

Corso di apicoltura di 2° Livello

Suelli, Ufficio Laore, Via Dalmasso n° 2

Programma

DATA E ORA	ARGOMENTO	RELATORE
	Introduzione del corso e registrazione dei partecipanti	Tecnico Laore
28 Maggio 2019 ore 09,30	<ul style="list-style-type: none">- Nozioni sulla ripresa delle famiglie di api e lavori di inizio primavera.- Sciamatura artificiale con la tecnica del doppio melario intesa come metodica per la produzione di nuclei esenti da varroa e come operazione per la prevenzione della sciamatura.	
30 Maggio 2019 Ore 9.30	Lezione Pratica <ul style="list-style-type: none">- Sciamatura artificiale con la tecnica del doppio melario intesa come metodica per la produzione di nuclei esenti da varroa e come operazione per la prevenzione della sciamatura.	Tecnico Laore
4 Giugno 2019 Ore 9.30	Lezione teorico pratica in aula <ul style="list-style-type: none">- La produzione delle regine - 1ª parte.- Cenni di genetica e selezione, preparazione delle celle secondo varie metodologie, descrizione delle arnie di fecondazione.	Tecnico Laore
7 Giugno 2019 Ore 9.30	Lezione Pratica <ul style="list-style-type: none">- La produzione delle regine - 2ª parte.- Creazione di uno starter, prove di traslarvo e consegna delle stecche con le celle reali artificiali innestate allo starter.	Tecnico Laore
11 Giugno 2019 ore 9.30	Lezione teorico / pratica <ul style="list-style-type: none">- Come aprire una azienda apistica.- La legislazione apistica regionale, nazionale e comunitaria.- Registri obbligatori per le aziende apistiche (carico e scarico bestiame, trattamenti, tracciabilità, mangimi).- Etichettatura del miele. Manuale buona prassi igienica.	Tecnico Laore
14 Giugno 2019 ore 9.30	Lezione teorico / pratica <ul style="list-style-type: none">- Gelatina reale: metodologia di produzione in verticale e con regine selezionate. Note sul CO.P.A.IT..- Produzione e modalità di conservazione e confezionamento del polline monoflorale e multiflorale.	Tecnico Laore
18 Giugno 2019 ore 9,30	Lezione pratica in azienda <ul style="list-style-type: none">- Produzione gelatina reale in verticale con regine selezionate- Produzione e modalità di conservazione e confezionamento del polline	Tecnico Laore

N.B. Le lezioni pratiche saranno di tipo itinerante e si svolgeranno presso gli stabilimenti delle aziende apistiche più rappresentative individuate. Verranno organizzate in funzione delle esigenze di accrescimento e perfezionamento degli argomenti discussi in aula.

Il programma è inteso come "di massima"; i docenti, le date, gli orari e le sedi possono essere suscettibili di variazioni che verranno tempestivamente comunicate ai partecipanti.

Si richiede la massima precisione nella compilazione dei dati personali e dei recapiti richiesti nella scheda di registrazione.

Unità organizzativa tematica territoriale (UOTT) Produzioni animali

referente: dr. Angelo Zanda, via S. Leonardo,4 - Iglesias
tel. +39 0781 22620 - cell. +39 329 9079 140
e-mail: angelozanda@agenzialaore.it

 www.sardegnaagricoltura.it  @Laoresocial


Territorio di competenza

Aggregazione territoriale omogenea (ATO) 7

Sportelli unici territoriali (SUT):
Sulcis | Linas | Iglesias | Capoterra



ATO 7

 PEC: protocollo.agenzia.laore@legalmail.it