corso di formazione per

APICOLTORI PALESTINESI

PROGRAMMA

organizzati da

felcos

nell'ambito del progetto

AKLI BALADI
POLITICHE ALIMENTARI PER LE CITTÀ ITALIANE E PALESTINESI
LOCAL FOOD POLICIES FOR ITALIAN AND PALESTINIAN CITIES

promosso da

Città di Torino

finanziato da

10 AGENZIA ITALIANA PER LA COOPERAZIONE ALLO SVILUPPO

IL CORSO DI FORMAZIONE

Nell'ambito del progetto **AKLI BALADI**, promosso dal **Comune di Torino** e finanziato dall'**Agenzia Italiana per la Cooperazione allo Sviluppo** (AICS), **FELCOS**, in qualità di coordinatore della filiera del miele, organizza un percorso di formazione rivolto agli apicoltori palestinesi, con l'obiettivo di rafforzarne le **competenze tecniche e professionali**, migliorare le **capacità produttive** e **valorizzare le conoscenze** e le risorse dei territori.

Il programma formativo si articola in **50 moduli online**, fino a luglio 2027, condotti da formatori esperti e rivolti ad **80 apicoltori** con differenti livelli di esperienza, appartenenti a tre differenti cooperative di **Betlemme, Gerico e Beit Jala**. Attraverso la condivisione di conoscenze teoriche e pratiche, il percorso intende favorire il miglioramento delle tecniche apistiche, il consolidamento delle competenze dei produttori e lo sviluppo sostenibile della filiera locale del miele.

La formazione **proseguirà in Umbria** con un'esperienza specialistica dedicata alla **produzione di api regine**, alla quale parteciperanno quattro apicoltori palestinesi. Le competenze acquisite saranno successivamente condivise con le rispettive cooperative, attraverso un processo di trasferimento delle conoscenze volto a moltiplicare i benefici della formazione e rafforzare le capacità dell'intera comunità di produttori.

Il percorso rappresenta un'**opportunità concreta di cooperazione e scambio** tra territori, persone e saperi, valorizzando il ruolo della formazione come strumento di crescita professionale, autonomia produttiva e sviluppo locale.

Attraverso AKLI BALADI, **FELCOS contribuisce al rafforzamento delle filiere agroalimentari palestinesi**, promuovendo una cooperazione fondata sulla condivisione delle competenze, sulla valorizzazione dei saperi locali e sulla costruzione di opportunità durature per le comunità.

PRIMO CICLO

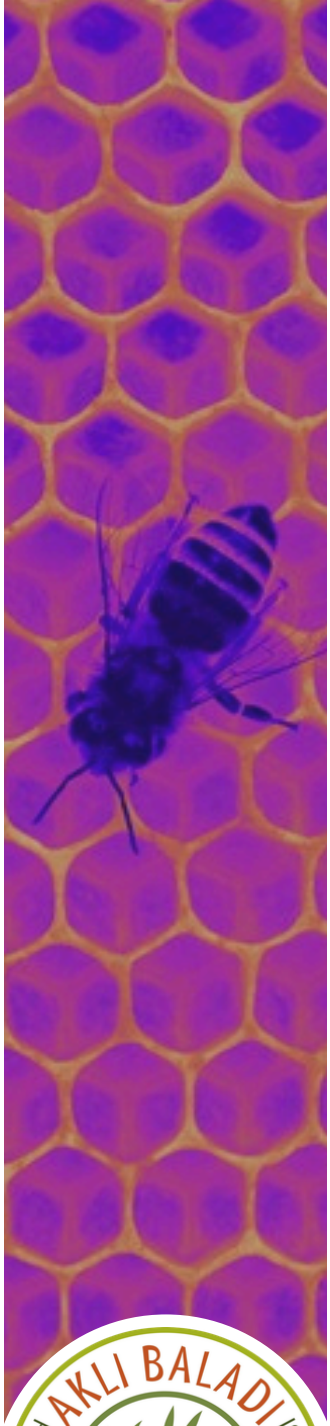
1. Sistematica, genetica ed ereditarietà
2. Ciclo vitale. Organizzazione sociale
3. Apicoltura e gestione degli alveari
4. Produzione di pappa reale
5. Produzione di polline
6. Produzione di propoli
7. Malattie 1 - Malattie batteriche, virali e parassitarie. Agenti eziologici. Diffusione e prevenzione. Profilassi e trattamento
8. Malattie 2 - Agenti eziologici. Profilassi e trattamento. Altre avversità: predazione e opportunismo biologico
9. Caratteristiche fisiche e chimiche del miele e quadro normativo. Nel Codex Alimentarius. Nelle direttive europee. Nella legislazione palestinese
10. Produzione di miele di qualità - Aspetti intrinseci ed estrinseci. Buone pratiche
11. Sistematica, genetica ed ereditarietà. Ciclo vitale. Panoramica sulla genetica
12. Piani di selezione genetica

PRODUZIONE DI API REGINE

Formazione pratica sul campo e gestione del magazzino

SECONDO CICLO

1. Caratteristiche organolettiche - Principi generali, esercitazioni pratiche e valutazione mediante panel di assaggio, mieli monoflorali di interesse
2. Qualità del miele e miele di alta qualità - Aspetti intrinseci ed estrinseci. Processi di degradazione, adulterazioni e frodi
3. Produzione di miele di alta qualità sul campo - Variazioni dei parametri fisici. Variazioni dei parametri chimici
4. Lavorazione del miele di alta qualità nelle aziende apistiche - Tecnologia del miele. Processo produttivo, impiantistica e conservazione. Normative di produzione. Sistema di premi e penalità. Analisi dei rischi. Gestione tecnica e monitoraggio
5. Filiera e sistema di qualità - Marchi di qualità: principi e motivazioni. Origine, qualità, biologico, processo produttivo. Servizi di filiera
6. Lavorazione del miele di alta qualità nelle aziende apistiche - Tracciabilità, rintracciabilità ed etichettatura. Organismi di controllo. Penalità e sanzioni



AKLI BALADI

LOCAL FOOD POLICIES FOR ITALIAN AND PALESTINIAN CITIES

POLITICHE ALIMENTARI PER LE CITTÀ ITALIANE E PALESTINESI

Progetto co-finanziato da

AGENZIA ITALIANA PER LA COOPERAZIONE ALLO SVILUPPO

Progetto promosso da

CITTÀ DI TORINO

Partner

CITTÀ DI ASSISI

CITTÀ DI BRA

FERICHO

felcos

CONFCOOPERATIVE Bergamo

Slow Food Italia