CORSO DI APICOLTURA

Obiettivi del corso

Attraverso lezioni teoriche e pratiche nell'apiario della scuola, lo studente può:

Acquisire le seguenti conoscenze teoriche:

- Diffusione dell'attività apistica a livello regionale, nazionale e internazionale;
- Principali riferimenti normativi per svolgere l'attività di apicoltore;
- Le tre figure dell'apicoltore: apicoltore amatoriale, apicoltore professionista ed imprenditore apistico;
- Biologia dell'ape: evoluzione, sviluppo, anatomia, fisiologia ed etologia;
- Prodotti dell'alveare e tecniche di produzione;
- Malattie batteriche, virali, micotiche e da acari che possono colpire le api;
- Riferimenti normativi per l'etichettatura del miele.

Acquisire competenze pratiche di base per la conduzione di un apiario affrontando i seguenti argomenti in campo (learning by doing, by thiking):

:

- Costituzione dell'apiario;
- Strumenti ed attrezzature dell'apicoltore;
- Attività in apiario in base alle fasi produttive e alle stagioni;
- Gestione dell'apiario: travasi, formazione nuclei, raccolta sciami, invernamento e rimozione dei melari per la smielatura;
- Smielatura e gestione del laboratorio nelle aziende convenzionali e nelle aziende biologiche;
- Degustazione di mieli (panel test).

Acquisire capacità di collaborazione con altri coetanei (cooperative learning).

Il corso si articola in un pacchetto di n. 16 ore complessive di lezione (otto incontri pomeridiani della durata di due ore);

Le lezioni si svolgeranno presso un'aula utilizzando la LIM per la parte teorica introduttiva e nell'apiario aziendale per la parte pratica applicativa.

Periodo: Gennaio-Maggio.