

Il corso mira a far conoscere il mondo dell'apicoltura, nei suoi aspetti tecnici, ecologici e sanitari ma anche nelle sue potenzialità educative e riabilitative.

Intende fornire una base per la gestione dell'apiario, con competenze relative alla biologia delle api, ai prodotti dell'alveare e alle tecniche di biomonitoraggio ambientale.

Nello stesso tempo, rivolge speciale attenzione agli aspetti sociali dell'apicoltura e alle attività di un apiario didattico. In particolare, fornirà strumenti per gestire l'apiario didattico dell'AAIS e per diffondere metodi e risultati delle attività svolte nell'ambito dell'Indagine nazionale condotta da MATTM, ISPRA e IZS sul fenomeno della moria delle api nelle aree naturali protette.

**CENTRO SOCIALE POLIFUNZIONALE
A.A.I.S. ONLUS
FATTORIA SOCIALE "SABRINA CASACCIA"**

**AGRICOLTURA SOCIALE
INSERIMENTO LAVORATIVO PROTETTO**



Per informazioni e iscrizioni:

A.A.I.S.

Via A. Varisco 11
00062 Bracciano Roma
tel/ fax 06/9986712
aais-bracciano@email.it



LA PARTECIPAZIONE AL CORSO È GRATUITA

Con il patrocinio dei Comuni di:



Anguillara
Sabazia



Bracciano



Canale
Monterano



Manziana



Trevignano



MINISTERO DELL'AMBIENTE
E DELLA TUTELA DEL TERRITORIO E DEL MARE



ISPRA

Istituto superiore per la protezione
e la ricerca ambientale



Arsiat

Agenzia Regionale
per lo Sviluppo e l'Innovazione
dell'Agricoltura del Lazio



IZS
Istituto Zooprofilattico
Sperimentale delle Regioni
Lazio e Toscana

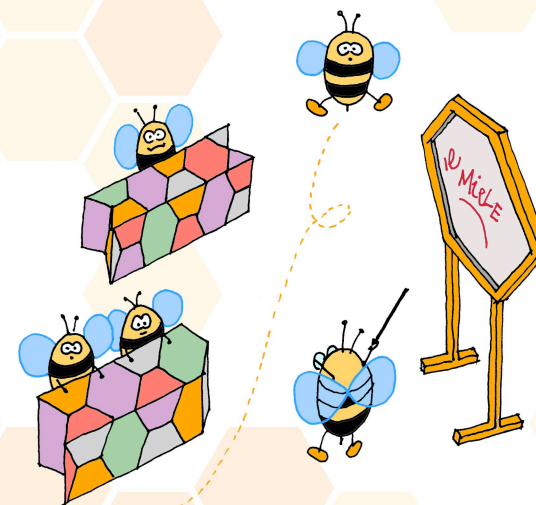


A.A.I.S.

Associazione per l'Assistenza
e Integrazione Sociale
Onlus no-profit

APIABILI

**L'ACQUISIZIONE DI COMPETENZE IN APICOLTURA
COME AMBIENTE PER L'INTEGRAZIONE**



SETTEMBRE 2010 – MARZO 2011

CENTRO SOCIALE POLIFUNZIONALE A.A.I.S. ONLUS
FATTORIA SOCIALE "SABRINA CASACCIA"
VIA DI CASTEL GIULIANO, KM 1,5 - BRACCIANO

STRUTTURA DEL CORSO

Il corso è articolato in 12 incontri pomeridiani, della durata di 2 ore ciascuno, che si terranno presso il Centro Sociale Polifunzionale “Sabrina Casaccia” di Bracciano, loc. Castel Giuliano km 1,5, dotata di aula ed apiario didattici. È prevista una sospensione delle attività tra ottobre e febbraio, nell'epoca dell'invernamento delle api.



FIGURE PROFESSIONALI COINVOLTE

Il progetto si avvale della collaborazione tecnico-scientifica dell'ISPRA (Istituto Superiore per Protezione e la ricerca Ambientale), dell'ARSIAL (Azienda Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio) e dell'IZS-LT (Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Regioni Lazio e Toscana).

Interverranno come docenti:

Per ISPRA: Valter Bellucci, Pietro Bianco, Silvia Bonaventura, Stefania Calicchia, Francesco Campanelli e Patrizia Polidori.

Per ARSIAL: Rita Campanelli

Per IZS: Antonella Bozzano, Antonella Comini, Giovanni Formato, Alessandra Giacomelli, Marcella Milito
Coordinamento: Stefano Lucci - ISPRA

PROGRAMMA DEL CORSO

Lunedì 13 settembre, ore 15-17

Introduzione al corso - motivazioni ed esigenze formative dei partecipanti; consegna materiale didattico. Panoramica sulle potenzialità e problematiche dell'apicoltura. Le api - regina, fuchi ed operaie: biologia e comportamento sociale. Cenni sulla storia dell'apicoltura, razze di api e genetica dell'alveare.

Proiezione DVD “Il racconto di un'ape”.

Docente: RITA CAMPANELLI

Martedì 14 settembre

Attrezzatura apistica - strumenti per i lavori in apiario ed in laboratorio.

La stagione apistica ed i lavori nel corso dell'anno.

Posizionamento dell'apiario.

Lezione pratica: come si visita un alveare.

Riconoscimento regina, fuchi, operaie, covata e prodotti.

Docente: RITA CAMPANELLI

Lunedì 20 settembre

Tecniche apistiche I - livellamento, nutrizione stimolante e di sostegno, travaso, prevenzione e controllo saccheggio, riunione, introduzione favo di covata e regina.

Lezione pratica: esercitazioni sulle tecniche illustrate in aula.

Docente: RITA CAMPANELLI

Martedì 21 settembre

Tecniche apistiche II - sciamatura naturale e sciami artificiali. Flora apistica, nomadismo, servizio di impollinazione e monitoraggio ambientale con le api.

Lezione pratica: esercitazioni sulle tecniche illustrate in aula.

Docenti: ALESSANDRA GIACOMELLI, PIETRO BIANCO

Lunedì 27 settembre

Il miele - origine, composizione e proprietà. Tecniche di produzione e di lavorazione. Mieli monoflorali. Analisi sensoriale dei mieli.

Lezione pratica: smielatura e degustazione guidata dei principali mieli italiani.

Docenti: MARCELLA MILITO, ANTONELLA COMINI

Lunedì 4 ottobre

Altri prodotti dell'alveare - polline, propoli, cera, pappa reale e veleno delle api: caratteristiche, proprietà e tecniche di produzione.

Lezione pratica: esercitazioni sulle tecniche illustrate in aula.

Docenti: MARCELLA MILITO, ANTONELLA COMINI

Lunedì 14 febbraio

L'insegnamento dell'apicoltura - metodologie e strumenti per l'insegnamento del mondo delle api ai bambini.

Docente: RITA CAMPANELLI

Lunedì 21 febbraio

Metodologie e strumenti per la didattica ambientale (con l'ausilio della lavagna multimediale interattiva).

Docenti: VALTER BELLUCCI, SILVIA BONAVENTURA, STEFANIA CALICCHIA, FRANCESCO CAMPANELLI, PATRIZIA POLIDORI

Lunedì 28 febbraio

Monitoraggio - criteri per la realizzazione di azioni di monitoraggio e di studio sullo stato sanitario delle api e degli alveari e sulla vitalità degli apiari.

Docenti: VALTER BELLUCCI, FRANCESCO CAMPANELLI

Lunedì 7 marzo

Apicoltura sociale - il ruolo sociale delle api: educazione alimentare ed ambientale, recupero ed inserimento per persone svantaggiate

Docente: RITA CAMPANELLI

Lunedì 14 marzo

Cenni di normativa e di patologia e apistica - malattie delle api, esercitazioni pratiche soprattutto per la lotta alla varroa.

Docenti: GIOVANNI FORMATO, ANTONELLA COMINI

Lunedì 21 marzo

Conclusione del corso - verifica delle conoscenze acquisite; consegna attestati di partecipazione; chiusura del corso; degustazioni a base di miele.

