



Organizzazione

Lo studio di consulenza Dr. Agr. Francesco Funaro intende attivare per l'anno 2012 un Corso di Apicoltura di primo livello, della durata di 24 ore, rivolto ad apicoltori e cittadini che intendono conoscere più da vicino il mondo delle api e le tecniche di conduzione apistica.

Organizzazione

Studio di Consulenza Dr. Agr. Francesco Funaro

Via della Mina 113 Perugia
0753723722 Cell. 3334941143

Mail: francesco.funaro@gmail.com

Dr. Tiziano Gardi

Cell. 3389573357



CORSO DI APICOLTURA 2012



Le lezioni si terranno presso la Sala Formativa Nissan Primacar di S. Andrea delle Fratte Via Soriano n. 94-96 Perugia.

Il corso si terrà in seguito al raggiungimento di un numero minimo di partecipanti pari a n. 12, ed un numero massimo di 15 partecipanti

I partecipanti al corso devono presentare una richiesta di iscrizione entro il 30 aprile 2012 sul modello allegato a mezzo fax o mail all'indirizzo francesco.funaro@gmail.com.

La partecipazione al corso è aperta a tutti i soggetti interessati: apicoltori, liberi professionisti, hobbisti.

La quota di iscrizione è pari ad € 60,00 da versare entro la prima lezione.

Il corso ha ottenuto il patrocinio dell'Ordine dei Dottori Agronomi e Dottori Forestali della Provincia di Perugia ed avrà pertanto valore ai fini della formazione permanente con l'assegnazione di 2,5 CF.



PROGRAMMA CORSO APICOLTURA

(24 ore)

Lezioni teoriche di ore 2 n. 6

Lezioni pratiche di ore 3 n. 4

I^ LEZIONE: 7 maggio ore 19 - 21

Studio climatico e botanico delle zone su cui si intende intervenire per incentivare le produzioni apistiche;

L'Apicoltura nel mondo: principali paesi esportatori di miele, cera ed altri prodotti dell'alveare;

Principali razze di api da miele e loro diffusione, evoluzione dei processi di ibridazione spontanea e provocata, ibridi F1;

Apicoltura e tecniche di conduzione, impollinazione e risvolti pratici, legislazione in materia;

Apicoltura e produzioni agricole;

II^ LEZIONE: 9 maggio ore 19 - 21

L'Apicoltura in Italia e nel mondo: problemi e prospettive, legislazione comunitaria, nazionale e regionale;

Patologie apistiche e loro controllo con sistemi manipolativi e tecniche biologiche - Lezioni teoriche e pratiche;

III^ LEZIONE: 14 maggio ore 19 - 21

Principali prodotti apistici e loro valorizzazione:

Il miele: principali tipi di miele e tecniche di produzione, IGP, DOP, produzioni biologiche e certificazioni di qualità;

La cera: lavorazione ed usi con visita guidata c/o la COOP. Apicoltori Gubbio Gualdo Tadino;

Il Propoli: raccolta ed uso nei vari paesi del mondo;

Il polline: raccolta, essiccazione e proprietà;

Il veleno d'api: sistemi di raccolta ed apiterapia;

La gelatina reale: produzione e sue proprietà, certificazione dei lotti presso Organismi accreditati;

IV^ LEZIONE: 16 maggio ore 19 - 21

Pacchi d'api: principali paesi produttori e loro impiego in campo apistico;

Api regine: produzione, selezione, fecondazione naturale e strumentale - Zone di Rispetto - Albi regionali e Nazionale;

V^ LEZIONE: 21 maggio ore 19 - 21

Sciami, nuclei e prodotti secondari dell'apicoltura con lezioni in campo c/o Apiari umbri di selezione genetica;

VI^ LEZIONE: 23 maggio ore 19 - 21

Adeguamento dei laboratori aziendali con visita guidata ad uno o più di essi;

Lavorare in sicurezza nell'Azienda apistica: D. L.vo 626/94 e sue applicazioni in campo agricolo;

Organismi associativi e cooperazione in campo nazionale e regionale;

Istituzioni Apistiche: Cattedre ed insegnamenti c/o Dipartimenti Universitari Italiani, Unità di Ricerca in Apicoltura e Bachicoltura di Bologna (CRA-API).

Le lezioni pratiche si terranno nei giorni 28 maggio, 30 maggio e 4 giugno in orari da stabilire, su alveari messi a disposizione da un allevamento di nuova costituzione e dall'azienda Mielisa.

Il programma del corso potrà subire variazioni.

