

## 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.

1ª Actualização publicada no Boletim do Trabalho do Emprego (BTE) nº 30 de 15 de agosto de 2019 com entrada em vigor a 15 de agosto 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, embalamento 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 Mellifera*.
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.