

**Corso di perfezionamento
APICOLTURA E PRODOTTI APISTICI**

Titolo lezione	Docente	Data
Morfologia, anatomia, fisiologia e istologia dell'ape.	Mario Contarini <i>Università degli Studi della Tuscia</i>	03-mag 14.00-18.30
Sistematica e filogenesi delle api da miele; le sottospecie autoctone e gli ecotipi di ape italiana; genetica delle api e riproduzione.	Giulio Pagnacco <i>Università degli Studi di Milano</i>	04-mag 8.30-12.30 13.30-15.30
Operazioni apistiche (installazione e gestione dell'apiario, visite periodiche, nutrizione, trattamento delle famiglie, controllo della sciamatura).	Paolo Scarpino <i>Scientia (Associazione culturale)</i>	10-mag 14.00-17.30
Allevamento e selezione delle regine.	Rita Rizzi <i>Università degli studi di Milano</i>	11-mag 8.30-11.30
Cenni di normativa apistica, analisi aspetti legge sull'apicoltura 24 dicembre 2004 e l'anagrafe apistica nazionale.	Pier Paolo Danieli <i>Università degli Studi della Tuscia</i>	11-mag 11.30-13.00
Api e apoidei nel servizio di impollinazione. Bombi e api solitarie.	Marino Quaranta <i>CREA-AA</i>	11-mag 14.00-17.30
Analisi sensoriale del miele.	Lucia Piana <i>Piana Ricerca e Consulenza</i>	17-mag 14.00-17.00
L'impollinazione entomofila, la flora apistica e le peculiarità dei mieli monofloreali italiani. Presidi Slow Food.	Pier Paolo Danieli <i>Università degli Studi della Tuscia</i> Daniele Biazzì <i>Slow Food</i>	18-mag 8.30-11.00
Situazione Italiana ed Europea del mercato del miele e i prodotti dell'alveare.	Giampaolo Palmieri <i>APAS - Associazione Produttori Apistici della Provincia di Sondrio</i>	18-mag 11.00-13.00
Fiore, polline e strumenti di botanica applicata per l'analisi della flora mellifera.	Anna Giorgi <i>Università degli Studi di Milano</i>	18-mag 14.00-16.00
Le avversità delle api (peste, varroa, aethina tumida, vespa velutina etc). Patologia apistica, diagnostica ed apidologia generale.	Paolo Scarpino <i>Scientia (Associazione culturale)</i>	24-mag 14.00-17.30
Metodi biotecnici e gestione integrata delle avversità in apidologia.	Pier Paolo Danieli <i>Università degli Studi della Tuscia</i>	25-mag 8.30-10.30
Le nuove tecnologie, Internet of Things (IoT) e l'apicoltura di precisione.	Pier Paolo Danieli <i>Università della Tuscia</i> Niccolò Calandri <i>3BEES</i>	25-mag 10.30-12.30
Controllo farmacologico dei parassiti in apicoltura: efficacia, tollerabilità e problematiche residuali.	Michele Mortarino <i>Università degli studi di Milano</i>	25-mag 13.30 - 16.30
Proprietà salutistiche e terapeutiche del miele e prodotti apistici.	Elia Ranzato <i>Università del Piemonte Orientale</i> Simona Martinotti <i>Università del Piemonte Orientale</i>	31-mag 14.00-18.00
I prodotti delle api (miele, polline, pappa reale, cera, propoli, veleno). Nuovi ambiti di valorizzazione dei prodotti apistici: esperienze imprenditoriali (prodotti nutraceutici, vaporizzatori di propoli).	Sara Panseri <i>Università degli Studi di Milano</i> Ivano Fabretto <i>Kontak</i>	01-giu 8.30-11.30
Analisi melissopalinoologica.	Carla Gianoncelli - <i>Fondazione Fojanini di Studi Superiori</i>	01-giu 13.00-15.00
Analisi qualitativa e normativa vigente: valorizzazione alla difesa dalle frodi – problematiche emergenti.	Sara Panseri <i>Università degli Studi di Milano</i>	01-giu 15.00-18.00