

REQUISITI E MODALITA' DI PARTECIPAZIONE

L'A.S.S.A.M. - Agenzia Servizi Settore Agroalimentare Marche organizza il “**corso di formazione per tecnici e veterinari a supporto dell'attività apistica**”, nell'ambito del Reg. UE 1308/2013 “Programma regionale di miglioramento della produzione e commercializzazione del miele per la campagna apistica 2020-2021” - Azione A1.

Il corso avrà la durata di 40 ore teoriche, che si svolgeranno **online** a causa dell'emergenza Covid 19, oltre ad attività pratica svolta in apiario e alle visite guidate in laboratori di produzione, con valutazione finale e rilascio di un attestato. **Per poter accedere all'esame finale è obbligatorio frequentare l'80% delle ore di lezioni teoriche. L'esame verrà superato se si risponderà correttamente almeno a 16 domande su 20 totali.**

Possono accedere al corso un numero massimo di **27** partecipanti.

Per l'accesso sono previsti i seguenti requisiti e priorità, secondo quanto definito nell'Azione A1 del “Programma regionale di miglioramento della produzione e commercializzazione del miele - campagna apistica 2020/2021” (DDPF 702 del 22/12/2020):

- Ciascun Consorzio Apistico Provinciale potrà indicare fino a n. 3 partecipanti.
- La Cooperativa Apicoltori Montani di Matelica potrà indicare fino a n. 2 partecipanti.
- Ciascuna Area Vasta dell'ASUR potrà indicare un veterinario che parteciperà senza oneri di iscrizione.
- Agli apicoltori in regola con la BDA, con un numero di alveari non inferiore a 50 in ognuno degli ultimi 4 anni (avranno priorità di accesso gli apicoltori con un numero maggiore di arnie), sono riservati n. 6 posti. Le domande di iscrizione, redatte sul modulo predisposto dall'ASSAM, dovranno essere corredate da copia delle denunce in BDA degli ultimi 4 anni e dalla data di iscrizione alla medesima.
- Potranno partecipare al corso, senza oneri di iscrizione, anche n. 2 unità del personale della Regione Marche che svolgono mansioni afferenti al settore apistico.

Per consentire l'accesso alle lezioni online l'A.S.S.A.M. invierà l'avviso all'indirizzo mail riportato dal partecipante nella scheda di iscrizione.

Sarà compito dell'A.S.S.A.M. presentare agli uffici competenti della Regione l'elenco dei partecipanti che hanno svolto con esito positivo l'esame finale.

Il programma delle lezioni è riportato nella pagina seguente.

Tutti coloro che intendono partecipare dovranno compilare la **scheda di iscrizione**, indicando i dati personali richiesti, da inviare al seguente indirizzo mail: laborjesi@assam.marche.it, allegando inoltre copia dell'avvenuto versamento della quota di € 50,00 (IVA inclusa).

Prima di effettuare il pagamento si raccomanda di informarsi sulla disponibilità di posti.

Le iscrizioni dovranno pervenire entro il **16 febbraio**.

Indicazioni per il pagamento

Il versamento della quota di € 50,00 (IVA inclusa) dovrà essere effettuato tramite:

c/c postale n. 11860608 intestato a ASSAM, via dell'industria, 1 60027 Osimo (AN) o
c/c bancario presso UBI Banca spa sede di Ancona - codice IBAN IT 54 E 03111 02600 000000006926
Indicare come causale del pagamento "Corso per tecnici e veterinari".

Per qualsiasi informazione

Centro Agrochimico Regionale - via Roncaglia 20, Jesi (AN) - tel. 071 808400
e_mail: laborjesi@assam.marche.it
È possibile telefonare dal lunedì al venerdì dalle ore 9:00 alle ore 13:00

Al seguente indirizzo Internet è disponibile avviso e scheda di partecipazione
www.assam.marche.it

PROGRAMMA DEL CORSO

- 1. Biologia ed ecologia dell'ape domestica (Apis mellifera)**
Sara Ruschioni (UNIVPM)
- 2. Anatomia e fisiologia della riproduzione, allevamento regine e reclutamento fuchi, miglioramento genetico e gestione delle stazioni di fecondazione controllata**
Cecilia Costa (CREA - AA)
- 3. Legislazione sanitaria relativa al settore apistico e aggiornamento sull'andamento delle patologie epidemiche ed endemiche in Italia**
Franco Mutinelli (IZSVE)
- 4. Buone pratiche apistiche e ispezione dell'alveare**
Giovanni Formato (IZSLT)
- 5. Attività di controllo a calendario delle patologie ricorrenti nell'alveare, trattamenti e verifiche**
Luciano Ricchiuti (IZSAM)
- 6. Diagnosi e controllo delle patologie nel territorio delle Regioni e azioni di sorveglianza, stato dell'arte**
Alessandra Di Donato (IZSUM)
- 7. Criteri di valorizzazione della qualità del miele e controlli analitici**
Gian Luigi Marcazzan (CREA - AA)
- 8. Analisi melissopalnologica, definizione dell'origine botanica e geografica del miele e possibili frodi**
Mariassunta Stefano (ASSAM - Centro Agrochimico)
- 9. Etichettatura del miele e dei prodotti dell'alveare**
Gian Luigi Marcazzan (CREA - AA)
- 10. Propoli, polline e pappa reale: produzione, controllo e commercializzazione**
Giovanni Guido (CONAPI)

- 11. Cera d'api, qualità, analisi e possibili adulterazioni e contaminazioni**
Roberto Colombo (CREA - AA)
- 12. Api e fitofarmaci - una convivenza difficile**
Piotr Medrzycki (CREA - AA)
- 13. La certificazione del metodo biologico nelle aziende apistiche**
Tiberio Roscioni (CCPB)
- 14. Anagrafe apistica**
Vincenzo Langella (ASUR Marche - Area Vasta 1)
- 15. Gestione focolaio malattia infettiva**
Vincenzo Langella (ASUR Marche - Area Vasta 1)
- 16. Normativa igienico-sanitaria della filiera apistica**
Maria Loreta Spagnuolo (ASUR Marche - Area Vasta 2)
- 17. Protocollo operativo in caso di avvelenamento**
Maria Loreta Spagnuolo (ASUR Marche - Area Vasta 2) - Alessandra Di Donato (IZSUM)
- 18. Smaltimento dei rifiuti derivanti dall'attività apistica**
Luigi Palmieri (Consulente - Esperto Apistico)

GIORNI E ORARI DELLE LEZIONI ONLINE

Giorno	Orario	Docente
23 febbraio - martedì	15.00 - 19.00	Sara Ruschioni
25 febbraio - giovedì	15.00 - 19.00	Cecilia Costa
<hr/>		
01 marzo - lunedì	15.00 - 18.00	Franco Mutinelli
02 marzo - martedì	15.00 - 17.00	Giovanni Formato
03 marzo - mercoledì	15.00 - 19.00	Luciano Ricchiuti - Alessandra Di Donato
08 marzo - lunedì	15.00 - 18.00	Gian Luigi Marcazzan - Mariassunta Stefàno
09 marzo - martedì	15.00 - 19.00	Giovanni Guido
10 marzo - mercoledì	15.00 - 17.00	Roberto Colombo
15 marzo - lunedì	15.00 - 18.00	Piotr Medrzycki
16 marzo - martedì	15.00 - 17.00	Tiberio Roscioni
17 marzo - mercoledì	15.00 - 19.00	Vincenzo Langella
22 marzo - lunedì	15.00 - 18.00	Maria Loreta Spagnuolo
23 marzo - martedì	15.00 - 17.00	Maria Loreta Spagnuolo - Alessandra Di Donato - Luigi Palmieri

ESAME FINALE

L'esame si svolgerà online il **30 marzo**, dalle 15.00 alle 17.00, mediante test a risposta multipla che verrà inviato tramite mail.

LEZIONE PRATICA IN APIARIO (primavera - inizio estate: data da definire)

Esercitazione a cura dei veterinari dell'IZS e dell'ASUR:

presso l'apiario di Calamante Giorgio sito nell'area dell'Oasi WWF di Ripa Bianca a Jesi.

VISITE GUIDATE IN LABORATORI DI PRODUZIONE (primavera - inizio estate: date da definire)

- **Cocciarini Sergio**, via del Lavoro 8, San Marcello (AN)
- **Azienda AGRIAPICOLTURA di Emanuele Agrifoglio**, via Settempeda s.n.c. di San Severino Marche (MC)
- **Cereria Monti Azzurri**, sede operativa in località Torre del Parco di Castelraimondo (MC)
- **Apicoltura Valeria di Scarafoni Valeria**, sede operativa in c.da Botonto, Macerata
- **La Mieleria di San Lorenzo di Londei Luca**, via Miralbello 40/A, San Lorenzo in Campo (PU)