

***Seminari di apicoltura
nelle 4 provincie della Calabria composti di tre corsi ognuno
organizzati dall'Associazione Regionale Allevatori della Calabria***

Programma dei tre corsi

Tecniche riproduttive dell'alveare

- 1) Biologia, fisiologia e comportamento dell'alveare in relazione all'allevamento delle api regine
- 2) La genetica delle api
- 3) I sistemi di allevamento
- 4) Le attrezzature
- 5) La scelta dei riproduttori
- 6) Il programma di lavoro: la preparazione delle colonie di allevamento, il traslarvo, l'accettazione, la fecondazione, la raccolta, l'ingabbiamento, la spedizione
- 7) Calendario di allevamento
- 8) La fecondazione artificiale
- 9) Il ruolo dell'Albo degli allevatori delle api regine
- 10) Allevamento di regine dal comportamento igienico e tolleranti la varroa
- 11) La produzione dei pacchi d'ape
- 12) Discussione

Modulo di 3 ore

Tecniche di produzione biologica

- 1) I regolamenti comunitari che regolano l'apicoltura biologica
- 2) La conversione
- 3) La collocazione degli apiari,
- 4) La nutrizione delle api,
- 5) Il controllo delle principali malattie delle api,
- 6) Le attrezzature.
- 7) Discussione

Modulo 2 ore

Diversificazione produzioni apistiche

La produzione del polline

- 1) La flora utile per la raccolta del polline
- 2) Le attrezzature (la trappola, il vaglio, l'essiccatore, ecc.)
- 3) Il programma di lavoro: la preparazione delle colonie di allevamento, l'apposizione della trappola, la raccolta, la pulizia, il congelamento, l'essiccazione, preparazione delle confezioni per la vendita

La produzione della propoli

- 1) I vari sistemi di raccolta
- 2) Le attrezzature
- 3) La gestione dei residui di inquinanti
- 4) Preparazione per la vendita

La produzione di pappa reale

- 1) Biologia, fisiologia e comportamento dell'alveare in relazione alla produzione della pappa reale
- 2) I sistemi di allevamento
- 3) Le attrezzature
- 4) La scelta delle colonie allevatrici
- 5) Il programma di lavoro: la preparazione delle colonie di allevamento, il traslarvo, l'accettazione, la raccolta, la filtratura, il congelamento, preparazione delle confezioni per la vendita
- 6) Calendario di produzione
- 7) Discussione

Modulo di 3 ore

Il seminario composto dei tre corsi avrà durata 8 ore da effettuarsi nella stessa giornata con il seguente orario: 9,00 – 13,00, pausa pranzo e 14,00-18,00.