

PROGRAMMA E MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE

L'A.S.S.A.M. - Agenzia Servizi Settore Agroalimentare Marche organizza un corso sulla produzione della pappa reale. Tale corso è rivolto sia ad apicoltori regolarmente iscritti all'anagrafe apistica, sia a coadiuvanti aziendali, ed ha come obiettivo quello di fornire loro gli strumenti tecnici per aumentare le conoscenze nel settore e migliorare la qualità delle produzioni.

La legge 313 prevede interventi a sostegno di aziende in possesso delle qualifiche e competenze professionali adeguate. E' a tale scopo che la Regione ha incaricato l'A.S.S.A.M. di attuare il suddetto corso nell'ambito del Reg. UE 1308/2013- "Programma regionale di miglioramento della produzione e commercializzazione del miele per la campagna apistica 2017-2018" - Azione A1.

Il corso si compone di una parte teorica e di una parte pratica. La parte teorica avrà la durata di 8 ore (9.00 - 13.00, 14.30 - 18.30) e si svolgerà il 6 marzo 2018 ad Osimo, presso la sede centrale dell'ASSAM. La parte pratica, della durata di 5 ore (8.30 - 13.30), si svolgerà a giugno (data da definire) presso l'azienda apistica "Apicoltura Valeria" di Scarafoni Valeria di Macerata, in Contrada Botonto, 22 (sulla strada tra Macerata e Montelupone), in due gruppi di 15 persone ciascuno (munite di tuta e maschera).

Il docente del corso sarà Bruno Pasini, apicoltore esperto a livello nazionale in materia di tecniche di produzione dei prodotti dell'alveare.

ARGOMENTI TRATTATI :

- ❖ Storia della Pappa Reale, in Italia, Europa, Asia e nel mondo.
- ❖ Caratteristiche fisiche e organolettiche.
- ❖ Composizione chimica.
- ❖ Proprietà ed usi.
- ❖ Conservazione e confezionamento.
- ❖ Valori nutrizionali.
- ❖ Aspetti produttivi e commerciali.
- ❖ Chi è il COPAIT - come, quando e perché.
- ❖ Dati statistici, produzione e consumi.
- ❖ Aspetti normativi.
- ❖ Cenni sulla produzione biologica.
- ❖ Aspetti tecnici.
- ❖ Metodi di produzione amatoriale.
- ❖ Metodi di produzione intensiva, in orizzontale e in verticale.
- ❖ Cenni sulla selezione delle Regine.
- ❖ Requisiti per la produzione professionale di Pappa Reale.
- ❖ Attrezzature necessarie.
- ❖ Descrizioni delle operazioni in apiario ed in laboratorio.
- ❖ Considerazione sui metodi di produzione.
- ❖ Profilassi veterinaria per la Varroa.
- ❖ Aspetti economici.
- ❖ Dimensionamento del processo produttivo.
- ❖ Costi fissi, costi variabili e costi ammortizzabili.
- ❖ Impiego delle ore di lavoro.
- ❖ Risultati produttivi.
- ❖ Determinazione dei risultati economici.
- ❖ Produzione di Pappa Reale, per il consumo finale.

Il corso si terrà presso la seguente sede:

- **ASSAM - via dell'Industria 1 Osimo Stazione**

Tutti coloro che intendono partecipare dovranno compilare la scheda di iscrizione, indicando tutti i dati personali richiesti, compreso il "codice anagrafe apistica", da inviare al seguente numero di fax 0731 221084 o alla seguente 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 26 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 sulla produzione della pappa reale".

Per qualsiasi informazione

Centro Agrochimico Regionale - via Roncaglia, 20 - 60035 Jesi (AN) - tel 071 808400/414,
fax 0731 221084; e_mail: laborjesi@assam.marche.it

E' 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