Programma corso di Apicoltura

Loc. Salomone, 437 62024 Matelica MC

Corso di Apicoltura di 2° livello

Sab. 04-09-10	09.00-10.00	Presentazione del corso e dei docenti	Pierantoni Pierluigi
Sab. 04-09-10	10.00-13.00 15.00-18.00	Pappa Reale: impianto di produzione, materiali ed attrezzature da usare, regine selezionate, periodo dell'anno e redditività.	Dott. Bruno Pasini
Dom. 05-09-10	10.00-13.00 15.00-18.00	Api Regine: sistemi di produzione, materiali ed attrezzature usati, fecondazione naturale e strumentale, periodo dell'anno, redditività.	Dott. Bruno Pasini
Sab. 11-09-10	09.00-13.00 15.00-18.00	Apicoltura Biologica: sistemi di produzione, collocazione dell'apiario, rintracciabilità, mercato e prospettive di redditività maggiori.	Dott. Marco Valentini
Dom. 12-09-10	10.00-13.00 15.00-18.00	Produzione del Propoli e Polline: sistemi e tecniche di produzione,	Dott. Marco Valentini

		preparazione degli alveari, materiali in uso, mercato, opportunità di integrazione con le altre produzioni, redditività.	
Sab. 18-09-10	09.00-13.00 15.00-18.00	Malattie, parassiti delle Api e avvelenamenti in agricoltura: peste americana, peste europea, micosi, nosematosi, virosi, e varroatosi. Avvelenamenti agricoli.	Dott. Franco Mutinelli
Dom. 19-09-10	10.00-13.00 15.00-18.00	Legislazione apistica: leggi in materia, normativa sul nomadismo, distanze dalle strade e confini, etichettatura prodotti apistici, panoramica sulle norme fiscali, norme del codice civile in apicoltura, manuale di autocontrollo HACCP, norme sanitarie, laboratorio a norma, risoluzione dei problemi sollevati dai corsisti.	Dott. Roberto Grillini
Dom. 26-09-10	10.00-12.00	Valutazione delle nozioni acquisite tramite questionario scritto.	Pierantoni Pierluigi Serbassi Stefano Signorello Giuseppe
Dom. 26-09-10	12.30	Consegna attestati di partecipazione e pranzo conviviale con ricette a base di miele , sono graditi anche familiari, amici o parenti con quota a carico dei partecipanti.	

Visto il poco tempo che i corsisti e docenti hanno per la pausa pranzo, la Cooperativa realizza un menù turistico apposito per loro ad un prezzo di realizzo di 13 € presso il proprio Ristoro Rurale.

Matelica li, 30 maggio '10

Pierluigi Pierantoni