



Unione Europea



Ministero delle Politiche Agricole
Alimentari, Forestali e del Turismo



Dipartimento Agricoltura, Sviluppo
Rurale e Ambientale

Intervento finanziato nell'ambito del Reg. (UE) n. 130812013 - 3^a annualità del Sottoprogramma Regione Puglia 2018/2019



Associazione Regionale Apicoltori Pugliesi

CORSO TEORICO E PRATICO DI INTRODUZIONE ALL'APICOLTURA

(Marzo-Maggio 2020)

L'Associazione Regionale Apicoltori Pugliesi (A.R.A.P.) organizza un **Corso teorico e pratico di introduzione all'Apicoltura** della durata di 9 lezioni (36 ore) che si svolgerà in provincia a Copertino (Le) presso l'*Associazione Foreste Urbane*.

Inserito nell'ambito del programma annuale di formazione e assistenza che l'A.R.A.P. svolge su tutto il territorio regionale, il percorso formativo offre una formazione di base nell'allevamento e cura delle api, rivolto a coloro che intendono iniziare l'attività apistica o semplicemente conoscere da vicino il mondo delle api ed i prodotti della loro laboriosa attività. Il confronto con docenti esperti del settore sarà alla base dell'apprendimento.

Il corso, a numero chiuso (max 30 partecipanti) in base all'ordine cronologico di prenotazione, è strutturato in 5 lezioni teoriche (20 ore) e 4 lezioni pratiche in apiario (16 ore) che si terranno nei weekend nel periodo marzo-maggio 2020.

Le date delle lezioni riportate nel programma allegato potrebbero subire piccole variazioni in relazione alle esigenze didattiche del corso e alle condizioni meteorologiche.

Sede del corso:

TEORIA: Associazione Foreste Urbane – Copertino
Via E. Montale - Copertino (Le)



PRATICA: Az. Apistica Saverio Alemanno - Copertino (Le)
Az. Apistica "Il Girasole" – Magliano (Le)

Durata del corso: 9 lezioni (36 ore)

Responsabile tecnico del corso: Dr.ssa Agr. Donnaloia Maria (mariadonnaloia90@gmail.com)

Costi di partecipazione al corso:

- € 160,00 (centosessanta/00) per i NON soci
- € 110,00 (centodieci/00) per i soci

Lo sconto riservato ai soci è valido solo per coloro i quali risultino già iscritti all'Associazione al 20/02/2019.

La quota di partecipazione comprende:

- ✓ materiale didattico
- ✓ testo di apicoltura (Le Api, Contessi A.)
- ✓ maschera a camiciotto per la visita degli alveari
- ✓ assicurazione sulla Responsabilità Civile e sul rischio di punture d'insetto

Al termine del corso a tutti i partecipanti con almeno il 80% di presenze alle lezioni sarà rilasciato un attestato di partecipazione.

MODALITÀ D'ISCRIZIONE

La domanda di partecipazione al corso, debitamente compilata in ogni sua parte e corredata da copia della ricevuta di pagamento della quota d'iscrizione, deve essere inviata in formato PDF all'indirizzo e-mail corsi@apicoltoripugliesi.it **entro il giorno 8 Marzo 2020.**

Il pagamento della quota di iscrizione deve avvenire mediante:

- bonifico bancario intestato all'Associazione Regionale Apicoltori Pugliesi (ARAP)
IBAN: IT64S0760116000001004516165
Casuale del versamento: "**Corso base 2020 - LE - COGNOME E NOME**"
- su c/c postale numero 1004516165 intestato ad Associazione Regionale Apicoltori Pugliesi (ARAP), via Gidiuli n. 34, Lecce.
Casuale del versamento: "**Corso base 2020 - LE - COGNOME E NOME**"

Si raccomanda di specificare nella causale il cognome e nome dell'iscritto al corso, così come indicato nell'esempio sopra.

- Per nessun motivo saranno accettate domande d'iscrizione prive di copia del pagamento -

Informazioni dettagliate sul corso ed il modulo d'iscrizione possono essere richiesti via e-mail all'indirizzo corsi@apicoltoripugliesi.it oppure contattando la dott.ssa Maria Donnalioia al 3928082738.

**DOMANDA D'ISCRIZIONE AL CORSO TEORICO E PRATICO
DI INTRODUZIONE ALL'APICOLTURA 2020
(LECCE)**

Il /La sottoscritto/a _____, nato/a _____
il _____, residente a _____ Prov. _____
in via _____, n° _____, CAP _____
cell. _____ e-mail _____
Carta d'identità n. _____
Cod. Fiscale _____
P.IVA _____ (solo se intestata al partecipante al corso)

Socio ARAP iscritto al 20/02/2020 ☐ SI ☐ NO

Possiede alveari: SI ☐ n. _____ dall'anno _____ ☐ NO

CHIEDE

di poter partecipare al Corso di introduzione Apicoltura teorico e pratico che l'Associazione Regionale Apicoltori Pugliesi (A.R.A.P.) organizza in provincia di Lecce nel periodo marzo-maggio 2020, impegnandosi al versamento della quota d'iscrizione di euro € 160,00 (centosessanta/00) per i NON soci o di € 110,00 (centodieci/00) per i soci (iscritti all'Associazione entro il 20/02/2020) da versare mediante:

- bonifico bancario sul seguente IBAN: IT64S0760116000001004516165, intestato ad Ass. Regionale Apicoltori Pugliesi; causale "Corso base 2020 - LE - COGNOME E NOME"
- c/c postale n. 1004516165 intestato ad Ass. Regionale Apicoltori Pugliesi, via Gidiuli n. 34, Lecce; causale "Corso base 2020 - LE - COGNOME E NOME"

Inoltre, il/la sottoscritto/a

DICHIARA

- Di aver preso visione dell'informativa sulla Privacy fornita;
- Di dare il proprio consenso al trattamento dei dati personali da parte dell'Associazione, ai sensi del GDPR 679/2016 per la realizzazione delle finalità istituzionali dell'Associazione e nella misura necessaria all'adempimento degli obblighi fiscali, amministrativi, legali ed assicurativi previsti dalle norme.
- Di dare il proprio consenso all'uso dei dati personali da parte dell'Associazione, ai sensi del GDPR 679/2016 per la realizzazione di iniziative di comunicazione diretta (via mail, messaggistica telefonica) per le necessità strettamente pertinenti il corso medesimo organizzato dall'Associazione.
- Di essere a conoscenza che:
 - per la parte pratica del corso vi è il rischio di ricevere punture di api che potrebbero causare reazioni allergiche di vario tipo e di diversa gravità;
 - che potrebbe essere necessario utilizzare degli strumenti pericolosi (affumicatore, leve, forbici, arnie, melari, etc.) forniti dall'Associazione Regionale Apicoltori Pugliesi (A.R.A.P.) o portati da me stesso;
 - dette operazioni si svolgeranno direttamente in pieno campo, presso l'apiario didattico dell'Associazione o messo a disposizione da un apicoltore socio dell'Associazione;

- Di sollevare da ogni e qualsivoglia responsabilità sia civile che penale l'Associazione Regionale Apicoltori Pugliesi (A.R.A.P.), il tecnico/docente e l'apicoltore ospitante, per qualsiasi fatto dovesse accadere nello svolgimento dello stesso corso.
- Di allegare alla presente domanda tutta la documentazione richiesta (copia del documento d'identità in corso di validità e del codice fiscale, copia della ricevuta di versamento della quota d'iscrizione al corso).

Si allega alla presente domanda di ammissione:

- copia del documento d'identità in corso di validità e del codice fiscale

- copia della ricevuta di versamento della quota d'iscrizione al corso

Luogo e data _____

Firma _____

La presente domanda deve essere compilata integralmente, scansionata ed inviata in formato PDF all'indirizzo corsi@apicoltoripugliesi.it

- Per nessun motivo saranno accettate domande d'iscrizione prive di copia del pagamento o dei documenti richiesti -

**Informativa resa ai sensi degli art. 13-14 del reg 2016/679/UE
o GDPR (general data protection regulation)**

Il trattamento dei dati personali sarà improntato come da normativa indicata sui principi di correttezza, liceità, trasparenza e di tutela della Sua riservatezza e dei Suoi diritti. Ai sensi dell'articolo 13 del GDPR 2016/679, pertanto, Le forniamo pertanto le seguenti informazioni:

I dati personali (nome, cognome, telefono, indirizzo e-mail, indirizzo di residenza, luogo e data di nascita, Codice Fiscale, estremi del Documento di Riconoscimento, etc), saranno forniti al momento della richiesta di iscrizione al corso organizzato dall'Associazione.

I dati personali forniti saranno oggetto:

in relazione ad **obblighi legali, fiscali, assicurativi e statuari**:

- di trattamento finalizzato agli obblighi amministrativi, fiscali e contabili dell'Associazione stessa (ivi compresa l'emissione di ricevute, la produzione di certificazioni telematiche, la comunicazione dei dati riguardanti i partecipanti al corso all'amministrazione regionale della Regione Puglia).

in relazione a **necessità di comunicazione delle attività** dell'Associazione:

- di trattamento connesso alle necessità strettamente pertinenti il corso medesimo organizzato dall'Associazione;

- di trattamento connesso alla necessità di predisporre le attività più idonee ai partecipanti il corso medesimo organizzato dall'Associazione;

Si informa che, tenuto conto delle finalità del trattamento come sopra illustrate, il **conferimento dei dati è obbligatorio** ed il loro mancato, parziale o inesatto conferimento potrà avere, come conseguenza, l'impossibilità di svolgere l'attività dell'Associazione e l'impossibilità di essere iscritto al corso organizzato dall'Associazione stessa.

Ove il soggetto che conferisce i dati abbia un'età inferiore ai 16 anni, tale trattamento è lecito soltanto se e nella misura in cui, tale consenso è prestato o autorizzato dal titolare della responsabilità genitoriale per il quale sono acquisiti i dati identificativi e copia dei documenti di riconoscimento.

Il trattamento sarà effettuato sia con strumenti manuali e/o informatici e telematici con logiche di organizzazione ed elaborazione strettamente correlate alle finalità stesse e comunque in modo da garantire la sicurezza, l'integrità e la riservatezza dei dati stessi nel rispetto delle misure organizzative, fisiche e logiche previste dalle disposizioni vigenti.

I dati personali vengono conservati per tutta la durata del rapporto di partecipazione al corso, nel caso di revoca e/o altro tipo di cessazione del rapporto, nei termini prescritti indicati nell'art. 2220 del Codice Civile. Lei potrà, in qualsiasi momento, esercitare i diritti:

- di accesso ai dati personali;
- di ottenere la rettifica o la cancellazione degli stessi o la limitazione del trattamento che lo riguardano nei casi in cui ciò non configga con altre disposizioni di legge;
- di opporsi al trattamento;
- di opporsi alla portabilità dei dati;
- di revocare il consenso, ove previsto nei casi in cui ciò non configga con altre disposizioni di legge: la revoca del consenso non pregiudica la liceità del trattamento basata sul consenso conferito prima della revoca;
- di proporre reclamo all'autorità di controllo (Garante Privacy).

L'esercizio dei suoi diritti potrà avvenire attraverso l'invio di una richiesta mediante e-mail all'indirizzo arap2014@pec.it.

Il Titolare del trattamento dati è l'Associazione Regionale Apicoltori Pugliesi (ARAP) con sede legale in via Gidiuli n. 34, Lecce (Le), C.F. 93112490755. Il Responsabile del Trattamento, cui è possibile rivolgersi per esercitare i diritti di cui all'Art. 12 e/o per eventuali chiarimenti in materia di tutela dati personali, è raggiungibile all'indirizzo: arap2014@pec.it.

IL TITOLARE

ASSOCIAZIONE REGIONALE
APICOLTORI PUGLIESI A.R.A.P.
IL PRESIDENTE
(Dante GRECO)
[Firma]

PROGRAMMA

LEZIONI TEORICHE (20 ore)

C/o Ass. Foreste Urbane, Via E. Montale - Copertino (Le)



I LEZIONE

- Sabato 14 Marzo 2020 - 15,00-19,00

Breve saluto e presentazione del Corso.

Origine dell'apicoltura. Le api: specie e razze, loro distribuzione geografica. Il Superorganismo Alveare: organizzazione della società delle api. Caste delle api. Nozioni di anatomia, fisiologia ed etologia di *Apis mellifera*. Ciclo vitale: sviluppo e compiti della regina, delle operaie, dei fuchi. Sistemi di comunicazione ed orientamento. Fecondazione naturale delle regine. La sciamatura naturale.

DOCENTE: Dott.ssa Donnalioia Maria, Tecnico ARAP

II LEZIONE

- Domenica 15 Marzo 2020 - 9,00- 13,00

Arnie e attrezzature apistiche per l'apicoltura razionale. Come impiantare un apiario: quando iniziare e in che modo. Calendario apistico: operazioni stagionali. Problemi di conduzione dell'apiario. Nomadismo. Sciami naturali in ambiente urbano.

DOCENTE: Dott.ssa Donnalioia Maria, Tecnico ARAP

III LEZIONE

- Sabato 21 Marzo 2020 - 15,00-19,00

Rapporto tra Apicoltura, Agricoltura e Ambiente. Le api come bioindicatori della qualità dell'ambiente. Materie prime e flora di interesse apistico. Panorama della flora apistica regionale e degli ambienti naturali. Importanza della flora spontanea in apicoltura. I prodotti dell'alveare: composizione, caratteristiche, aspetti tecnologici e utilizzo.

DOCENTE: Dott.ssa Donnalioia Maria, Tecnico ARAP

IV LEZIONE

- Domenica 22 Marzo 2020 - 9,00-13,00

La normativa nazionale e regionale in apicoltura. Detenzione di alveari: adempimenti legislativi. Anagrafe apistica nazionale. Adempimenti sanitari per la produzione del miele e dei prodotti dell'alveare. Etichettatura del miele.

DOCENTE: Dott.ssa Donnalioia Maria, Tecnico ARAP

V LEZIONE

- Sabato 28 Marzo 2020 - 15,00-19,00

Buone pratiche sanitarie in apicoltura: la prevenzione prima di tutto. *Varroa destructor*: biologia del parassita, interazione ospite-parassita. Gestione della varroasi e delle principali avversità delle api.

DOCENTE: Dott.ssa Donnalioia Maria, Tecnico ARAP

PRATICA IN APIARIO (16 ore)

C/o Az. Apistica Saverio Alemanno - Copertino (Le)

VI LEZIONE

- Domenica 5 Aprile 2020 - 9,00-13,00

Come si visita un alveare. Valutazione della forza della famiglia, della covata e delle provviste. Analisi completa dei favi e ricerca della regina. Compilazione scheda visita alveare. Nutrizione. Saccheggio. Operazioni stagionali: ripresa dell'attività delle famiglie e visite primaverili; controllo dello sviluppo delle famiglie.

DOCENTE: Dott.ssa Donnalioia Maria, Tecnico ARAP

VII LEZIONE

- Domenica 19 Aprile 2020 - 9,00-13,00

La sciamatura: controllo e suo sfruttamento. Recupero e inarniamento di uno sciame naturale. Rinnovo dei favi e livellamento. Produzione di sciami artificiali e ricambio delle regine. Situazioni d'emergenza: riunione, orfanità. Operazioni stagionali: posa dei melari e successivo ritiro; visite autunnali e preinvernamento delle famiglie.

DOCENTE: Dott.ssa Donnalioia Maria, Tecnico ARAP

VIII LEZIONE

- Domenica 3 Maggio 2020 - 9,00-13,00

Valutazione sanitaria dell'apiario e delle famiglie. Valutazione dell'infestazione da Varroa. Biotecniche per il controllo della Varroasi. Blocchi di covata. Trattamenti sanitari per la Varroasi in apicoltura: come e perché.

DOCENTE: Dott.ssa Donnalioia Maria, Tecnico ARAP

IX LEZIONE

- Da definire in base alla disponibilità dell'azienda ospitante: Apicoltura "Il Girasole" di Magliano (Le)

La produzione del miele: fasi di lavorazione. Attività pratica in un laboratorio di smielatura.

DOCENTE: Dr. Dott.ssa Donnalioia Maria, Tecnico ARAP

Le date delle lezioni dell'attività pratica in apiario potrebbero subire variazioni in relazione alle esigenze didattiche ed alle condizioni metereologiche.