

## PERFIL PROFISSIONAL



### TÉCNICO/A APÍCOLA

---

#### **Publicação e atualizações**

---

Publicado no Boletim do Trabalho do Emprego (BTE) nº 4 de 29 de janeiro de 2019 com entrada em vigor a 29 de janeiro de 2019.

**QUALIFICAÇÃO:** **TÉCNICO/A APÍCOLA**

**DESCRIÇÃO GERAL:** Gerir e implementar as tarefas relativas à produção, proteção, manutenção e exploração de colónias de abelhas no espaço rural, de acordo com as normas de qualidade dos produtos apícolas e de segurança e saúde no trabalho, tendo como objetivo a comercialização dos produtos da exploração apícola.

**ATIVIDADES:**

- 1. Planificar e gerir o(s) apiário(s) da exploração apícola de acordo com os objetivos pretendidos e a legislação em vigor.**
- 2. Preparar o terreno e instalar o(s) apiário(s), tendo em conta os objetivos de produção e rentabilidade da exploração apícola.**
- 3. Implementar as tarefas inerentes ao manejo reprodutivo, povoamento e multiplicação de colónias de abelhas.**
  - 3.1. Capturar enxames e instalá-los
  - 3.2. Preparar e administrar alimentação de manutenção e estimulante para abelhas
- 4. Avaliar a necessidade de controlo da enxameação e implementar as tarefas necessárias para o seu controlo.**
- 5. Operacionalizar as tarefas inerentes à criação de rainhas e sua introdução em colónias de abelhas.**
  - 5.1. Avaliar e selecionar colónias genearcas para conservação e melhoramento
  - 5.2. Efetuar picking de larvas
  - 5.3. Regular e preparar a estufa para a introdução de alvéolos reais
- 6. Avaliar o estado sanitário do efetivo apícola e planificar as operações de controlo e profilaxia das doenças da colónia (criação e abelhas).**
- 7. Operar e regular equipamentos e máquinas adequados à extração e processamento de mel e restantes produtos apícolas.**
- 8. Implementar as tarefas inerentes à produção de mel e outros produtos apícolas.**
- 9. Implementar as tarefas inerentes à extração e processamento de mel e outros produtos apícolas.**
  - 9.1. Descarregar as alças que contém os quadros com mel na sala de extração
  - 9.2. Desopercular quadros de mel
  - 9.3. Efetuar operações de decantação, filtração e descristalização de mel
- 10. Armazenar os produtos apícolas.**
- 11. Executar tarefas de limpeza, armazenamento e conservação de alças em armazém.**
- 12. Registrar dados relativos às atividades desenvolvidas.**
- 13. Planear e implementar estratégias de comercialização para os produtos apícolas.**

**COMPETÊNCIAS**

**SABERES**

Noções de:

1. Evolução da apicultura em Portugal.
2. Anatomia e fisiologia animal.
3. Biologia, microbiologia, imunologia e parasitologia.
4. Saúde animal.
5. Etologia.
6. Cartografia e topografia
7. Botânica: principais espécies florestais e agrícolas com interesse para a atividade apícola.
8. Morfologia e fisiologia vegetal.
9. Proteção e melhoria do ambiente
10. Principais tipos de mel produzidos em Portugal (monoflorais e multiflorais).
11. Segurança e saúde no trabalho agrícola.
12. Ecologia Apícola
13. Apiterapia
14. Estratégias de marketing.
15. Conservação dos produtos apícolas
16. Produzir, processar e comercializar os produtos apícolas nos termos da legislação vigente.
17. Gestão e Marketing

Conhecimentos de:

18. Higiene animal e biossegurança.
19. Regulamentação relativa à pecuária em Modo de Produção Biológico.
20. Profilaxia de doenças das colónias de abelhas.
21. Preparação, conservação e armazenamento de alimentos.
22. Conservação de ceras em armazém
23. Normas de qualidade dos produtos apícolas.
24. Segurança alimentar e saúde pública.
25. Manutenção e conservação do equipamento e material apícola.
26. Equipamentos e máquinas para extração e processamento de produtos apícolas.
27. Comercialização de produtos apícolas.

Conhecimentos aprofundados de:

28. Regras para a instalação de apiários.
29. Condução de colónias de abelhas.
30. Exigências alimentares de colónias de abelhas.
31. Ciclo biológico e nutrição da *Apis mellifera*.
32. Biologia da colónia (elementos constituintes e sua caracterização; ciclo evolutivo).
33. Exploração apícola e manejo das colónias.
34. Doenças das abelhas e da criação: ciclo de vida, sintomatologia, profilaxia e controlo.
35. Normas de recolha de material para análise laboratorial.
36. Legislação aplicada ao sector.
37. Cresta, extração e processamento de mel.
38. Produção e extração de outros produtos apícolas.
39. Processamento, embalagem e acondicionamento de outros produtos apícolas.

- 40. Preparação, rotulagem de alimentos de origem animal para venda.
- 41. Gestão de empresas
- 42. Novas tecnologias

#### **SABERES-FAZER**

- 1. Identificar as principais florações de interesse apícola do local e avaliar o seu potencial produtivo.
- 2. Selecionar o modelo colmeia mais adequado à condução do apiário tendo em conta o local escolhido para a instalação, o clima e a flora envolvente.
- 3. Selecionar 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. Aplicar técnicas de cálculo de encabeçamentos.
- 5. Aplicar 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. Identificar as ameaças à conservação da espécie *Apis Mellífera*.
- 9. Utilizar medidas higio sanitárias, profiláticas e terapêuticas adequadas ao controlo das doenças das abelhas.
- 10. Aplicar técnicas de manejo e condução de colónias de abelhas.
- 11. Aplicar técnicas de manejo para produção de outros produtos apícolas.
- 12. Colocar, separar e recolher alças de acordo com os fluxos de néctar para produção de méis monoflorais.
- 13. Aplicar técnicas de criação de rainhas.
- 14. Avaliar e selecionar colónias para utilização como genearcas.
- 15. Aplicar técnicas de cresta de colónias de abelhas.
- 16. Aplicar as técnicas constantes do Modo de Produção Biológico aplicadas à apicultura.
- 17. Identificar e utilizar as instalações, os equipamentos e os utensílios de uma exploração apícola.
- 18. Aplicar técnicas de limpeza e manutenção de instalações e equipamentos de uma exploração apícola.
- 19. Aplicar métodos e técnicas de manuseamento, acondicionamento, embalagem e expedição de mel e outros produtos apícolas.
- 20. Aplicar o plano de HACCP específico à indústria do mel.
- 21. Identificar o circuito do mel e restantes produtos apícolas, desde a sua obtenção e produção até à sua expedição.
- 22. Aplicar as normas de segurança alimentar.
- 23. Aplicar as normas de ambiente, segurança e saúde no trabalho apícola.
- 24. Aplicar as normas de qualidade em apicultura e na produção de mel.
- 25. Aplicar os procedimentos de registo das operações realizadas.

#### **SABERES-SER**

- 1. Agir em conformidade com a ética profissional.
- 2. Demonstrar responsabilidade de forma a responder às solicitações do serviço, interagindo com os outros elementos da equipa de trabalho, cooperando para atingir objetivos comuns.
- 3. Demonstrar capacidade de iniciativa no sentido de encontrar soluções adequadas na resolução dos problemas.
- 4. Adaptar-se a diferentes contextos organizacionais e a novas tecnologias.
- 5. Agir em conformidade com as normas de proteção e melhoria do ambiente, segurança 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 atividade.
- 6. Demonstrar capacidade de realização em tempo útil.