



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 2012/2013

### **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

1. Frilli F.-Barbattini R.: Milani. N. L'ape (forme e funzioni). Calderini Edagricole.
2. Floris I. – Satta A.: Apicoltura in Sardegna: la storia, le api, i mieli.
3. 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](mailto:albsatta@uniss.it)

### Ricevimento

Da concordare con il docente