

ΤΑΧΥΡΡΥΘΜΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ (Βασική εκπαίδευση στη μελισσοκομία: Αρχάριοι)



Στις εγκαταστάσεις του **Εργαστηρίου Σηροτροφίας και Μελισσοκομίας του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών (ΓΠΑ)** θα πραγματοποιηθεί ταχύρρυθμη εκπαίδευση (βασική εκπαίδευση στη μελισσοκομία) η οποία περιλαμβάνει όλη τη βασική θεωρητική πληροφόρηση και την πρακτική στο μελισσοκομείο του Εργαστηρίου σύμφωνα με το παρακάτω πρόγραμμα:

- Σάββατο 26 Σεπτεμβρίου (2015), ώρες 09.00 έως 15.00
- Κυριακή 27 Σεπτεμβρίου (2015), ώρες 10.00 έως 16.00
- Σάββατο 3 Οκτωβρίου (2015), ώρες 09.00 έως 15.00
- Κυριακή 4 Οκτωβρίου (2015), ώρες 10.00 έως 16.00

Το κόστος της εκπαίδευσης είναι 120 ευρώ το άτομο και θα περιλαμβάνει εκτός από το εκπαιδευτικό υλικό, καθημερινό ελαφρύ γεύμα, καφέδες και αναψυκτικά. Επίσης θα χορηγηθεί βεβαίωση παρακολούθησης από το Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών.

Πληροφορίες στο τηλέφωνο: 210-5294562 (ή στο e-mail: melissa@aua.gr)

Επειδή μερικοί ενώ έχουν δηλώσει για το σεμινάριο και μετά αλλάζουν γνώμη, για το λόγο αυτό για την τελική σύνταξη της λίστας για τη συμμετοχή σας στο σεμινάριο θα πρέπει να καταθέσετε μία προκαταβολή (50 ευρώ) στο λογαριασμό του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών-ΕΛΚΕ:

Εθνική Τράπεζα Ελλάδος (Αρ. Λογαρ.: 04054212339)

Μετά να αποστείλετε με fax ή με το ταχυδρομείο το απόκομμα της κατάθεσής σας (γράφοντας και το τηλέφωνό σας) στη Γραμματεία του Εργαστηρίου μας ως εξής:

1) Fax: 210-3466692 ή

2) Ταχυδρομική διεύθυνση:

Εργαστήριο Σηροτροφίας και Μελισσοκομίας

Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών

Ιερά Οδός 75

11855 ΑΘΗΝΑ

Διδάσκοντες: Η ομάδα του Εργαστηρίου Σηροτροφίας και Μελισσοκομίας του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ ΑΡΧΑΡΙΩΝ ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΩΝ

ΠΡΩΤΗ ΗΜΕΡΑ

Θεωρία

1. Η μελισσοκομία στην Ελλάδα και οι προοπτικές
2. Η βιολογία, ανατομία και φυσιολογία της μέλισσας
3. Η διατροφή, συμπεριφορά και σμηνουργία των μελισσών

Πρακτική

- A. Ο βασικός εξοπλισμός του μελισσοκόμου
- B. Η εξοικίωση με τις μέλισσες (πρακτική στο μελισσοκομείο)
- Γ. Προετοιμασία της καινούργιας κυψέλης για να δεχθεί το σμήνος (σιρμάτωμα πλαισίων, βάψιμο κυψελών κλπ)

ΔΕΥΤΕΡΗ ΗΜΕΡΑ

Θεωρία

1. Η επικονίαση των καλλιεργειών και μελισσοκομικά φυτά
2. Πως επιλέγουμε τη σωστή θέση του μελισσοκομείου
3. Μελισσοκομικοί χειρισμοί στη διάρκεια του έτους, εκμετάλλευση μελιτοφοριών (πεύκου, έλατου, θυμαριού)

Πρακτική

- A. Η εξοικίωση με τις μέλισσες (πρακτική στο μελισσοκομείο)
- B. Μελισσοκομικά φυτά
- Γ. Συντήρηση παλαιών κυψελών (επιδιόρθωση, στοκάρισμα, βάψιμο)
- Δ. Συνένωση και χώρισμα μελισσιών
- Ε. Παρασκευή μελισσοτροφής (σιρόπι, Ζαχαροζύμαρο & Υποκατάστατο γύρης) και τροφοδότηση μελισσιών

ΤΡΙΤΗ ΗΜΕΡΑ

Θεωρία

1. Απλοί τρόποι παραγωγής Βασιλισσών και βασιλικού πολτού (γιατί είναι σημαντική η καλή βασίλισσα μέσα σε μία κυψέλη)
2. Ασθένειες των μελισσών (Αμερικανική Σηψιγονία, Ασκοσφαίρωση, Νοσεμίαση)

Πρακτική

- A. Η εξοικίωση με τις μέλισσες (πρακτική στο μελισσοκομείο)
- B. Προετοιμασία βασιλοκυττάρων και εμβολισμός για παραγωγή βασιλισσών και βασιλικού πολτού
- Γ. Διάγνωση, πρόληψη ασθενειών και απολύμανση μελισσοκομικού υλικού
- Δ. Πυροσφράγιση κυψελών

ΤΕΤΑΡΤΗ ΗΜΕΡΑ

Θεωρία

1. Εχθροί των μελισσών
2. Τα προϊόντα της κυψέλης
(Μέλι, Κερί, Γύρη, Βασιλικός πολτός, Πρόπολη, Δηλητήριο)
3. Οργάνωση και λειτουργία μελισσοκομικής μονάδας

Πρακτική

- A. Η εξοικίωση με τις μέλισσες (πρακτική στο μελισσοκομείο)*
- B. Τρόποι αντιμετώπισης των εχθρών*
- Γ. Έλεγχος κυψέλης για επιτυχία στη βασιλοτροφία και στην παραγωγή βασιλικού πολτού*
- Δ. Τρύγος του μελιού και γευσιγνωσία μελιού, γύρης και βασιλικού πολτού*

Διδάσκοντες: Η ομάδα του Εργαστηρίου Σηροτροφίας και Μελισσοκομίας
του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών