de instalações e equipamentos de uma exploração apícola.

18. Utilizar métodos e técnicas de manuseamento, acondicionamento, embalagem e expedição de mel e outros produtos apícolas.
19. Aplicar o plano de HACCP específico à indústria do mel.
20. Identificar o circuito do mel e restantes produtos apícolas, desde a sua obtenção e produção até à sua expedição.
21. Aplicar as normas de segurança alimentar.
22. Aplicar as normas de ambiente, segurança, higiene e saúde no trabalho apícola.
23. Aplicar as normas de qualidade em apicultura e na produção de mel.
24. Aplicar os procedimentos de registo das operações realizadas.

### **SABERES-SER**

1. Demonstrar responsabilidade de forma a responder às solicitações do serviço, interagindo com os outros elementos da equipa de trabalho, cooperando para atingir objectivos comuns.
2. Demonstrar iniciativa no sentido de encontrar soluções adequadas na resolução dos problemas.
3. Adaptar-se a diferentes contextos organizacionais e a novas tecnologias.
4. Agir em conformidade com as normas de protecção e melhoria do ambiente, segurança, higiene e saúde no trabalho apícola, segurança alimentar, saúde pública, o bem-estar animal e as boas práticas na produção de mel e outros produtos apícolas, no exercício da actividade.