



A.D. MDLXII  
Università degli Studi di Sassari

## **CORSO DI LAUREA IN TECNOLOGIE VITICOLE, ENOLOGICHE, ALIMENTARI**

**Curriculum in Viticoltura ed Enologia  
Curriculum in Tecnologie Alimentari  
Sede di Oristano - Dipartimento di Agraria**

VITICOLTURA  
ED ENOLOGIA

TECNOLOGIE  
ALIMENTARI

TVEA

Anno Accademico 2013/2014

### **Apicoltura e Mieli della Sardegna – 6 CFU**

Prof. Alberto Satta

#### **Obiettivi del corso**

L'insegnamento intende fornire adeguate conoscenze su aspetti di morfologia, fisiologia, biologia ed ecologia dell'ape; sulle principali avversità e la gestione sanitaria degli alveari incluso il relativo impatto sulle produzioni; conoscenze teoriche e pratiche sul miele e le altre produzioni dell'alveare.

#### **Contenuti del corso**

##### **ASPETTI INTRODUTTIVI:**

1. **L'apicoltura nel mondo, in Italia e in Sardegna.**
2. **Importanza ecologica ed economica delle api.**

##### **LE API:**

3. **Inquadramento sistematico e razze di maggiore interesse economico.**
4. **Aspetti morfologici.**
5. **Aspetti biologici.**

##### **LE AVVERSITÀ DELLE API:**

6. **Meccanismi naturali di difesa delle api.**
7. **CCD e fattori di mortalità legati all'inquinamento ambientale.**
8. **Principali patogeni, parassiti e predatori; gestione sanitaria degli alveari ed implicazioni sulla qualità dei prodotti.**

##### **LE RISORSE MELLIFERE E I MIELI:**

9. **Flora di interesse apistico e potenziale mellifero (ore 2).**

**10. Aspetti biologici dell'elaborazione del miele (ore 2).**

**11. Composizione e caratteristiche (ore 4)** – Melissopalinologiche, organolettiche e chimico-fisiche. Principali mieli uniflorali e multiflorali.

**12. Altre produzioni dell'alveare (ore 6)** – 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. Edagricole, Bologna, 2001.

2. Contessi A., Le api. Biologia, allevamento, prodotti. Edagricole, Bologna, 1994.

3. Appunti forniti dal docente.

### **Propedeuticità consigliate**

Entomologia

### **Modalità d'esame**

Verifica in itinere. Esame finale orale.

## **Docente**

Prof. Alberto Satta

Dipartimento di Agraria

Tel: 079.229364

email: [albsatta@uniss.it](mailto:albsatta@uniss.it)

## **Ricevimento**

Da concordare con il docente