



Associazione Regionale Apicoltori Pugliesi

con il contributo del Reg. CE 1308/13

CORSO ONLINE

DI

AGGIORNAMENTO TECNICO PER APICOLTORI

L'Associazione Regionale Apicoltori Pugliesi (A.R.A.P.) organizza per il 2021 un corso di aggiornamento tecnico che si svolgerà interamente in videoconferenza su piattaforma online (Google meet), suddiviso in 6 incontri (16,5 ore) in cui saranno trattati argomenti di grande attualità grazie all'intervento di autorevoli relatori provenienti da tutta Italia: un'occasione di formazione e aggiornamento da non perdere!

Al termine del corso a tutti i partecipanti con almeno l'80% di ore previste dal programma sarà rilasciato un attestato di partecipazione.

Responsabile tecnico del corso:

Sig. Daniele Greco (info@apicoltoripugliesi.it)

Dr. Fabio Silvestre (fabio.silvestre@apicoltoripugliesi.it)

Informazioni dettagliate sul corso possono essere richieste via e-mail all'indirizzo corsi@apicoltoripugliesi.it oppure contattando il sig. Daniele Greco (335310078) o il dr. Fabio Silvestre (3491511650).

ARAP - Associazione Regionale Apicoltori Pugliesi
Via Gidiuli, 34 - 73100 LECCE - www.apicoltoripugliesi.it





Domenica 21 Febbraio 2021, dalle 17.00 alle 20.00 (3 ore)

LA LOGISTICA IN LABORATORIO: DAI MELARI AL VASETTO

Gli apicoltori che possiedono meno di 200 alveari rappresentano la maggior parte delle aziende apistiche sul territorio italiano. Nonostante questa diffusione la gestione di tali aziende è tutt'altro che scontata poiché non sempre si può usufruire di manodopera o attrezzatura d'avanguardia.

Michele Valleri, tecnico di Arpat (toscana) oltre che della rete CRT-UNAAPI, ci illustrerà, attraverso tecniche e testimonianze, alcune strategie adottate dagli apicoltori gestire il miele dal momento che entra in laboratorio fino a quando viene invasettato e venduto.

Martedì 23 Febbraio 2021, dalle 17.30 alle 20.00 (2,5 ore)

APICOLTURA DI PRECISIONE: L'USO DELLE BILANCE NELL'AZIENDA APISTICA

Grazie all'uso delle bilance le aziende apistiche possono mantenere le rese ad un livello economicamente sostenibile. Tale uso permette anche di prevenire gli stress da fame dando la possibilità all'apicoltore di intervenire con le nutrizioni di soccorso e di implementazione delle scorte invernali dell'alveare.

Daniele Scala, apicoltore piemontese titolare dell'azienda daDa Miele, ci illustrerà come sfruttare al massimo le potenzialità di questi nuovi sistemi per l'apicoltura di precisione.

Venerdì 26 Febbraio 2021, dalle 17.00 alle 20.00 (3 ore)

IN GIRO TRA LE AZIENDE: FABRIZIO NISI SI RACCONTA

Fabrizio Nisi, giovane apicoltore romano, insieme alla moglie Valeria, conduce 600 alveari in biologico con un nomadismo di corto e medio raggio ed una dotazione aziendale fatta di mezzi piccoli ed agili. Ha frequentato la Facoltà di Agraria e, di certo, i suoi studi lo hanno aiutato a dare un'impronta più moderna e dinamica ad un'azienda che, alle porte di Roma, è dedita alla produzione di sciami, ma soprattutto alla produzione del miele fra cui i pregiati mieli di acacia, eucalipto, castagno. Fabrizio ci racconta la sua esperienza apistica: come gestisce le sue api e come ha organizzato la sua azienda.



Martedì 2 Marzo 2021, dalle 17.30 alle 20.00 (2,5 ore)

LA NUTRIZIONE PROTEICA E ZUCCHERINA

Una sana ed adeguata nutrizione zuccherina e/o proteica ha influenze positive sul corpo delle api e dunque può aiutare le stesse a vivere meglio.

Rosario Sica, apicoltore (azienda Miel d'or) ed erborista specializzato in Scienze e Tecnologie Alimentari, ci parlerà di alimentazione delle api, un'operazione basilare anche per far fronte alle mancanze croniche di nettare e polline a causa di un clima spesso avverso.

Venerdì 5 Marzo 2021, dalle 17.00 alle 20.00 (3 ore)

ESPERIENZE AZIENDALI: ALLEVAMENTO DI API REGINE E FORMAZIONE DI SCIAMI

Elio Bonfanti, presidente AISSA ed apicoltore professionista, titolare dell'azienda Melyos s.s.a., partner dei progetti Beenomix 1 e Beenomix 2 per l'introduzione di tecnologie genomiche per la valorizzazione genetica di *Apis mellifera*, ci descriverà la sua esperienza aziendale nell'allevamento di api regine e formazione di sciami artificiali. Un'occasione da non perdere per ascoltare i segreti del mestiere da un vero professionista del settore.

Martedì 9 Marzo 2021, dalle 17.30 alle 20.00 (2,5 ore)

PRODUZIONE PRIMARIA IN APICOLTURA E MANUALE DI CORRETTA PRASSI IGIENICA

L'azienda con partita Iva che vende prodotti dell'apicoltura è tenuta a rispettare le norme sanitarie per la produzione primaria previste dal Reg. CE 852/2004 - All. 1. I manuali di corretta prassi igienica sono un importante strumento per gli operatori del settore alimentare (OSA), essi, infatti, dovrebbero contenere orientamenti per una corretta prassi igienica ai fini del controllo dei rischi nella produzione primaria e nelle operazioni associate.

La dott.ssa **Filomena Montemurro**, medico veterinario e tecnico dell'Associazione Apicoltori Lucani, ci illustrerà gli adempimenti normativi, lo scopo e modalità per redigere un manuale per la gestione e il controllo delle attività critiche nella produzione primaria.

INFORMAZIONI GENERALI

DOVE: piattaforma online (Google Meet)

CHI PUÒ PARTECIPARE: il corso prevede un numero massimo di partecipanti (250 partecipanti), con priorità ai soci dell'Associazione; per i soci ARAP in regola con il versamento delle quote associative il seminario è gratuito, per i NON soci è previsto il pagamento di una quota d'iscrizione.

- ✓ **Soci ARAP:** gratuito
- ✓ **NON soci:** euro 60,00 per intero corso (6 incontri online)

COME PARTECIPARE: i SOCI interessati possono inviare il modulo di partecipazione debitamente compilato entro venerdì 19 febbraio 2021 all'indirizzo corsi@apicoltoripugliesi.it.

I partecipanti NON SOCI, insieme al modulo d'iscrizione, dovranno inviare la copia del pagamento della quota di partecipazione di euro 60,00 (sessanta/00) entro venerdì 19 febbraio 2021 all'indirizzo corsi@apicoltoripugliesi.it.

Il pagamento può essere fatto mediante:

- bonifico bancario intestato all'Associazione Regionale Apicoltori Pugliesi (ARAP) IBAN: IT64S0760116000001004516165
- c/c postale numero 1004516165 intestato ad Associazione Regionale Apicoltori Pugliesi (ARAP), via Gidiuli n. 34, Lecce.

Casuale del versamento: " **Corso avanzato 2021 - COGNOME E NOME**"

- Per nessun motivo saranno accettati moduli d'iscrizione di partecipanti NON SOCI privi di copia del pagamento -

Il giorno degli incontri ai partecipanti regolarmente iscritti verrà inviato via e-mail un link mediante il quale si potrà partecipare all'evento. Nelle varie giornate del corso sarà consentito l'accesso ai soli iscritti, che accederanno con un account riconducibile in maniera inequivocabile al loro nome.



Associazione Regionale Apicoltori Pugliesi

Spett.le
Associazione Regionale Apicoltori Pugliesi (ARAP)

segreteria@apicoltoripugliesi.it

corsi@apicoltoripugliesi.it

Oggetto: partecipazione al Corso online di aggiornamento tecnico per apicoltori 2021.

Io sottoscritto/a _____,
codice fiscale _____, titolare del
codice aziendale _____ regolarmente censito nell'Anagrafe Apistica Nazionale
(BDA), dichiaro la mia partecipazione al CORSO ONLINE DI AGGIORNAMENTO TECNICO
PER APICOLTORI 2021 organizzato dall'Associazione Regionale Apicoltori Pugliesi (ARAP)
secondo il calendario previsto (6 incontri online per un totale di 16,5 ore).

Indirizzo e-mail a cui ricevere il link per la partecipazione (scrivere in maniera chiara e leggibile):

Data _____ Firma _____

SPAZIO RISERVATO AI NON SOCI (dati per la fatturazione):

- allega copia del pagamento della quota di partecipazione al corso di € 60,00 (sessanta/00)

Cognome e Nome: _____

Indirizzo di residenza: _____

Comune: _____ CAP _____

Cod.Fisc.: _____

P.IVA _____ (solo se intestata al partecipante al corso)

cell. _____ e-mail _____

L'Associazione Regionale Apicoltori Pugliesi (ARAP) informa che i dati sopra indicati sono finalizzati all'assolvimento degli obblighi previsti dal Decreto n. 12758 del 27/10/2020 Manuale OPR 2020-2021 Reg. (UE) 1308/2013. I predetti dati verranno trattati unicamente nel rispetto della Legge sulla Privacy e del GDPR 679/2016 (http://www.apilombardia.it/images/INFO_GDPR_REV_3_info.pdf)