

LEIA NESTA EDIÇÃO:

1 – Um minuto de Reflexão; 2 - Seminário vai abordar uso terapêutico do mel; 3 - Apicultores piauienses intensificam comercialização do mel; 4 – Caravana de Roraima participa de missão técnica de apicultura no Piauí; 5 - PLEBÉIA WITMANNI – “MIRIM DA PEDRA”; 6 – Sites Interessantes; 7 - Iniciando na Meliponicultura; 8 - Câmara setorial de apicultura se reúne em Corumbá e Ladário; 9 - Laboratório do mel vai atender a 300 cooperados de Porciúncula; 10 – Boletim dos mananciais – 9ª. Edição - 13 de setembro de 2007; 11 - Acontece em Uberlândia o I Seminário de Apicultura do Triângulo Mineiro; 12 – Apiários de Minas e de São Paulo têm queda na produção; 13 - Meliponíneos que ocorrem no Paraná ; 14 - Prefeitura recebe seis toneladas de mel da Conab; 15 - Casa Apis - Apicultores do Piauí conquistam sua central de beneficiamento de mel; 16 – Venda de mel de abelhas sem ferrão precisa de legislação; 17 – I SEMINÁRIO PARANAENSE DE MELIPONICULTURA – “ Meliponicultura: reservação, Inclusão Social e Geração de Renda ”; 18 - Curitiba recebe o I Seminário Paranaense de Meliponicultura; 19 – Receitas com Mel : ROCAMBOLE DE MEL E MAÇÃ.

1 – Um Minuto de Reflexão

"O ouvido humano é surdo aos conselhos e agudo aos elogios", W. Shakespeare

"A vida está cheia de desafios que, se aproveitados de forma criativa, transformam-se em oportunidades", Maxwell Maltz

2 - Paraná: seminário vai abordar uso terapêutico do mel

Curitiba/PR - O médico homeopata Javier Gamarra fará a palestra de abertura do I Seminário Paranaense de Meliponicultura no dia 28 (sexta-feira) no Instituto Emater, em Curitiba. Ele vai abordar a utilização dos produtos derivados do mel na homeopatia. Além do uso terapêutico o seminário vai abordar a Meliponicultura como atividade de preservação, inclusão social e geração de renda.

O seminário vai apresentar ainda estudos que comprovam a importância da criação de abelhas nativas, sem ferrão, na preservação do meio ambiente e ainda como fonte de renda. São centenas de espécies responsáveis por 90% da polinização das plantas brasileiras.

As abelhas sem ferrão são nativas na América do Sul e em outros continentes, mas estão quase desaparecendo em função da destruição ambiental e aplicação descontrolada de agrotóxicos sobre as lavouras, afetando as abelhas. No Paraná, das cerca de 50 espécies de abelhas conhecidas, 18 estão em risco de extinção por causa do descontrole ambiental.

O seminário vai abordar ainda a criação de uma legislação específica para o processamento e industrialização do mel e derivados de abelhas sem ferrão. O coordenador do encontro, Roberto de Andrade Silva defende a necessidade de criar uma regulamentação para a abelha sem ferrão a exemplo do que já existe para a "Apis Melífera", abelhas com ferrão.

Durante o seminário, o professor da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia, Carlos Alfredo Lopes de Carvalho, vai apresentar uma proposta para normatizar a produção de mel e derivados das abelhas sem ferrão.

Há pelo menos cinco razões que justificam o interesse dos produtores pela criação de abelhas sem ferrão. Essas espécies são as principais polinizadoras de várias plantas nativas; elas podem ser utilizadas na polinização de culturas agrícolas principalmente das frutas; aplicação terapêutica com elevada eficácia; representa fonte de renda satisfatória já que o mel das abelhas sem ferrão é bastante valorizado e manejo fácil.

Serviço:

I Seminário Paranaense de Meliponicultura

Dia: 28/09/2007 - sexta-feira

Hora: 9:00 às 17 horas

Local: Emater-PR

Endereço: Rua da Bandeira, 500 Ahú - Curitiba

Fonte: WebApacame - Veículo: Página Rural - Seção: Nacional - Data: 19/09/2007 - Estado: RS

3 - Apicultores piauienses intensificam comercialização do mel

Mais de 30 toneladas de mel serão comercializadas até o fim deste ano pelos apicultores da Cooperativa de Desenvolvimento Rural do Vale do Rio Piracuruca (Codervap) no Piauí.

Ao todo, 45 apicultores da região norte do Estado começaram, este mês, o processo de venda do produto para a Casa Apis, Central de Cooperativas Apícolas do Semi-Árido Brasileiro, com sede em Picos, no sul do Piauí.

- Inicialmente foram comercializadas oito toneladas de mel para a Casa Apis. De lá, o produto será envazado e vendido para outras regiões do País. A Casa Apis além de favorecer o apicultor com a comercialização em conjunto, é um empreendimento em que os próprios apicultores são sócios através das cooperativas das quais fazem parte - explica o gestor do Projeto de Apicultura do Litoral Piauiense, Paulo Alexandre Carvalho.

O mel comercializado para a Casa Apis saiu de colméias instaladas em Piracuruca, Piripiri, Campo Maior, Pedro II e Batalha. O quilo do produto foi vendido a R\$ 2,28.

- Foi a primeira vez que fizemos esse tipo de ação junto à central e é nossa intenção fazer esse procedimento outras vezes. Vale ressaltar que a Casa Apis somente adquire o mel de produtores treinados e que sejam sócios das duas cooperativas da região norte do Estado, a Codervap e Coobel - explica Carvalho.

4 – Caravana de Roraima participa de missão técnica de apicultura no Piauí

Uma caravana composta de dez pessoas, entre técnicos do Sebrae, prefeitos, presidentes das associações ligadas à apicultura e produtores de mel, participam de missão técnica a centros tecnológicos de apicultura no Piauí. Paralelamente, os integrantes participam do XIV Seminário Piauiense de Apicultura. Com o tema "Cenários e Perspectivas", a programação do evento tem início na quarta-feira e prossegue até a quarta-feira de setembro.

O gestor do Projeto Apicultura Integrada Sustentável (Apis) em Roraima, Alzir Mesquita, disse que a participação da caravana nessa missão é para que os integrantes confirmem como estão organizadas as associações e cooperativas no Piauí. Eles também vão acompanhar todo o processo tecnológico da produção de mel, desde o processamento, beneficiamento e comercialização dos produtos apícolas no Estado. Dessa forma, eles poderão melhorar as estruturas e a gestão das associações de apicultores em Roraima.

- Para os prefeitos, a grande expectativa é que eles vejam todo esse processo de produção do mel e possam dar suporte para o segmento produtivo, para que fortaleçam esses empreendimentos - explicou Mesquita.

A missão técnica ao Piauí consiste em visitas a entrepostos de mel que comercializam o produto para o mercado interno e para outros países; na casas de mel, onde é feita a extração do mel; laboratório de análises do mel, na Universidade Federal do Piauí; a Casa Apis e a Associação dos Apicultores do Município de Simplício Mendes. Essa associação é a única do País que vende o mel fracionado para o exterior por meio do Comércio Justo. As visitas também se estenderão a capital Teresina e ao município de Picos, assim como a outras localidades consideradas corredor do roteiro da apicultura.

Produção

Em 2005, o projeto Apis foi implantado em Roraima nos municípios de Mucajaí e Cantá. A produção de mel silvestre no Estado de Roraima aumenta a cada safra. Na safra 2006/2007, a produção foi de 25 toneladas. Essa quantidade significou 12 mil quilos a mais que nos dois anos anteriores.

O gestor do projeto Alzir Mesquita, diz que nos dois municípios capacidade instalada com equipamentos possibilita a produção de 70 toneladas por ano, o que não ocorre devido a inexistência de casas de mel que possam ser certificadas com o selo Sistema de Inspeção Federal (SIF).

Segundo ele, a perspectiva para a safra 2007/2008 é que os apicultores associados à Apis-Cantá e Assam-Mucajaí produzam 40 toneladas. Parte da produção do mel de Roraima é comercializada na capital e outra é vendida para Manaus - AM.

5 – PLEBÉIA WITMANNI – “MIRIM DA PEDRA”

Em março de 2006, tivemos a satisfação de ministrar um curso de Jataí (*Tetragonisca angustula angustula*) na cidade de Cruz Machado, mais precisamente na localidade linha 26 – distante da sede do município Região formidável de diversidade de plantas e floradas incríveis.

Durante os 4 dias de curso constatamos a existência de uma mirim, que habitava nas fendas mínimas das pedras, e que utilizando alavancas de ferro, conseguimos chegar no ninho. A estrutura do ninho é bastante curiosa, já que não apresenta proteção nenhuma dos alvéolos com lamelas de cera. Os alvéolos com as crias ficam sem proteção de lamelas, como acontece com a *Plebéia* remota remota.

Os potes de mel são extremamente minúsculos a reserva de pólen é bem significativa. O sabor do mel lembra o mel de Jataí. Pesquisando suas características, descobrimos tratar-se da *Plebéia* Witmanni, cujas preferências para nidificar é em fendas de rocha, bastante curiosa, e em espaços mínimos.

Naquela região, tecnicamente não há fenda de pedra que não abrigue uma *Plebéia* Witmanni. Retiramos com carinho das fendas graníticas 5 enxames. Não possuem mais que 150/200 abelhas e a rainha possui abdômen compatível com o tamanho das abelhas. Há perfeita harmonia entre potes de mel e potes com pólen, quanto as suas dimensões. As abelhas foram colocadas em caixas compatíveis com o tamanho do enxame, e estão se dando bem. Coloquei junto uns pedacinhos de pedra do local onde nidificaram originalmente. O clima de Curitiba é semelhante ao de Cruz Machado – Paraná.

Após 10 dias, abri as caixinhas, e percebi que as abelhas têm o hábito de se agruparem na tampa da colméia. Estão assimilando bem a alimentação artificial e verificamos que tiveram um ganho na estrutura dos potes de mel. Tem alguém criando e estudando estas abelhinhas neste Brasil afora?

Essas abelhas foram inicialmente descobertas no Rio Grande do Sul. Porém, graçam em quantidade na região gelada de Cruz Machado, 280 km de Curitiba. Será que algum criador poderá acrescentar algo no que já sei e estou pesquisando? A ZUM ZUM será nosso vínculo de comunicação.

Por: Sebastião Ramos Gonzaga - E-mail: gonzaganativas@bol.com.br - 13/09/2007

6 – Sites Interessantes

a) - Valmir Züge – Abelhas Indígenas Sem Ferrão - <http://www.meliponario.com.br> (fotos, artigos, apresentações (power point), e outros.

b) - <http://www.dominiopublico.gov.br> - "Uma biblioteca digital é onde o passado encontra o presente e cria o futuro." - Dr. Avul Pakir Jainulabdeen Abdul Kalam - Presidente da Índia - 09/set/2003 - O "Portal Domínio Público", lançado em novembro de 2004 (com um acervo inicial de 500 obras), propõe o compartilhamento de conhecimentos de forma equânime, colocando à disposição de todos os usuários da rede mundial de computadores - Internet - uma biblioteca virtual

que deverá se constituir em referência para professores, alunos, pesquisadores e para a população em geral.

c) - www.apis.sebrae.com.br - Redes APIS – Apicultura Integrada e Sustentável - O Desafio de associar recursos e integrar competências para promover uma Apicultura Integrada e Sustentável. O atual momento da apicultura exige uma mudança de comportamento e nos estimula articular forças para enfrentar os novos e grandes desafios, pessoais ou coletivos. Um bom momento para refletir sobre a prática construída nas ações associativas e em parcerias, como forma de integrar interesses, objetivos e necessidades comuns.

O slogan da REDE APIS, associando recursos e integrando competências para viabilizar negócios, abarca desde a colaboração na formulação e execução de projetos e programas até a implementação das iniciativas que facilitam a criação de organizações, onde os indivíduos possam articular seus interesses, buscando alcançar resultados compartilhados.

7 - Iniciando na Meliponicultura

Para quem pretende iniciar na meliponicultura (ou criação de abelhas sem ferrão), deve fazer um levantamento preliminar sobre as seguintes questões: - Ambiente adequado para a atividade; - senso preliminar sobre as espécies pretendidas, e, - conhecimento a respeito.

Quanto ao ambiente ou local onde serão instaladas as caixas, evita-se locais muito movimentados, ruidosos, poeirentos, com insolação excessiva, ventos fortes, iluminação noturna intensa, locais muito sombrios ou altura acima de 3 andares no caso de áreas urbanas. Afora isto, pode-se instalar as caixas em beirais de casa, muros, embaixo de árvores ou em abrigos coletivos, onde acomoda-se várias caixas em prateleiras sobrepostas e cobertas por um único telhado.

Geralmente as pessoas que iniciam na meliponicultura tomam conhecimento das abelhas por contato direto através de enxames encontrados na propriedade, na casa de amigos, em praças, ou por herança, como no meu caso. Nestas ocasiões os enxames são nativos e abundantes na região, portanto estão bem adaptados à flora e ao clima.

Precisando o iniciante apenas tomar conhecimento das necessidades básicas das abelhas, adaptá-las às técnicas racionais de criação e dar continuidade a proliferação desejada destes insetos. Quando não se tem noção das espécies que ocorrem na região, precisamos recorrer a consulta popular ou observar as abelhas nas flores e coletar indivíduos para análise em laboratório ou por criadores experientes.

Um dado que merece atenção é a disponibilidade de florada adequada às necessidades das abelhas sem ferrão que geralmente preferem flores de árvores nativas, mas espécies exóticas também são visitadas. Isto está relacionado à espécie de abelha, algumas são poucas seletivas e coletam numa variedade muito grande de flores, outras tem interesses mais específicos. Quando se tem disponibilidade de espaço, podemos dar uma ajudinha plantando árvores nativas, frutíferas ou flores para que as pequeninas colem próximo de casa.

Quando iniciamos numa nova atividade é imprescindível a busca por conhecimento a respeito, isto consegue-se através de literatura, consultas e visitas a criadores, ou por pesquisa e na Internet. Solucionando a maioria das nossas dúvidas, temos mais segurança para começar e mais confiança

nas ocasiões mais críticas como transferências e divisões de enxames. Uma boa opção é procurar livros e artigos escritos por grandes mestres da meliponicultura como Paulo Nogueira Neto, Warwick E. Kerr, Padre Humberto Bruening, Davi S. Aidar entre outros.

Agora precisamos partir para a obtenção dos enxames que povoarão nosso meliponário. Na maioria dos casos o iniciante já tem algum enxame acondicionado em caixas rústicas ou em alguma arvore ou muro, o ideal seria evitar a retirada de enxames da natureza e optar pela aquisição de criadouros renomados, e jamais comprar enxames de “meladores” ou “mateiros” que retiram os ninhos da mata contribuindo com a redução populacional ou extinção de espécies raras. Devemos estar cientes que se tratam de animais nativos e protegidos pela legislação ambiental, outra maneira é espalhar caixas “iscas” e esperar que algum enxame decida se alojar.

Fonte: Valmir P. Züge - <http://www.meliponario.com.br> - Acesso em 14/09/2007

8 - Câmara setorial de apicultura se reúne em Corumbá e Ladário

A Embrapa Pantanal, unidade da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária, vinculada ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa), recebe a segunda reunião itinerante da Câmara Setorial Consultiva de Apicultura de Mato Grosso de Sul, nos dias 19 e 20, em Corumbá e Ladário.

As palestras e atividades práticas acontecem dia 19 em Corumbá, e vão ter as presenças do presidente da Câmara Setorial, Gustavo Nadeu Bijos, que vai falar sobre os trabalhos desenvolvidos pelo grupo, do professor Luís Carlos Morente, assessor técnico do Projeto Navega Pantanal, da Fundação Manoel de Barros, que vai fazer uma exposição sobre o programa e o representante da Secretaria Federal de Agricultura no Mato Grosso do Sul, Celso de Souza Martins, que abordará a indicação geográfica e marca coletiva.

Os participantes, vão ainda, visitar o laboratório de apicultura da Embrapa Pantanal, No dia 20, na Feira Agropecuária do Pantanal (Feapan), será apresentado o projeto “Consolidação da Apicultura como Estratégia para a Geração de Renda em Assentamentos Rurais de Corumbá”. Este projeto foi aprovado pelo Macroprograma seis, da Embrapa e está em fase de implantação na região. Na fazenda Band’Alta, em Ladário, a Embrapa Pantanal realizará experimentos com abelhas.

Fonte: WebApacame – Veículo: Midia Max News - Seção: Últimas Notícias - Data: 12/09/2007 - Estado: MS

9 - Laboratório do mel vai atender a 300 cooperados de Porciúncula

Rio de Janeiro - O laboratório para análise da qualidade do mel, que o ministro da Integração Nacional, Geddel Vieira Lima, inaugura hoje (13) em Porciúncula, no noroeste fluminense, faz parte do Projeto de Desenvolvimento da Cadeia Produtiva Apícola nos municípios do Estado do Rio de Janeiro que integram o Fórum de Desenvolvimento Integrado da Mesorregião Itabapoana. A gerente da Mesorregião Itabapoana, Morgana Mendes Pedrosa de Oliveira, disse que 300 cooperados da região serão beneficiados diretamente.

O ministério investiu no projeto R\$ 618,4 mil e a prefeitura de Porciúncula, R\$ 18,5 mil. O projeto visa ao fortalecimento da atividade empresarial local, a geração de emprego e renda, além do incentivo do capital social de forma sustentável para atendimento aos mercados doméstico e

exterior. A secretária de Programas Regionais do ministério, Márcia Regina Sartori Damo, informou que os 13 fóruns das mesorregiões consideradas prioritárias na política de desenvolvimento regional do Ministério da Integração Nacional representam uma forma diferenciada de o governo investir em uma política pública centrada nas demandas da própria população local.

Não é o Ministério da Integração estar lá e colocando que vamos investir no setor apícola ou no setor da cultura do pêssego. Não. Quem está nos demandando é a sociedade. Então, nós estamos trabalhando de uma forma muito efetiva na organização dessa sociedade e ela é que vai identificar as oportunidades da região e no que o governo federal pode estar investindo para que a gente tenha resultados mais eficazes, afirmou Márcia Damo.

A secretária explicou que isso é que faz a diferença entre a política do Ministério da Integração e de outros órgãos governamentais à uma política que nasce de baixo para cima. A gente trabalha muito com o conceito de desenvolvimento endógeno, partindo da própria sociedade, das potencialidades do local, e não com o desenvolvimento exógeno simplesmente, de levar uma grande indústria para aquela região que, de repente, não vai gerar todos os empregos, não vai incluir as pessoas. Então, pode ser uma coisa que não gere o desenvolvimento que a gente imagina”, explicou.

Márcia Damo lembrou que o laboratório para análise da qualidade do mel em Porciúncula foi um dos projetos reivindicados pela população do município em 2005. O projeto atende a todo o noroeste do estado.

O ministro entregará ainda equipamentos aos beneficiários do Projeto Introdução Comercial da Cultura do Pêssego, desenvolvido pela Secretaria de Programas Regionais na Mesorregião Itabapoana e que atende a 74 produtores rurais. O projeto recebeu investimento de cerca de R\$ 1 milhão, sendo R\$ 842 mil liberados pelo ministério e R\$ 205 mil pela prefeitura de Porciúncula e a Federação das Indústrias do Estado do Rio de Janeiro (Firjan).

A Mesorregião Itabapoana é constituída por 31 municípios de três estados (Rio, Espírito Santo e Minas Gerais). A área, de 14 mil quilômetros, se caracteriza por grande potencial de desenvolvimento das cadeias produtivas de apicultura, fruticultura, turismo e aqüicultura. Outros segmentos passíveis de exploração são pecuária bovina e cana-de-açúcar, além daqueles ligados à atividade do petróleo.

Fonte: WebApacame - Veículo: Agência Brasil – Radiobrás - Seção: Últimas Notícias - Data: 13/09/2007 - Estado: DF

10 – Boletim dos mananciais – 9ª Edição - 13 de setembro de 2007

a) - X Encontro Paranaense de Educação Ambiental (X EPEA)

O X Encontro Paranaense de Educação Ambiental (X EPEA) vai acontecer nos dias 26, 27 e 28 de outubro de 2007, na cidade de Maringá. A organização do evento ficou por conta da Universidade Estadual de Maringá e o tema do evento será “Ambiente, Pesquisa e Sociedades Sustentáveis?”. Ainda há tempo de fazer inscrição de trabalhos. Entre no site para maiores informações: <http://www.rea-maringa.uem.br/xepea>

b) - Curso de Recuperação de Áreas Degradadas

Para que a conservação dos recursos hídricos seja efetiva, as áreas naturais devem estar em bom estado de conservação. Isto também vale para pequenas propriedades, que muitas vezes dependem de nascentes ou pequenos córregos para seu abastecimento. Além da água, muitos outros benefícios ocorrem quando temos áreas em bom estado de conservação.

A recuperação de uma área degradada deve ter como objetivos recompor sua integridade física, química e biológica (estrutura), e ao mesmo tempo recuperar sua capacidade produtiva (função), seja na produção de alimentos e matérias-primas ou na prestação de serviços ambientais.

O Curso oferecido pelo CEAM em parceria com o SENAR irá abordar: Os objetivos da recomposição de matas ciliares; Legislação florestal; Sucessão das espécies; Espécies pioneiras; Espécies secundárias; Espécies clímax; Métodos de recomposição da vegetação; Abandono da área; Adensamento/Enriquecimento; Tratos culturais; Formigas cortadeiras; Coveamento; Plantio das mudas; Coroamento; Escolha das espécies; Avaliação silvicultural de espécies; Aquisição de mudas.

Data: 19 de setembro - Horário: 8:00 às 17:00hs - Local: Centro de Educação Ambiental Mananciais da Serra (Barragem Cayuguava) - Inscrições: CEAM - 3673 3310 - Vagas limitadas!

c) - I Seminário Paranaense de Meliponicultura (Criação de Abelhas Nativas Sem Ferrão) - Preservação, Inclusão Social e Geração de Renda".

A EMATER realizará o I Seminário Paranaense de Meliponicultura, com o intuito de promover a aglutinação dos atores envolvidos e sensibilizar a sociedade sobre a necessidade da preservação destes insetos, responsáveis por até 90% da polinização da flora nativa; Possibilitar o intercâmbio e a difusão de tecnologias e conhecimentos; Contribuir para o estabelecimento de políticas públicas, voltadas ao desenvolvimento sustentável da meliponicultura paranaense, inclusive como opção de inclusão social, geração de renda e bem estar social das comunidades rurais; Capacitação e aumento da conscientização das comunidades rurais, acerca da importância das abelhas sem ferrão como agentes polinizadores.

O Seminário acontecerá no dia 28 de Setembro 2007 (sexta-feira) - Horário: 8:00 - 17:00hs - Local: Auditório do Instituto Emater - Rua da Bandeira, 500 - Bairro: Cabral - Curitiba - Paraná.

Fonte: 9ª Edição - 13 de setembro de 2007 - BOLETIM DOS MANANCIAIS - Centro de Educação Ambiental Mananciais da Serra - Estrada da Barragem s/n. Piraquara - Paraná - Tel.: 3673 3310 E-mail: ceam-crma@sanepar.com.br - Unidade de Serviço de Educação Socioambiental / Diretoria de Meio Ambiente e Ação Social / SANEPAR.

-----1

11 - Acontece em Uberlândia o I Seminário de Apicultura do Triângulo Mineiro

Da Emater-MG - Estão abertas as inscrições para o I Seminário de Apicultura do Triângulo Mineiro, que acontece em Uberlândia, nos dias 27 e 28 de setembro. O evento será realizado pela Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural de Minas Gerais (Emater — MG) em parceria com a Associação dos Apicultores do Triângulo Mineiro (AAPITRIM) e Prefeitura Municipal de Uberlândia.

A sanidade apícola é o tema principal do evento. Serão realizadas palestras sobre a importância do associativismo entre os apicultores, o manejo para a alta produtividade do mel, melhoramento genético, mercado e custos de produção, boas práticas de fabricação, dentre outros temas. As palestras serão ministradas por especialistas das Emateres de Minas Gerais e do Pará e também por professores da Universidade Federal de Viçosa (UFV), Universidade Federal de Uberlândia (UFU) e empresários da cadeia apícola.

Na programação do seminário, está a apresentação do Programa Nacional de Georreferenciamento e Rastreabilidade. De acordo com o técnico agrônomo da Emater-MG em Uberlândia, Alberto José Almeida, por meio do programa será possível rastrear a origem do mel. "Isso é importante para que o consumidor conheça a procedência do produto", justifica.

Paralelamente ao seminário, será promovido entre 25 e 28 de setembro, no Senac Uberlândia, um curso de processamento de produtos à base de mel (aplicação do mel em diversas formas da culinária), ministrado pela extensionista da Emater-MG de Uberlândia Áurea Maria dos Santos Mundim. Na ocasião, os participantes utilizarão o mel em diversos pratos, tanto doces como salgados. "Serão repassadas cerca de 23 receitas diferentes, principalmente com a utilização do mel em pratos salgados, uma vez que as pessoas conhecem mais pratos doces", explica a extensionista.

Os produtos feitos durante os cursos serão apresentados na Feira de Produtos Rurais que será realizada na Praça Cívica da Prefeitura Municipal de Uberlândia no dia 27 de setembro e serão oferecidos para degustação no Coffee Break da tarde do dia 28 aos participantes do I Seminário de Apicultura do Triângulo Mineiro. Para participar dos cursos, os interessados devem entrar em contato com o escritório da Emater em Uberlândia.

Informações adicionais:

O I Seminário de Apicultura do Triângulo Mineiro acontece no Auditório Cícero Alves Diniz, localizado na avenida Anselmo Alves dos Santos, 600, bairro Santa Mônica. As inscrições podem ser feitas pelo site www.aapitrim.com.br.

O Curso de Processamento de produtos à base de mel acontece no Senac Uberlândia, na Avenida Belo Horizonte, 525, Bairro Martins - Uberlândia - MG. Para mais informações, entrar em contato com Emater-MG em Uberlândia - (34) 3214-1752.

Fonte: WebApacame – Veículo: Correio de Uberlândia - Seção: Notícias - Data: 14/09/2007 - Estado: MG

12 – Apiários de Minas e de São Paulo têm queda na produção

Mariana Ferraz Ciência Hoje/RJ - Apiários de São Paulo e Minas Gerais têm tido perda de produtividade devido à diminuição das populações de abelhas. A causa do fenômeno não está clara, mas os cientistas apontam as principais possibilidades: viroses, contaminação por um protozoário, por um ácaro e/ou inseticidas. Uma equipe busca elucidar a questão e propor ações para diminuir os danos econômicos.

O biólogo Dejour Message, da Universidade Federal de Viçosa (UFV), em Minas Gerais, coordena o projeto de investigação sobre a morte das abelhas. Ele explica que a abelha africanizada, a mais usada nos apiários brasileiros, é comumente parasitada pelo ácaro *Varroa destructor*, que transmite vírus e enfraquece as abelhas. Até recentemente esse ácaro não causava danos econômicos no Brasil, no entanto, análises mostram sua maior virulência, além do surgimento de sintomas estranhos nas crias atacadas (possivelmente devido às viroses que transmite). Essa pode ser uma das causas da queda na produção.

Outra possível causa é a presença do protozoário *Nosema ceranae*. Este microorganismo é conhecido por parasitar abelhas de países asiáticos, mas foi, pela primeira vez, encontrado no Brasil. O protozoário, que é o principal alvo da pesquisa, além de matar as abelhas adultas, parece deixá-las desorientadas durante o vôo de busca de alimento.

A terceira causa cogitada é a contaminação por inseticidas. Segundo Message, as abelhas, na falta do néctar das flores, buscam outras fontes alimentares, como o líquido da cana. Um dos inseticidas mais usados nesse cultivo possui um composto capaz de matar as abelhas mesmo em quantidades muito baixas, de 6 a 8 nanogramas. Além disso, muitos agricultores usam o inseticida ilegalmente em outras culturas.

Enquanto não terminam os estudos os cientistas buscam amenizar o problema. Eles selecionaram cerca de 150 colméias mais saudáveis e usarão suas abelhas para criar rainhas que serão introduzidas nos apiários do país.

Fonte: WebApacame - Veículo: Jornal do Brasil - Seção: Textos do Jornal - Data: 16/09/2007 - Estado: RJ

13 - Meliponíneos que ocorrem no Paraná

Abelhas sem ferrão existentes e encontrados no Paraná, segundo Sebastião Ramos Gonzaga (*).

a) Meliponini

1) *Melipona quadrifaciata quadrifaciata*; 2) *Melipona Trifaciata*; 3) *Melipona quiquifaciata*; 4) *Melipona bicolor bicolor*; 5) *Melipona bicolor schenck*; 6) *Melipona bicolor gribodo*; 7) *Melipona migra migra*; 8) *Melipona Saint Hilaire*; 9) *Melipona marginata marginata*; 10) *Melipona rufiventris rufiventris*

b) Trigonini

1) *Plebeia remota remota com lamela*; 2) *Plebeia remota remota sem lamela*; 3) *Plebeia remota remota com meia lamela*; 4) *Plebeia witmanni*; 5) *Plebeia saiqui*; 6) *Plebeia julianni*; 7) *Plebeia preguiça*; 8) *Plebeia guassu ou Ponta de arvores*; 9) *Plebeia sps*; 10) *Plebeia emerina*; 11) *Plebeia meridionalis*; 12) *Plebeia droryana*; 13) *Plebeia danuzae*; 14) *Plebeia camargoe*; 15) *Plebeia moure*; 16) *Plebeia mosquito*; 17) *Irati - lestrimelita lestrimelita*; 18) *Irapoa - oxitrigona tataíra*; 19) *Bará - tetragona clavips*; 20) *Scaptotrigona lipunctala*; 21) *Scaptotrigona xantotricha*; 22) *Scaptotrigona postica*; 23) *Irai - nanotrigona testaceicornis*; 24) *Jataí - Tetragonisca angustula angustula*; 25) *Jataí - Tetragonisca angustula fiebrigi*; 26) *Mandaguari - Scaptotrigona canudo*; 27) *Lambe olhos - é uma plebéia*; 28) *Mandaguari tubuna*.

Existem possivelmente muitas outras Plebeias e Trigonas, porém não as conheço. Esta lista poderá ser acrescida e melhorada com os criadores, que em suas regiões dominam o conhecimento das espécies existentes.

(*) Pesquisa: Sebastião Ramos Gonzaga - gonzaganativas@bol.com.br

14 - Prefeitura recebe seis toneladas de mel da Conab

Seis toneladas de mel serão entregues na próxima quinta-feira (20) à Prefeitura de Boa Vista pelo Programa de Aquisição de Alimentos, desenvolvido pela Companhia Nacional de Abastecimento (Conab). A entrega simbólica acontece às 19h, na escola municipal Senador Darcy Ribeiro, avenida Santo Antônio, 1138, Jardim Equatorial.

O mel foi produzido pela Associação de Apicultores do Cantá e Mucajá e adquirido pela Conab. O produto será utilizado em escolas, creches e Casas Mãe da rede pública municipal de ensino. Aparecida Taumaturgo, diretora do Departamento de Ensino da Secretaria Municipal de Educação e Cultura (SMEC) diz que o produto será repassado para as famílias dos alunos. “Vamos realizar palestras para os familiares sobre os benefícios, conservação e a utilização do mel”, esclarece Aparecida.

Danilo Aguiar, chefe do escritório da Conab em Boa Vista, diz que a doação é uma forma de reforçar a alimentação de crianças e adolescentes da capital. “Desejamos que a parceria aumente e que outras instituições municipais também sejam beneficiadas”, afirma Aguiar.

Fonte: WebApacame – Veículo: Folha de Boa Vista - Seção: Últimas Notícias - Data: 17/09/2007
Estado: RR

15 - Casa Apis - Apicultores do Piauí conquistam sua central de beneficiamento de mel

Casa Apis será inaugurada nesta terça-feira (18) em Picos e vai atender 1,6 mil famílias

Giovana Perfeito - Divulgação - A Casa Apis vai receber mel diretamente de 1,6 mil famílias de apicultores

Brasília - Os apicultores do Piauí e do Ceará ganham, nesta terça-feira (18), um importante instrumento para alavancar sua atividade com a inauguração, às 9 horas, de uma indústria de processamento e beneficiamento de mel na cidade de Picos (PI), situada 306 quilômetros ao sul de Teresina. A Central vai transformar a região em um dos principais e mais qualificados centros produtores de mel do País e da América Latina

A indústria, batizada de Casa Apis, vai atender 1,6 mil famílias, de 34 municípios piauienses e cearenses, reunidas em dez cooperativas. O empreendimento é resultado do trabalho conjunto do Sebrae, Fundação Banco do Brasil, Incubadora de Empreendimentos Solidários da Universidade Federal do Piauí, Rede UniTrabalho, Unisol Brasil, Agência Holandesa ICO e Agência de Desenvolvimento dos Estados Unidos (Usaid).

A Casa Apis tem capacidade para processar 2 mil toneladas de mel por ano, uma média de 160 toneladas por mês. São 20 casas de processamento de mel que vão centrifugar, filtrar e beneficiar o

mel recebido diretamente dos apicultores. Além dessa indústria de beneficiamento de mel, há também uma fábrica. Lá os produtos serão padronizados, fracionados e embalados.

Ao lado da Casa Apis, há um Centro Tecnológico de Apicultura (CTA), que está em fase de finalização. Nesse espaço, serão feitas capacitação, pesquisa, certificação do produto e também análise laboratorial. Segundo o diretor-geral da Casa Apis, Antônio Leopoldino Dantas Filho, mais conhecido na região por Sitonho, esse centro vai permitir também o desenvolvimento de outros produtos.

"Com o centro tecnológico, teremos condição de trabalhar com outros produtos da abelha, como própolis, geléia real e pólen", cita. Também será produzida a apitoxina, veneno da abelha que é usado no tratamento de doenças como artrite, tendinite, inflamações comuns.

Para os apicultores, com toda essa estrutura eles poderão agregar valor e qualidade ao produto. "Vamos valorizar os produtos da apicultura mantendo a qualidade e utilizando inteligência de mercado para competir", afirma Sitonho.

Segundo ele, a Casa também vai propiciar o aumento da renda do produtor, pois irá eliminar os intermediários do processo produtivo de mel. Atualmente, o atravessador compra o quilo de mel por R\$ 2,28. Com o processamento do mel na Casa Apis, os apicultores podem obter R\$ 3,50 por quilo. Além disso, o empreendimento vai auxiliar os produtores a aplicar técnicas mais modernas de manejo da produção.

O mel da região do semi-árido é diferenciado porque é produzido em matas nativas, sem o uso de defensivos agrícolas e tóxicos. Por conta da localização estratégica do Distrito Industrial de Picos, onde a Casa Apis está instalada, a estrutura irá beneficiar o mel do Piauí e do Ceará.

O Piauí produz uma média de 4,3 mil toneladas de mel por ano. Em julho deste ano, o Estado foi o maior exportador brasileiro do produto. No mesmo período, Ceará foi o quarto estado que mais exportou mel.

Serviço: Inauguração da Casa Apis - Dia 18 de setembro, às 9h - Local - Distrito Industrial de Picos (PI) - lote 48/49 - Agência Sebrae de Notícias - (61) 3348-7494 e 2107-9362/9359 - Casa Apis - (89) 3422-4738 –

Fonte: Agência Sebrae Notícias – ASN – 17/09/2007

16 – Venda de mel de abelhas sem ferrão precisa de legislação

Luís Mansuêto - Cada vez mais o mel produzido pelas melíponas (abelhas sem ferrão) em comunidades indígenas do interior do Amazonas está conquistando o paladar dos europeus. Isso porque eles preferem um sabor mais ácido, característica comum no mel das abelhas sem ferrão. Mas os produtores esbarram em um problema: a elevada umidade do alimento da região, além da falta de legislação que regule a exportação. É o que explica a cientista Helyde Albuquerque Marinho, pesquisadora do Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia (INPA).

Marinho é a coordenadora de um projeto de capacitação de jovens e professores indígenas, que estudou as abelhas nativas na área Sateré-Mawé (formada pelos municípios de Maués, Parintins e

Barreirinha). O objetivo da pesquisa, financiada pela Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado do Amazonas (Fapeam), foi fazer o mapeamento da polinização e caracterização dos produtos meliponícolas. Dessa forma, solucionar o entrave legal existente (falta de legislação) e a elevada taxa de água encontrada no mel.

"O Ministério da Agricultura (MA) só possui legislação para o mel das abelhas apís (africanizadas), o qual determina que a umidade não pode ultrapassar os 20%. Porém o mel produzido pelas abelhas sem ferrão varia entre 24 a 27%. A elevada taxa leva a uma fermentação mais rápida, o que pode ocasionar a perda de toda a produção. Por isso, não pode ser exportado para a Europa. Contudo, já existe tecnologia para a questão", informou a pesquisadora.

Segundo ela, uma das saídas encontradas pelo projeto foi a fazer a caracterização do mel das diferenças existentes, pois só assim será possível requerer junto ao MA uma legislação específica. Entre elas, Marinho disse que o mel das abelhas sem ferrão é mais fino e menos doce, diferente do das africanizadas.

Além disso, a florada é outro diferencial. Como ambas coletam o néctar das flores, as abelhas sem ferrão levam vantagem porque o Amazonas não tem tanta poluição quanto os outros estados, contribuindo assim para o aumento da qualidade final do produto. Outra vantagem é em relação à acidez: 2 a 3 pH, o que o coloca na preferência do consumidor europeu, principalmente, o italiano.

"O objetivo do projeto é aumentar cada vez mais a produção e vender o que é produzido para o exterior, bem como ajudar na sustentabilidade dos moradores. Um litro de mel produzido pela comunidade chega à custa R\$ 40, mas pode atingir o patamar de R\$ 80. Na aldeia existem 150 colméias e cada uma produz em média 3 litros de mel, o que é pouco. Isso porque além de ser comercializado, ele também é consumido pelos indígenas", destacou.

Técnicas de manejo - Durante os trabalhos de campo, realizados no município de Barreirinha, na vila do Castanhal, os representantes da comunidade indígena aprenderam técnicas de manejo do mel, por exemplo, usar luvas e seringas para coletar o produto das colméias para não contaminá-lo. Também aprenderam a identificar as abelhas, limpeza e fabricação das caixas das colméias, tendo sempre como principal meta à certificação do Ministério da Agricultura (MA).

"Foi a primeira iniciativa nesse sentido, ou seja, tentar solucionar o problema da falta do selo do MA e oportunizar aos jovens e professores o acesso ao conhecimento produzido pelo INPA nessa área. Realizamos visitas nas comunidades e eles também vieram ao Instituto. Levamos para eles motor de popa, canoa e binóculos, tudo por meio do projeto", enfatizou.

No INPA, a bolsista de nutrição do Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica (PIBIC), Tatiana Van de Maas, realizou análises físico-química e microbiológicas. De acordo com Marinho, os testes foram feitos para saber se o mel estava contaminado ou não, pois na aldeia não é possível fazê-los. Segundo ela, tudo conforme manda o MA para obter um certificado diferente do das abelhas apís. "Os documentos serão entregues no Ministério da Agricultura. Queremos discutir uma legislação para o mel das melíponas", alertou.

Os resultados do projeto serão publicados por meio de uma cartilha, tanto no idioma sateré quanto em português.

Retirada da umidade - Em 2006, durante quatro dias, dois pesquisadores do México estiveram no INPA para repassar a técnica de retirada da umidade (água) do mel. Na época, dois professores saterés e representantes da associação dos meliponicultores aprenderam a metodologia.

Marinho explicou que a desumidificação só é possível em um laboratório devidamente preparado. Por isso, a pesquisadora elaborou um outro projeto para dar continuidade à pesquisa inicial. No mesmo, foi incorporado a "Casa do Mel", que será implantado na comunidade indígena para, assim, solucionar a questão da elevada taxa de umidade.

O projeto, orçado em aproximadamente R\$ 100 mil, foi submetido ao Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq) e aprovado pelo mesmo. Contudo, um ano após ser aprovado, o recurso ainda não foi liberado, pois depende do Ministério do Meio Ambiente (MMA).

Benefícios do mel - Apesar de ser utilizado mais como veículo de medicamentos, a pesquisadora disse que o mel é bactericida, antiinflamatório fornece energia, além de ser de fácil digestão e utilizado como adoçante natural. Segundo Marinho, o brasileiro não tem o hábito de consumir mel diferente do argentino, por exemplo.

Fonte: <http://www.inpa.gov.br> - acesso em 18/07/2007

17 – I SEMINÁRIO PARANAENSE DE MELIPONICULTURA – “Preservação, Inclusão Social e Geração de Renda ”

28 de Setembro 2007 (sexta-feira)

Local: Auditório do Instituto Emater - Rua da Bandeira, 500 – Bairro: Cabral – Curitiba – Paraná

APRESENTAÇÃO

Meliponicultura - é a criação de Abelhas Sem Ferrão (ASF), também denominadas abelhas indígenas ou nativas. As abelhas que apresentam hábitos sociais são classificadas dentro da subfamília Apinae com várias tribos. As que possuem hábitos sociais mais avançados pertencem a duas tribos distintas: Apini, que agrupa as abelhas do gênero Apis e Meliponini, que agrega as abelhas sem ferrão ou meliponíneos.

A tribo meliponini é dividida em duas subtribos: Meliponina, que apresenta apenas um único gênero (Melipona) e Trigonina que é constituída por vários gêneros. As abelhas sem ferrão, conhecidas também como meliponíneos, são sociais e nativas no Brasil, onde encontramos muitas espécies (cerca de 300, segundo Silveira et al. 2002).

No Paraná, desconhece-se o número de criadores e muito menos a produção de méis destas abelhas, porém constata-se problemas e dificuldades de comercialização destes produtos, bem como outros relacionados à criação, manejo e extração destas abelhas da natureza.

Assim, justifica-se a realização deste I Seminário Paranaense de Meliponicultura, a fim de promover a aglutinação dos atores envolvidos e sensibilizar a sociedade sobre a necessidade da preservação destes insetos, responsáveis por até 90% da polinização flora nativa.

OBJETIVOS

- Promover a aglutinação de meliponicultores, técnicos, pesquisadores e interessados na meliponicultura; - Sensibilizar a sociedade paranaense a encetar iniciativas, visando a preservação das abelhas nativas sem ferrão; - Possibilitar o intercâmbio e a difusão de tecnologias e conhecimentos relacionados à meliponicultura; - Contribuir para o estabelecimento de políticas públicas, voltadas ao desenvolvimento sustentável da meliponicultura paranaense, inclusive como opção de inclusão social, geração de renda e bem estar social das comunidades rurais; - Capacitação e aumento da conscientização das comunidades rurais, acerca da importância das abelhas sem ferrão como agentes polinizadores.

PROGRAMAÇÃO

Data: 28/09/2007 – Sexta-Feira

8:00 - 9:00 - Inscrições e Entrega de Credenciais

9:00- 9:30 - Abertura Oficial

9:30 às 10:30 – **Considerações sobre a utilização dos produtos da Meliponicultura na Homeopatia**, com o Dr. Javier Gamarra, sob a coordenação de Hermes Néri Palumbo (APA).

10:30 às 11:30 – **"Criação racional de meliponíneos: uma alternativa econômica entre os agricultores familiares amazônicos"**, com o Dr. Giorgio Cristino Venturieri - (Pesquisador III - Embrapa Amazônia Oriental), sob a coordenação de Adhemar Pegoraro (FEPA – UFPR)

11:30 às 12:30 – **"Meliponicultura e Aspectos da Educação Ambiental"**, com o Prof. Dr. Edson A. Proni - Dep. de Biologia Animal e Vegetal - UEL - Londrina – PR, sob a coordenação de Paulo Luciano da Silva (Instituto Emater).

12:00 às 14:00 – Almoço

14:00 às 15:00 – **"Módulo Agroecológico de Meliponicultura em Mangueirinha, RPPN Paraná e Projeto Paraná Biodiversidade"**, com Ricardo de Paula Santos Naccarati (ONG RRPN PARANÁ), sob a coordenação de Marcos A Dalla Costa (Secretaria Municipal de Meio Ambiente de Mandirituba).

15:00 às 16 horas – **"Boas Práticas de Fabricação de Mel de Abelhas sem Ferrão"**, com o Carlos Alfredo Lopes de Carvalho - Professor Adjunto - Universidade Federal do Recôncavo da Bahia - Campus Universitário, sob a coordenação de Marcelo Bosco Pinto (SPVS – Sociedade de Pesquisa em Vida Selvagem e Educação Ambiental).

16:00 às 17 horas - PAINEL – **"Legislação, Registro e Comercialização de Méis e produtos da Meliponicultura"** - Sidney Antonio Liberati – MAPA/SIPAG, Horácio Slongo - SEAB/DEFIS/SIP, Sebastião Ramos Gonzaga (APA), Eunice L. C. de Souza (IBAMA - PR) e Dennis N. Marques Patrocínio (IAP-DIBAP – CONFAUNA), sob a coordenação de Roberto de Andrade Silva (SEAB/DERAL).

17 horas - Conclusões e Encerramento

Informações: Coordenação Geral: Roberto de A Silva (SEAB/DERAL – fone: 0**41- 3313.4132 – fax: -3313.4031 - andrades@pr.gov.br) e Secretaria Geral: Paulo Luciano (Instituto Emater – fone: 0**41 3250-2263 - fax: 3250- 2105 - pauloluciano@emater.pr.gov.br).

REALIZAÇÃO: SEAB – Instituto Emater – SEPL (Projeto Paraná Biodiversidade)

APOIO: Federação Paranaense de Apicultores (FEPA) e Ministério do Meio Ambiente (MMA)

FICHA DE INSCRIÇÃO

I SEMINÁRIO PARANAENSE DE MELIPONICULTURA "Preservação, Inclusão Social e Geração de Renda "

Nome: _____
Nome para crachá: _____
Endereço: _____
Cidade: _____ Estado _____ CEP: _____ Tel: (____) _____
Fax: (____) _____ E-mail: _____ Site: _____

As Vagas são Limitadas e as inscrições Gratuitas !

18 - Curitiba recebe o I Seminário Paranaense de Meliponicultura

A Secretária de Agricultura e do Abastecimento do Paraná (SEAB) realiza no próximo dia 28, o I Seminário Paranaense de Meliponicultura, no auditório da Emater, em Curitiba.

O objetivo do evento é propor a troca de experiências profissionais de cultivo e manejo de abelhas nativas, ou sem ferrão, além discutir a conscientização da sociedade rural sobre a importância das abelhas como agentes polinizadores.

O Seminário acontece das 8h às 17h, na Rua da Bandeira, 500 no bairro do Cabral e as inscrições são gratuitas. Veja a programação do evento no site do CRMV-PR – www.crmv-pr.org.br.

19 – Receitas com Mel : ROCAMBOLE DE MEL E MAÇÃ

Ingredientes : 6 maçãs; 1 copo de mel; 2 colheres (chá) canela em pó; 1 colher (chá) cravo em pó

Forma de Preparo: Ralar as maçãs e misturar com o mel. Juntar as especiarias. Deixar descansar em vasilha de louça por meia hora.

Massa: ½ quilo de farinha de trigo; 1 xícara de óleo; ½ colher (chá) de sal; 1 copo de água morna

Misturar e sovar bem. Deixar descansar durante meia hora. Esticar a massa até ficar bem fina. Espalhar o recheio e enrolar. Assar em forno quente por uma hora. Esfriar e levar à geladeira.

<p style="text-align: center;">SEAB DERAL – DEPARTAMENTO DE ECONOMIA RURAL Editor Responsável: Roberto de Andrade Silva - deral@pr.gov.br Fale conosco: andrades@pr.gov.br - fone: 0xx41-3313.4132 – fax: 3313.4031</p>
--