



A.D. MDLXII

Università degli Studi di Sassari

CORSO DI LAUREA IN TECNOLOGIE VITICOLE, ENOLOGICHE, ALIMENTARI

Curriculum in Tecnologie Alimentari

Curriculum in Viticoltura ed Enologia

Facoltà di Agraria - Sede di Oristano



Anno Accademico 2011/2012

Apicoltura e Mieli della Sardegna – 6 CFU

Prof. Alberto Satta

Obiettivi del corso

Acquisizione dei fondamenti di sistematica, morfologia, fisiologia, etologia ed ecologia dell'ape. Nozioni sulle principali avversità dell'ape e relative problematiche sull'allevamento e le produzioni. Conoscenze teoriche e pratiche sul miele e le altre produzioni dell'alveare.

Contenuti del corso

INTRODUZIONE AL CORSO:

1. -L'apicoltura nel mondo, in Italia e in Sardegna (ore 1).
2. -Importanza ecologica ed economica delle api (ore 1).

LE API:

3. Inquadramento sistematico e razze di maggiore interesse economico (ore 2).
4. Aspetti morfologici (ore 2).
5. Aspetti biologici (ore 2).

LE AVVERSITÀ DELLE API:

6. Gestione sanitaria degli alveari e meccanismi naturali di difesa (ore 2).
7. Predatori e nemici delle api (ore 2).
8. Patogeni (ore 2) – Virus, Batteri, Microsporidi, Funghi.
9. Acari parassiti(ore 2) – Composizione e caratteristiche.
10. CCD e fattori di mortalità legati all'inquinamento ambientale (ore 2).

LE RISORSE MELLIFERE E I MIELI:

11. Flora di interesse apistico e potenziale mellifero (ore 2).
12. Aspetti biologici dell'elaborazione del miele (ore 2).



A.D. MDLXII

Università degli Studi di Sassari

CORSO DI LAUREA IN TECNOLOGIE VITICOLE, ENOLOGICHE, ALIMENTARI

Curriculum in Tecnologie Alimentari

Curriculum in Viticoltura ed Enologia

Facoltà di Agraria - Sede di Oristano



13. Composizione e caratteristiche (ore 4) – Melissopalinochimiche, organolettiche e chimico-fisiche. Principali mieli uniflorali e multiflorali.

14. Altre produzioni dell'alveare (ore 6) – Api regine, gelatina reale, propoli, polline, cera e veleno.

Esercitazioni

- 1. Esercitazione al microscopio sulla morfologia dell'ape ed altri aspetti analitici inerenti l'apicoltura e i mieli (ore 4).**
- 2. Documentazione apistica e strumenti informatici di gestione (ore 4)** – Filmati, ipertesti, database.
- 3. Tecnica apistica (ore 10)** – L'arnia, altri materiali, attrezzature apistiche e locali di lavorazione del miele, visite in apiario e presso laboratori di lavorazione e confezionamento del miele.

Testi consigliati

- Frilli F.-Barbattini R.: Milani. N. L'ape (forme e funzioni). Calderini Edagricole.
- Floris I. – Satta A.: Apicoltura in Sardegna: la storia, le api, i mieli.
- Floris I. – Satta A.: Apicoltura e mieli della Sardegna. Composita).

Propedeuticità consigliate

Entomologia

Modalità d'esame

Verifica in itinere. Esame orale.

Docente

Prof. Alberto Satta

Dipartimento di Protezione delle Piante – Sezione Entomologia Agraria

Tel: 079.229364

email: albsatta@uniss.it

Ricevimento

Da concordare con il docente