



## Corso di formazione di **APICOLTURA DI BASE E BIOLOGICA**

**Obiettivo:** avviare all'apicoltura nuovi addetti, incrementare e mantenere il patrimonio apistico, gestire l'allevamento nel rispetto dell'equilibrio ecologico naturalistico del territorio, far attuare la lotta alle principali malattie infettive e parassitarie, offrire possibilità di integrazione del reddito, grazie alla continua crescita sul mercato di prodotti naturali biologici.

**Descrizione:**

**MODULO TEORICO 24 ore** - Anatomia e fisiologia dell'alveare. L'associazionismo e la cooperazione in apicoltura. Ciclo annuale della colonia delle api ed attività apistica stagionale – Produzione apistiche – Flora apistica. Tecnica apistica: materiale ed attrezzature – Conduzione primaverile – estiva delle colonie. Tecnica apistica: conduzione autunnale, invernamento e svernamento delle colonie, Il miele: origine, composizione, proprietà fisiche, alimentari, biologiche; L'alveare ed i suoi prodotti: miele, cera, propoli, pappa reale, polline etc. Caratteristiche dei principali mieli unifloreali: riconoscimento e degustazione. Il miele: dall'alveare al consumatore – La smielatura (materiali, attrezzatura, tecniche di laboratorio) – Norme igienico sanitarie delle produzioni apistiche. Avversità dell'alveare: ciclo riproduttivo e controllo della varroasi, altre acariosi: malattie batteriche e fungine; nuove minacce all'apicoltura (Aethina Tumida e Vespa velutina). Principali norme di riferimento in campo apistico e nella produzione del miele; Aspetti legislativi e norme fiscali per l'esercizio dell'attività. Apicoltura biologica. Produzione specializzate: pappa reale, regine, sciami artificiali.

**MODULO PRATICO 12 ore** - Lezioni sul campo "visita" in apiario e laboratorio di smielatura (presentazione attrezzature per la produzione apistica e loro funzionamento, costi degli impianti).

**L'accesso al corso è regolato dall'ordine di arrivo del pagamento della quota di iscrizione.**

<b>Sede di svolgimento</b> Modalità on line per la parte teorica, parte pratica presso Agricola Brugnola Tiziana	<b>Quota di partecipazione</b> Euro <b>268,00 €</b> (220,00 + IVA 22%)
<b>Modalità di pagamento</b> <u>Bonifico bancario</u> IBAN IT 13 T 03069 12745 1 00000000986 <i>causale: Apicoltura di base e biologica oppure POS</i> <u>(Bancomat o carta di credito)</u> presso la <i>reception di Agriform</i>	<b>Informazioni</b> <i>tel. 0521 244785</i> <i>email: info@agriform.net</i>

**DATA TERMINE ISCRIZIONE 28 FEBBRAIO 2022**

(Chiusura anticipata nel caso si raggiunga il numero massimo di partecipanti)

**L'iscrizione deve essere completata con la consegna presso la reception di Agriform o l'invio all'indirizzo mail [info@agriform.net](mailto:info@agriform.net) di copia della carta di identità, codice fiscale e la compilazione della scheda di iscrizione.**

<b>CALENDARIO CORSO AGRICOLTURA DI BASE E BIOLOGICA</b>
---

DATA	ORARIO	DOCENTE	MODALITA' DI SVOLGIMENTO
MERCOLEDI' 2 MARZO	20:00 – 23:00	BRUGNOLA TIZIANA Parte Teorica	ON LINE
MERCOLEDI' 17 MARZO	20:00 – 23:00	BRUGNOLA TIZIANA Parte Teorica	ON LINE
MERCOLEDI' 31 MARZO	20:00 – 23:00	BRUGNOLA TIZIANA Parte Teorica	ON LINE
GIOVEDI' 14 APRILE	20:00 – 23:00	BRUGNOLA TIZIANA Parte Teorica	ON LINE
GIOVEDI' 21 APRILE	20:00 – 23:00	BRUGNOLA TIZIANA Parte Teorica	ON LINE
GIOVEDI' 28 APRILE	20:00 – 23:00	BRUGNOLA TIZIANA Parte Teorica	ON LINE
GIOVEDI' 5 MAGGIO	20:00 – 23:00	BRUGNOLA TIZIANA Parte Teorica	ON LINE
GIOVEDI' 12 MAGGIO	20:00 – 23:00	BRUGNOLA TIZIANA Parte Teorica	ON LINE

**LE LEZIONI PRATICHE SARANNO SUDDIVISE IN DUE GRUPPI A SCELTA DEL PARTECIPANTE**

**GRUPPO 1 PRATICA**

VENERDI' 29 APRILE	14:00 – 17:00	BRUGNOLA TIZIANA	Presso azienda Agricola Brugnola Tiziana
VENERDI' 13 MAGGIO	14:00 – 17:00	BRUGNOLA TIZIANA	
VENERDI' 27 MAGGIO	14:00 – 17:00	BRUGNOLA TIZIANA	
VENERDI' 10 GIUGNO	14:00 – 17:00	BRUGNOLA TIZIANA	

**GRUPPO 2 PRATICA**

SABATO 7 MAGGIO	9:00 – 12:00	BRUGNOLA TIZIANA	Presso azienda Agricola Brugnola Tiziana
SABATO 21 MAGGIO	9:00 – 12:00	BRUGNOLA TIZIANA	
SABATO 04 GIUGNO	9:00 – 12:00	BRUGNOLA TIZIANA	
SABATO 11 GIUGNO	9:00 – 12:00	BRUGNOLA TIZIANA	