



Associazione Regionale Apicoltori Pugliesi

CORSO DI AGGIORNAMENTO TECNICO PER APICOLTORI 2023

L'Associazione Regionale Apicoltori Pugliesi (A.R.A.P.) ha organizzato per il 2023 un nuovo corso di aggiornamento tecnico suddiviso in quattro giornate: 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.

Sabato 18 Febbraio 2023 – Foggia (Fg)

**Gestione di una giovane Azienda Apistica Campana
Flussi Nettareiferi e limiti alle produzioni di Nettare
Nutrizione delle api e Immunità**

Venerdì 24 Febbraio 2023 - Valenzano (Ba)

**Adempimenti amministrativi e fiscali per le aziende apistiche
Normativa sanitaria in apicoltura: novità e aggiornamenti**

Sabato 25 e domenica 26 Febbraio 2023 - San Vito dei Normanni (Br)

**Allevamento di api regine: materiali e tecniche
Selezione genetica nell'allevamento delle di api regine**

Responsabile tecnico del corso:

Sig. Daniele Greco

Informazioni dettagliate sul corso possono essere richieste via e-mail all'indirizzo segreteria@apicoltoripugliesi.it

Sabato 18 Febbraio 2023

8.30 Registrazione dei partecipanti

9.00 **Gestione di una giovane azienda apistica campana (parte I)**

Carminé Luciani - Apicoltore APAS Campania

10.45 Pausa caffè

11.00 **Gestione di una giovane azienda apistica campana (parte II)**

Carminé Luciani - Apicoltore APAS Campania

13.00 Domande e dibattito

13.30 Pranzo

15.00 **I flussi nettariiferi**

Daniele Alberoni - Ricercatore presso l'Università di Bologna

16.00 **Il girasole: limiti alla produzione di nettare**

Daniele Alberoni - Ricercatore presso l'Università di Bologna

17.00 **La nutrizione delle api e il ruolo della vitellogenina nell'immunità e longevità dell'ape**

Daniele Alberoni - Ricercatore presso l'Università di Bologna

18.00 Domande e dibattito

SEDE

L'incontro si svolgerà presso **Mercati di Città - La Prima**, Via Zara n. 87, Foggia (FG).

Coordinate GPS: 41.46627, 15.55030 Link google Maps [QUI](#)

QUOTA DI PARTECIPAZIONE

✓ **Soci ARAP e loro accompagnatori (max 1 per socio): gratuito**

✓ **NON soci:** euro 25,00

Per i non soci sarà possibile versare la quota di partecipazione direttamente il giorno del corso all'atto della registrazione.

PRANZO

Nella pausa pranzo delle due giornate del corso è previsto un pasto (primo, secondo, contorno e bevande) al **costo di euro 23,00 per persona al giorno**. La prenotazione al pranzo è obbligatoria. Il pagamento dovrà essere fatto in contanti il giorno del corso.

ISCRIZIONE

Gli interessati alla partecipazione devono registrarsi **entro martedì 14 febbraio 2023** compilando il modulo online disponibile al seguente link:

https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLScy9v0mFdHf57ozYFQ1-VvgJZ60PnyjG80jljEaDL9BLRKWDQ/viewform?usp=pp_url

Al momento della registrazione sarà possibile prenotare i pasti e indicare eventuali intolleranze o esigenze alimentari particolari.

Venerdì 24 Febbraio 2023

15.00 Registrazione dei partecipanti

15.15 **Normativa sanitaria in apicoltura: novità e aggiornamenti**

Fabio Silvestre - Tecnico ARAP

16.00 **Adempimenti amministrativi e fiscali per le aziende apistiche**

Francesco Bianco - Tecnico CIA-Agricoltori Italiani

17.45 Domande e dibattito

SEDE

L'incontro si svolgerà presso l'**Istituto Agronomico Mediterraneo (IAM) Bari**, via Ceglie n. 9, Valenzano (BA). Coordinate GPS: 41.05419, 16.88018 Link google Maps [QUI](#)

QUOTA DI PARTECIPAZIONE

✓ **Soci ARAP e loro accompagnatori (max 1 per socio): gratuito**

✓ **NON soci:** euro 25,00

Per i non soci sarà possibile versare la quota di partecipazione direttamente il giorno del corso all'atto della registrazione.

INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

Nella mattina di venerdì 24 febbraio 2023 dalle ore 9.00 alle ore 13.00 è previsto un convegno dedicato ai risultati di indagini epidemiologiche sui virus e altri patogeni delle api svolte in Puglia nell'ambito dei progetti DIABEE e BEENET.

La partecipazione al convegno è libera per tutti i partecipanti.

Sabato 25 Febbraio 2023

- 8.30 Registrazione dei partecipanti
- 9.00 **Allevamento di api regine: materiali e tecniche (parte I)**
Giovanni Guido - Tecnico AISSA
- 10.45 Pausa caffè
- 11.00 **Allevamento di api regine: materiali e tecniche (parte II)**
Giovanni Guido - Tecnico AISSA
- 13.00 Domande e dibattito
- 13.30 Pranzo
- 15.00 **Allevamento di api regine: materiali e tecniche (parte III)**
Giovanni Guido - Tecnico AISSA
- 18.00 Domande e dibattito

Domenica 26 Febbraio 2023

- 8.30 Registrazione dei partecipanti
- 9.00 **Selezione genetica nell'allevamento delle api regine (parte I)**
Giovanni Guido - Tecnico AISSA
- 10.45 Pausa caffè
- 11.00 **Selezione genetica nell'allevamento delle api regine (parte II)**
Giovanni Guido - Tecnico AISSA
- 13.00 Domande e dibattito
- 13.30 Pranzo
- 15.00 **Selezione genetica nell'allevamento delle api regine (parte II)**
Giovanni Guido - Tecnico AISSA
- 18.00 Domande e dibattito

SEDE

Le due giornate si svolgeranno presso resort **Oasi del Visir**, S.S. San Vito dei Normanni km 897+600, San Vito dei Normanni (Br). Coordinate GPS: 40.65609, 17.73835

Link google Maps [QUI](#) www.oasidelvisir.com

QUOTA DI PARTECIPAZIONE

- ✓ **Soci ARAP e loro accompagnatori (max 1 per socio): gratuito**
- ✓ **NON soci:** euro 25,00 al giorno

Per i non soci sarà possibile versare la quota di partecipazione alle giornate del corso direttamente all'atto della registrazione.

PRANZI

Nella pausa pranzo delle due giornate del corso è previsto un pasto (primo, secondo, contorno e bevande) al **costo di euro 20,00 per persona al giorno**.

La prenotazione al pranzo è obbligatoria. Il pagamento dovrà essere fatto in contanti il giorno del corso.

ISCRIZIONE

Gli interessati alla partecipazione devono registrarsi **entro lunedì 20 febbraio 2023** compilando il modulo online disponibile al seguente link:

https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSdp9r5y7xP1-3aA5Ll2B4ZBHP1yTpHg3tPAmsLH2ELzZmB0Hg/viewform?usp=pp_url

Al momento della registrazione sarà possibile prenotare i pasti e indicare eventuali intolleranze o esigenze alimentari particolari.