

Anno Accademico 2017/2018

Apicoltura e Produzioni dell'Alveare – 6 CFU

Prof. Alberto Satta

Obiettivi del corso

L'insegnamento intende trasmettere adeguate conoscenze su aspetti di, morfologia, fisiologia, etologia ed ecologia dell'ape; sulla gestione sanitaria degli alveari e il relativo impatto sulle produzioni; conoscenze teoriche e pratiche sul miele e le altre produzioni dell'alveare.

Contenuti del corso

- 1. Aspetti introduttivi** – L'apicoltura nel mondo, in Italia e in Sardegna; Importanza ecologica ed economica delle api.
- 2. Le api** – Inquadramento sistematico e razze di maggiore interesse economico; aspetti morfologici aspetti biologici.
- 3. Le avversità delle api** – Meccanismi naturali di difesa delle api; CCD e fattori di mortalità legati all'inquinamento ambientale; principali patogeni, parassiti e predatori; gestione sanitaria degli alveari ed implicazioni sulla qualità dei prodotti.
- 4. Le risorse mellifere e i mieli** – Flora di interesse apistico e potenziale mellifero; aspetti biologici dell'elaborazione del miele; composizione e caratteristiche del miele (melissopalinochimiche, organolettiche e chimico-fisiche). Principali mieli uniflorali e multiflorali.
- 5. Altre produzioni dell'alveare** – Gelatina reale, propoli, polline, cera e veleno.

Esercitazioni

- 1. Esercitazioni pratiche sulla morfologia dell'ape, sulle tecniche di gestione degli alveari e le attrezzature apistiche incluse quelle utilizzate per l'estrazione del miele.**
- 2. Il corso prevede anche visite in apiario e presso laboratori di estrazione e lavorazione 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

Entomologia viticola, Difesa delle derrate alimentari

Modalità d'esame

Prova in itinere scritta ed esame finale orale.

Docente

Prof. Alberto Satta

Dipartimento di Agraria

Tel: 079.229364

email: albsatta@uniss.it

Ricevimento

Da concordare con il docente