

Corso di Apicoltura di secondo livello

Intraprendere una attività apistica: una attività economica alternativa, ecosostenibile, appassionante ed alquanto remunerativa.

Obiettivi Al termine del Corso il partecipante sarà in grado di intraprendere e condurre una attività in piena autonomia, sapendo orientare le proprie scelte operative ed economiche in maniera ottimale.

Destinatari Il Corso è fruibile da chiunque sia interessato ad approfondire le nozioni apprese nel Corso di primo livello, onde acquisire la pratica nell'utilizzo delle attrezzature e nella gestione del processo produttivo, necessaria ad intraprendere e condurre una attività in proprio.



Pre-requisiti. Corso di primo livello.

Capacità acquisite

- ☉ Saper condurre una attività apistica nel suo complesso.
- ☉ Saper scegliere le migliori dotazioni: organizzarle e gestirle al meglio.
- ☉ Essere in grado di assicurare le migliori condizioni di processo ed apportare i giusti correttivi in caso di avversità, per mantenere in perfetta salute la popolazione allevata e garantire una ottimale qualità dei prodotti ricavabili.

CONTENUTI

L'APIS MELLIFERA ED I SUOI AMBIENTI NATURALI

- ☉ La complessità della società delle api: ruoli e funzioni.
- ☉ Impianto dell'apiario e sua conduzione: attrezzature apistiche e laboratorio di smielatura (reperimento e qualità di quanto necessita).

IL PROCESSO DI PRODUZIONE DEL MIELE E REDDITIVITA' D'IMPRESA

- ☉ Fare apicoltura: costi, normative e criticità nella quotidiana operatività di un apicoltore.
- ☉ La sicurezza sui posti di lavoro: richiami sul D.Lgs 81/08, redazione DVR e del Piano operativo di sicurezza. HACCP.
- ☉ Tecniche di gestione delle diverse fasi della lavorazione.
- ☉ La economia di processo e le scelte in fatto di marketing e commercializzazione.

- ☉ Business plan.

I PRODOTTI DELL'ALVEARE: CARATTERI ORGANOLETTICI E COMMERCIALI

- ☉ Prodotti artigianali ed industriali: requisiti normativi.
- ☉ Metodi di conservazione dei prodotti: approfondimenti.
- ☉ Etichettatura.

Durata. 5 giornate (2 h/die).

Modalità di erogazione. Il corso prevede lezioni frontali, con esempi ed esercizi con simulazioni dell'applicazione in situazioni lavorative specifiche del cliente. Il corso è erogabile anche in modalità online.