



Per il periodo formativo 2020 il Cipa-At Piemonte – sede di Alessandria propone il seguente percorso formativo

TITOLO CORSO	DURATA	FREQUENZA	SEDE	DATE
Tecniche di apicoltura con 12 ore di pratica sulle arnie	40 ore	30 ore	ALESSANDRIA Sala Massone Via Savonarola, 29 CIA ALESSANDRIA	Inizio APRILE 2020

✓ Costo 250 euro, partecipanti minimi e massimi 15.

Programma TECNICHE DI APICOLTURA

Docente: Andrea Bajardi

Biologia dell'ape: La società delle Api - Sistematica - Morfologia e Anatomia- Ciclo vitale (biologia e riproduzione)

- Organizzazione dell'alveare

Gli strumenti dell'apicoltore- Attrezzatura Apistica e D.P.I. - Attrezzatura per il Laboratorio - L'Arnia e le sue parti. Modelli e tipi di Arnie - legislazione e normativa I - Montaggio dei Fogli Cerei (esercitazione pratica)

Tecniche apistiche

- Apicoltura stanziale e nomadismo, biologica e convenzionale - Valutazione delle singole famiglie (Orfanità, regine fucaiole, riconoscere e gestire un saccheggio) - Il calendario dei lavori - La nutrizione - Legislazione e normativa II

Visita apiario e laboratorio: operazioni di smielatura

- Dislocazione apiario - Il laboratorio, i macchinari e la catena di lavorazione - L'invasettamento e l'etichettatura del miele
 CASCINA RAGLIO DI LUNA, Via Rossavino, 2 – SEZZADIO

La sciamatura, preparazione dei nuclei - Controllo delle sciamature e moltiplicazione delle famiglie - Riconoscere quando la famiglia si appresta a sciamare - Tecnica della sciamatura artificiale - Come intervenire sulla famiglia che ha sciamato
 - Gestione delle regine

Visita in apiario - esercitazione pratica sul controllo delle sciamature e costruzione di nuovi nuclei - valutazione dello stato di salute delle famiglie - osservazione dei settori dell'alveare (scorte, gradi di covata, comportamenti delle api)
 CASCINA RAGLIO DI LUNA, Via Rossavino, 2 – SEZZADIO

Flora apistica, sviluppo sostenibile - Le principali specie mellifere, quelle per la produzione di polline e propoli - Cenni sullo sviluppo sostenibile e l'importanza dell'organismo ape nell'ambiente - Api e agricoltura: amici o nemici?

Patologie apistiche

- Buone pratiche per la salute degli alveari - Principali patologie - Principali parassiti - Trattamenti

I prodotti dell'alveare.

- Miele, propoli, polline, pappa reale, cera -Il miele: origine, composizione, proprietà fisiche, alimentari biologiche.
 - I difetti del miele - Sottoprodotti del miele: idromele, aceto

Visita in apiario

- I flussi melliferi, osservazione dei melari in funzione, l'orientamento e i voli delle apicoltura, focus sulla sciamatura
 Esame . 3 ore CASCINA RAGLIO DI LUNA, Via Rossavino, 2 – SEZZADIO

Adesioni ed informazioni presso:

Segreteria didattica Sonia Perico CIPA-AT UL10- Alessandria: tel 0131/1957096 – 3454529713 – s.perico@cia.it

Segreteria amministrativa CIPA-AT PIEMONTE: tel 011/534415