

LEIA NESTA EDIÇÃO:

1 – Um minuto de reflexão; 2 - Instituições se unem para qualificar apicultores da região; 3 - Valadares quer inserir produção de mel do semi-árido nordestino no programa Mais Alimentação ; 4 – Abelha aprende 'língua' de outra espécie; 5 - Casa do mel beneficia apicultores sergipanos; 6 - Entrepasto movimentar toneladas norte Piauí; 7 - Agrotóxico alemão em guerra com as abelhas do mundo; 8 – Grupo de apicultores gaúchos promove Jantar do Mel; 9 – Encontro reúne produtores de mel nos Vales do Sinos e Caí (RS); 10 - Cidade das Abelhas; 11 - Resultado depende de dedicação e conhecimento; 12 - Organização faz a diferença na produção de mel; 13 – Própolis é aliada da saúde bucal; 14 - RS: apicultores pedem flexibilização; 15 – O mel e a canela; 16 - Rodada de Negócios de apicultura movimenta R\$ 5 milhões; 17 – DF: feira em Brasília apresentará o melhor mel do Brasil; 18 - Pleito de apicultor em análise; 19 – Conab doa uma tonelada de mel para entidades sociais.

1 – Um minuto de Reflexão

- "Não sou do tamanho da minha altura, mas da estatura daquilo que posso ver." - Fernando Pessoa

· "As enfermidades são os resultados não só dos nossos atos como também dos nossos pensamentos." - Mahatma Gandhi

2 - Instituições se unem para qualificar apicultores da região

Instrutor do Senar Minas ministra aula sobre Apicultura para produtores da região - Esta semana, o Serviço Nacional de Aprendizagem Rural (Senar Minas) realiza um curso de Apicultura para produtores da região. As aulas são oferecidas no Campus Fazu. A instituição cedeu toda sua infraestrutura, que conta com laboratório e área de produção, para a realização do curso.

Já o Sindicato dos Produtores Rurais de Uberaba é responsável pela organização do curso, enquanto a Emater dá assistência técnica nas comunidades rurais. O curso de Apicultura começou na terça-feira e vai até sábado (14/06), com aulas teóricas e práticas.

De acordo com o gerente do Senar no Triângulo Mineiro, Flávio Henrique Silveira, o treinamento prepara os apicultores para trabalharem na manipulação de colméias, de forma segura e produtiva. "Demonstra todas as etapas da produção, desde a construção do apiário (caixas), a escolha do melhor local, o controle de pragas e doenças, a colheita e extração do mel.

Todas essas etapas são desenvolvidas para que o processo seja higiênico, dentro dos "padrões técnicos de qualidade recomendáveis", informa o gerente. Segundo Flávio, depois de um longo período em alta, o mercado interno e externo do mel teve uma queda devido à mortalidade de abelhas, no mundo, causada por um vírus. "A produtividade caiu, mas a procura pelo produto ainda é alta", afirma.

Na opinião do gerente, o produtor pode ter a certeza de que a comercialização do mel é certa. Produtores de várias comunidades rurais de Uberaba, apicultores de Ituiutaba e estudantes de Agronomia da Fazu participam do curso. Fabio Borges, diretor financeiro da Fazu, considera fundamental incentivar a interação dos universitários com instituições e produtores da região.

"Buscamos, sempre, oferecer esse tipo de oportunidade para nossos alunos. É uma forma deles ampliarem a sua rede de contatos. Essa interação se torna um grande diferencial no mercado de trabalho", comenta o diretor.

De acordo com Adílio Camargo, mobilizador do curso de Apicultura por meio do Sindicato dos Produtores Rurais, foi a Emater que identificou o interesse dos produtores em se qualificar na área. Segundo ele, alguns produtores da região têm o interesse de se ingressar no negócio, enquanto outros querem aprimorar seus conhecimentos na criação de abelhas.

Na opinião de Adílio, a criação de abelhas, além de ser uma forma de lucrar, é uma ótima terapia. "Podemos aprender com o modelo de trabalho das abelhas, que é extremamente organizado", comenta. O mobilizador informa que os produtores rurais interessados em se capacitar em atividades do agronegócio podem procurar o Sindicato através do telefone 3332 3777.

Isabela Avelar - Assessoria de Comunicação - FAZU - Faculdades Associadas de Uberaba
<http://www.fazu.br> - Postado por Pedro Reis

Fonte: WebApacame - Veículo: Farol Comunitário Blog - Seção: Farol Comunitário Blog - Data: 11/06/2008 - Estado: CA

3 - Valadares quer inserir produção de mel do semi-árido nordestino no programa Mais Alimentação

O senador Antônio Carlos Valadares (PSB-SE) sugeriu a inclusão da produção de mel de abelha do semi-árido do Nordeste no programa Mais Alimentos, cujo lançamento pelo Ministério do Desenvolvimento Agrário está sendo anunciado para o dia 2 de julho. O programa objetiva dar uma resposta do Brasil à crise alimentar mundial e à alta excessiva das commodities agrícolas (soja, trigo, milho), além de alcançar um excedente de produção de 18 milhões de toneladas ao ano. Cria, também, uma linha de crédito no valor de até R\$ 100 mil para beneficiar um milhão de agricultores até 2010.

De acordo com o senador por Sergipe, dentro das perspectivas vislumbradas com o programa Mais Alimentos, o potencial melífero do Nordeste não só representaria um adicional da contribuição brasileira para minimizar a crise mundial de alimentos, como também beneficiaria toda a economia regional devido às condições consideradas ideais para sua produção apresentadas no semi-árido nordestino.

-Todo e qualquer esforço desenvolvido pelas autoridades objetivando aumentar o volume de alimentos para atender à demanda, sem dúvida, vai baratear custos e evitar a inflação e a redução do poder aquisitivo da população - sustentou o senador, observando que "o mel é um produto alimentar essencial do ponto de vista econômico, pois gera empregos, notadamente nas regiões mais pobres do país".

Em defesa de sua tese, Valadares citou projeto que está sendo desenvolvido em Sergipe, denominado Casas de Mel. Conforme explicou, são áreas selecionadas antecipadamente pelo governo estadual, aproveitando-se a vegetação do semi-árido com o plantio de mais variedades melíferas, cuja produção deverá ser destinada a um centro armazenador para comercialização e exportação.

A propósito, informou o parlamentar, estados nordestinos como o Piauí, notadamente na região de Picos, município responsável por 14% da produção nacional, já têm sua produção reconhecida no exterior.

- Atualmente, o maior produtor mundial de mel é a China, que lança no mercado 250 mil toneladas anuais. Com um detalhe: toda essa produção sai de áreas semidesérticas similares ao Polígono das Secas, como em nosso Nordeste. O Brasil, infelizmente, só produz 42 mil toneladas/ano, mas pode reverter esse cenário - disse.

Fonte: WebApacame – Veículo: Agência Senado - Seção: Últimas Notícias - Data: 11/06/2008 - Estado: DF

4 – Abelha aprende 'língua' de outra espécie

Uma pesquisa comprovou que abelhas européias e asiáticas, quando colocadas na mesma colméia, aprendem a "língua" umas das outras. Elas se comunicam por meio de movimentos e, assim, indicam às demais companheiras quais os melhores locais para obter alimento. O estudo foi realizado pela Universidade Nacional da Austrália.

"As coordenadas de direção e distância, que indicam o local da comida, são codificados na 'dança' das abelhas, quando elas se sacodem. Esses pontos são indicados pela orientação e duração da 'dança'", disse o líder do estudo, Shaowu Zhang. Ele explicou ainda que as nove espécies de abelhas encontradas no mundo desenvolveram diferentes tipos de "danças". A duração dos movimentos varia de espécie para espécie. "São essas diferenças que consideramos como línguas distintas", afirmou Zhang.

Para o estudo, os cientistas reuniram duas espécies de abelhas (asiáticas e européias) em uma mesma colméia. Assim que elas se familiarizaram, os pesquisadores destacaram membros da espécie européia para que voassem até um determinado local para se alimentar.

Novamente reunidas, as asiáticas "decifraram" a dança das européias e conseguiram se deslocar até a fonte de alimentação. Em seguida, foi a vez das asiáticas descobrirem um local e transmitir a informação para as européias. O resultado completo do estudo está publicado no site do jornal PLoS ONE (www.plosone.org).

Fonte: WebApacame - Veículo: VEJA On-line - Seção: Notícias - Data: 09/06/2008 - Estado: SP -

5 - Casa do mel beneficia apicultores sergipanos

Unidade de beneficiamento do mel será inaugurada em São Cristóvão na sexta (30) - Bruno Leonel - Aracaju - Apicultores de São Cristóvão (SE) tem um ótimo motivo para comemorar. Nesta sexta-feira (30), acontece a inauguração de uma Unidade de Beneficiamento do Mel. A Casa de Mel, como já

está sendo chamada carinhosamente pelos apicultores, será aberta oficialmente às 9h30 da manhã. O empreendimento está localizado na Rodovia João Bebe Água, Estrada da Tebaida.

Esse empreendimento é mais uma conquista da Associação Sãocristovense de Apicultores e Meliponicultores. A associação é formada por 39 famílias aqui de São Cristóvão e gera oportunidade de trabalho para 101 pessoas. Só temos a ganhar com o funcionamento da casa de mel, pois nosso produto terá muito mais valor agregado”, diz satisfeito o apicultor e representante da associação, Ricardo Thairon.

Para o superintendente Zezinho Guimarães, é importante que as instituições criem um ambiente favorável para o crescimento dos pequenos empreendedores. "A apicultura é mais uma alternativa para o sergipano que mora na zona rural e não possui grandes propriedades de terra. O Sebrae tem um projeto exclusivo para esse setor e sempre está articulando parcerias que possibilitem ainda mais o fortalecimento da apicultura no nosso Estado. Sem falar que o mel é tudo de bom, um alimento natural rico em nutrientes, que deve ser consumido por todas as pessoas que prezam por uma vida saudável", afirma Zezinho.

Segundo Marianita Mendonça Souza, técnica do Sebrae e gestora do Projeto de Apicultura, a unidade irá beneficiar 10 mil quilos de mel ao ano. "O mel beneficiado terá mais valor agregado por meio do fracionamento e rotulagem do produto, garantindo ainda mais a qualidade e origem do mel. Como a casa já irá trabalhar com Serviço de Inspeção Estadual (SIE) os apicultores de São Cristóvão terão condição de negociar o mel em todo o Estado de Sergipe", orienta a técnica.

Os parceiros que viabilizaram a criação da Unidade de Beneficiamento são a Fundação Banco do Brasil, Prefeitura Municipal de São Cristóvão, Sindicato dos Trabalhadores e Trabalhadoras Rurais, Sebrae, Fapise, Cooapise, Fetase, Embrapa, Emdagro, Unit, UFS, ASA - Associação Sergipana de Apicultores, Território Rural Centro-Sul.

Serviço: Associação Sãocristovense de Apicultores e Meliponicultores - (79) 99137-0292 e 3261-2635 - Unidade de Atendimento Coletivo – Agronegócio do Sebrae/SE - (79) 2106-7727/7729 - Sebrae/SE - (79) 2106-7700.

6 – Entrepasto movimentar toneladas norte Piauí

O Entrepasto de Mel e Cera de Campo Maior vai movimentar 200 toneladas de mel por ano e congregar 12 municípios da região Norte, já envolvidos nesse tipo de produção. A obra custou R\$ 540 mil e está pronta para ser inaugurada. Nessa quarta-feira (04/06), o vice-governador Wilson Martins e sua comitiva, a convite do deputado estadual Paulo Martins, visitaram o entreposto. "Uma obra belíssima", exclamou o vice-governador após conhecer as instalações e o processo de funcionamento.

A região Norte já é uma produtora de mel de abelha e a necessidade de um entreposto para beneficiamento e gerenciamento do produto já havia virado uma necessidade. Esse empreendimento vai unir entidades produtoras de 12 municípios, racionalizando o trabalho e ampliando a renda dos produtores. "É de obras como essa que precisamos para garantir uma vida digna ao povo, que terá sua renda e não precisará mendigar ajuda de políticos", ressaltou o deputado Paulo Martins, um dos idealizadores do entreposto.

O gerenciamento do entreposto será feito por uma “cooperativa de gestão”, cujos dirigentes serão eleitos pelos representantes dos segmentos envolvidos, segundo o gerente de revitalização da bacia do rio Parnaíba, Ocelo Rocha, que explicou a todas as autoridades como será o funcionamento, beneficiamento e comercialização do mel e da cera.

Fonte: WebApacame - Veículo: Meio Norte - Seção: Economia - Data: 06/06/2008 - Estado: PI

7 - Agrotóxico alemão em guerra com as abelhas do mundo

(Por Flavio Pazos*, tradução de Ulisses A. Nenê) - O governo alemão acaba de ordenar a suspensão imediata das permissões para a utilização de oito agrotóxicos, devido à morte massiva de abelhas. Um dos agrotóxicos proibidos foi o imidacloprid(1), cujas importações no Uruguai, no rastro do boom da soja, aumentaram mais de 7.200% nos últimos sete anos. A decisão do Escritório Federal de Proteção ao Consumidor e Segurança Alimentar da Alemanha foi tomada logo depois que apicultores desse país denunciaram a morte de dois terços de suas abelhas após a aplicação de agrotóxicos neonicotinoides, entre os quais estão o imidacloprid, um inseticida da companhia de origem alemã Bayer.

Manfre Hederer, presidente da Associação Alemã de Apicultores Profissionais declarou: “Estamos ante uma verdadeira emergência. Entre 50 e 60 por cento das abelhas morreram, e alguns apicultores perderam todas as suas colméias”. A Bayer é líder mundial em mercado de agrotóxicos. Registrado pela primeira vez em 1992, o imidacloprid é seu inseticida mais vendido. Dada sua alta toxicidade para as abelhas, pouco tempo depois começou a provocar a reação de apicultores em distintas partes do mundo. A recente proibição ao imidacloprid na Alemanha é apenas uma batalha a mais de uma história conflituada.

Uma guerra global contra as abelhas - Em 1995, vários grupos de apicultores dos Estados Unidos levaram a Bayer aos tribunais após perderem milhares de colméias por aplicações de imidacloprid. Em 1999, após a morte de um terço das abelhas na França, muitos usos do imidacloprid foram proibidos nesse país. Logo depois que o “Comitê Científico e Técnico” formado pelo governo francês declarou que o tratamento das sementes com imidacloprid implicava um risco demasiado alto para as abelhas, as restrições se ampliaram. No ano de 2007 se estabeleceram medidas cautelares proibindo ainda mais usos do imidacloprid ante a morte massiva de abelhas e um juiz processou as direções das multinacionais Bayer por venderem “produtos agrícolas tóxicos daninhos para a saúde do homem ou dos animais”.

Em 2005, os apicultores canadenses denunciaram publicamente as importantes perdas de abelhas relacionadas com os resíduos de imidacloprid aplicado a cultivos de alimentos. As perdas alcançaram entre 50% a 80% das colônias. O ano passado, seguindo o pedido de Associações de Apicultores de toda a Europa, a parlamentar alemã Hiltrud Breyer apresentou uma moção para a proibição em todo o continente dos neonicotinoides, a família de agrotóxicos a qual pertence o imidacloprid.

Não é um inimigo apenas dos apicultores - Além de perigoso para as abelhas, o imidacloprid é extremamente tóxico, em concentrações muito baixas, inclusive, para algumas espécies de animais aquáticos e para os microorganismos da terra. A toxicidade aguda do imidacloprid pode ser muito alta para algumas espécies de aves, provocando o adelgaçamento da casca dos ovos e reduzindo a produção ovos e o descasque dos mesmos. Ainda que considerado relativamente pouco tóxico para

os seres humanos, muito menos é inócuo. A uma exposição aguda à formulação agrícola do imidacloprid podem apresentar-se sintomas como a redução da atividade, a falta de coordenação motora, tremores, diarreia e perda de peso. Alguns desses sintomas podem prevalecer até 12 dias após a exposição.

Estudos de toxicidade crônica tem demonstrado que a tireóide em especial é sensível aos resíduos de imidacloprid nos alimentos e foi comprovado que causa impactos negativos na reprodução. Como se ainda fosse pouco, a sílice cristalina, ingrediente inerte presente nas apresentações comerciais de imidacloprid, está classificada pela Agência Internacional para o Câncer como carcinogênico para os seres humanos.

A situação no Uruguai - No Uruguai se encontram aprovadas para venda mais de 30 formulações à base de imidacloprid. Algumas de suas denominações comerciais são "Gaucho", "Yunta", "Bagual", "Winner" y "Pride", e podem conter até 60% de princípio ativo. Um de seus principais usos é a aplicação como "cura-sementes" para controlar as pragas que atacam as plantas de soja recém nascidas.

Dado o processo de sojização que atravessa a agricultura de nosso país, não é de se estranhar que nos últimos anos se tenha registrado uma explosão das importações de imidacloprid (v. tabela). Durante 2007 ingressaram 32 toneladas deste agrotóxico. Isso significa quase o triplo do que se importou no ano anterior e 72 vezes mais que o que se importou no ano de 2000. Tomando como base esse ano, as importações de imidacloprid aumentaram 7.243%.

Denúncias de apicultores uruguaios - Não é surpreendente então que durante o último ano tenha havido várias denúncias de apicultores uruguaios que atribuem a crescente mortandade de suas colméias ao pacote de agrotóxicos associado à soja.

Lamentavelmente, nada indica que o boom da soja vá diminuir, pelo que os problemas de mortandade de abelhas serão cada vez mais freqüentes. A menos que se tomem as medidas necessárias. O imacloprid será proibido no Uruguai ou uma vez mais os sojeiros farão o que querem à custa do restante dos uruguaios? Até quando devemos esperar que se proíba um agrotóxico que não se pode usar em seu país de origem?

Fonte: WebApacame - Veículo: Ambiente Já - Seção: Home - Data: 06/06/2008 - Estado: RS

8 – Grupo de apicultores gaúchos promove Jantar do Mel

Evento, em São Sepé (RS), reúne integrantes da Associação de Apicultores da Região Centro - Da ASN/RS - Pratos tradicionais vão ganhar o mel como ingrediente diferenciado

São Sepé - Estimular o consumo de mel é o objetivo do grupo dos apicultores da Associação dos Apicultores da Região Centro (AARCE) de São Sepé (RS), município distante 265 quilômetros de Porto Alegre, que irá promover na cidade a terceira edição do Jantar do Mel. A ação é impulsionada pelo Sebrae no Rio Grande do Sul, por meio do Projeto Apicultura na Região Centro, desenvolvido em parceria com a Emater.

O jantar será realizado na próxima sexta-feira (13), às 20h, no Salão da Comunidade Luterana, Rua Elautério, nº 1020. Os interessados poderão experimentar uma série de pratos elaborados com o

alimento por um preço único de R\$ 12. Compras antecipadas de ingressos podem ser feitas por meio do telefone (55) 3233-1755.

As expectativas da coordenadora do evento Marilda Kielling são bastante positivas. “As edições anteriores foram um sucesso, o que nos faz ter a certeza de que dessa vez não será diferente. Serviremos pratos diferenciados que muita gente não conhece. Assim, vamos contribuir para estimular o consumo do mel na região”, planeja. Segundo ela, serão servidos, por exemplo, pratos tradicionais preparados com mel como galetos coloniais, lasanha com lombo de porco, bananas carameladas, arroz primavera, almôndegas ao molho branco, saladas verdes com maionese apícola, salada de batata doce, mousse de laranja, arroz doce e ambrosia.

A idéia, conforme a gestora do projeto Apicultura na Região Centro, Carina Brackmann, é estimular o consumo de mel e fortalecer a cadeia produtiva apícola, pois, além do mel, outros produtos como, por exemplo, o pólen podem e devem ser utilizados na culinária, proporcionando uma refeição saborosa e nutritiva. O jantar já foi realizado em Cachoeira do Sul, no último mês de abril, e está previsto para ocorrer no final de agosto no município de Cacequi. A expectativa está na realização de um jantar do mel em Santa Maria, em parceria com a Associação de Apicultores de Santa Maria (Apismar), que passará a fazer parte do projeto de apicultura. Para este evento espera-se contar com a presença de demais estabelecimentos gastronômicos do município.

Desenvolvido desde o início de 2006, o Projeto Apicultura na Região Centro, contempla 82 apicultores organizados em associações, pertencentes aos municípios de São Sepé, Jari, Cacequi, Cachoeira do Sul e Santiago. O objetivo é buscar a legalização dos entrepostos, aumentar o volume comercializado de mel inspecionado, melhorar a produtividade e a qualidade do mel, promovendo o fortalecimento da apicultura na Região Centro.

O Programa Juntos para Competir, que incentiva o Projeto Apicultura, é impulsionado pelo Sebrae/RS, em parceria com a Federação da Agricultura do Rio Grande do Sul (Farsul) e o Senar. O programa busca organizar e aprimorar as cadeias produtivas do agronegócio no Rio Grande do Sul, como a bovinocultura de corte, a suinocultura, a ovinocaprino-cultura, a fruticultura, a floricultura, a vitivinicultura, a apicultura e a cultura da cana-de-açúcar e seus derivados.

Fonte: Agência Sebrae de Notícias (ASN) - Assessoria de Comunicação do Sebrae/RS - (51) 3216-5165 ou (51) 3216-5182 - Central de Relacionamento Sebrae - 0800 570 0800 - Sebrae Centro - (55) 3223-2277 – 12/06/2008 – WebApacame -

9 – Encontro reúne produtores de mel nos Vales do Sinos e Caí (RS)

Oportunidades da apicultura na região serão apresentadas em palestras e oficinas - Da ASN/RS - Daniel Juricev - Jardim melífero será instalado em Ivoti (RS) - Apicultores, técnicos, representantes de entidades e interessados no setor apícola dos vales do Caí e do Sinos vão conhecer e debater as oportunidades de negócios na produção e comercialização do mel neste sábado, dia 14 de junho, das 8h às 17h15, no 3º Encontro de Oportunidades da Apicultura dos Vales.

O evento, que terá palestras e oficinas, será realizado no Instituto de Educação de Ivoti, município distante 46 quilômetros de Porto Alegre. A atividade é organizada pelo Núcleo Regional de Apicultores dos Vales do Caí e Sinos e conta com o apoio da Prefeitura Municipal, do Instituto de Educação de Ivoti e do Sebrae/RS, por meio do projeto Atendimento Individual.

O núcleo regional de produtores de mel dos Vales do Rio dos Sinos e do Caí é formado pela Associação Hamburguesa de Apicultura (AHA), pela Cooperativa dos Apicultores de Ivoti (Cooapi) e pela Associação dos Apicultores de São Sebastião do Caí (Aapicai), envolvendo, ao todo, 100 produtores. A participação nas palestras é gratuita. Nas oficinas o ingresso custa R\$ 5,00 para integrantes das associações e R\$ 10,00 para não-sócios.

De acordo com a técnica do Sebrae/RS Maria Anunziata Laitano Mirabelli, o evento é representativo, pois congrega todos os envolvidos na atividade apícola para discutir e debater temas sobre técnicas e gestão como, por exemplo, marketing, associativismo e comercialização. “É um setor onde a informalidade é muito grande, então, esses eventos têm o objetivo de incentivar a profissionalização e a formalização da atividade”, ressalta. Conforme Anunziata, o encontro também é uma oportunidade para os empreendedores locais conhecerem “as boas perspectivas para o setor na região”.

Conforme o apicultor e presidente da Cooapi, Cláudio Waldir Neis, a atividade apícola possui grande potencial de crescimento na região dos Vales do Sinos e Caí. “Estamos próximos da região Metropolitana de Porto Alegre, um dos principais centros consumidores do Estado”, destaca. De acordo com Neis, outra vantagem do grupo é ter um entreposto de mel na Cooapi, em Ivoti, capaz de envasar até 800 quilos de mel por dia com certificação do Sistema de Inspeção Federal (SIF) e rótulo da entidade. “Ocupamos, atualmente, apenas 20% da capacidade do entreposto. Temos, portanto, grande potencial de crescimento”, analisa.

A secretária municipal do Meio Ambiente de Ivoti, Virginia Koch, ressalta que a atividade apícola está crescendo a cada ano no município. Um exemplo, lembra a secretária, foi a comercialização de 2,3 mil quilos de mel, na 3ª Festa do Mel, Rosca e Nata, realizada no mês passado na cidade. “O crescimento do setor impulsiona a economia do município. Os turistas, quando procuram o mel, acabam consumindo artesanato, produtos coloniais, verduras, entre outros”, ressalta.

Para incentivar ainda mais o desenvolvimento da cultura na cidade, a Secretaria do Meio Ambiente montará um jardim melífero com plantas, ervas e flores com potencial para produção de mel. “Queremos estimular o cultivo de flores nas casas, ruas e propriedades rurais como uma forma de mostrar a importância da preservação da natureza para a produção do mel, e também de enfeitar a cidade”, explica a secretária.

Na programação do evento está prevista a realização de oficinas e de palestras temáticas e gerenciais. As atividades começam às 8 horas com oficinas com os temas: 'Produção da Própolis'; 'Manejo para Incremento da Produtividade'; 'Metodologia para Avaliação do Enxame'.

À tarde ocorrem três palestras: às 13h45, o empresário e apicultor Adi José Pozzatto abordará o tema 'Seleção do Local dos Apiários'; às 14h45, a consultora do Sebrae/RS, Gilca Marchesan Bellaguarda, apresentará informações para o apicultor preparar o seu ponto-de-venda; às 16h45, o tema será 'Apicultura Migratória', com a mediação e coordenação de Anselmo Kuhn, integrante da AHA e depoimentos dos apicultores Renato Schneider e Querino Petry, da Cooapi e Eloir Kich, da AHA. O evento termina às 17h15 com o sorteio de brindes.

Fonte: Agência Sebrae de Notícias (ASN) - Assessoria de Comunicação do Sebrae/RS - (51) 3216-5165 ou (51) 3216-5182 - Central de Relacionamento Sebrae/RS - 0800 570 0800 - Sebrae Sinos, Caí e Paranhana - (51) 3588-9300. – 12/06/2008

10 - Cidade das Abelhas

O lugar é diferente e próprio para quem aprecia a natureza, localizado em uma reserva ecológica a 27 quilômetros de São Paulo e que se estende por 150 mil metros quadrados. Entre as principais atrações do parque duas delas merecem destaque: uma abelha gigante (foto) de fibra de vidro, na qual a garotada pode entrar para conhecer a anatomia do inseto e uma enorme colméia, onde os visitantes vêem como vivem os bichinhos.

Para fazer com que as pessoas percam o medo, a Cidade das Abelhas possui um apiário do inseto sem ferrão e oferece ainda um Museu Apícola, que exhibe as vestimentas especiais usadas por quem trabalha em apiários. O parque também possui um playground para garantir a diversão da garotada, acompanhado de escorregadores, pula-pula da abelhinha, casinha da abelhinha, balanças, etc.

Fonte: WebApacame - Veículo: Guia SP - Seção: Passeios e Diversões - Data: 14/06/2008 - Estado: SP

11 - Resultado depende de dedicação e conhecimento

Luis Shimizu ministra curso de apicultura e meliponicultura em Ibiporã - Apicultores contam com o apoio do Centro de Treinamento Agropecuário (CTA) do Serviço Nacional de Aprendizagem Rural (Senar), em Ibiporã, sistema mantido pela Federação da Agricultura do Estado do Paraná (Faep). O CTA oferece aos produtores curso sobre apicultura e meliponicultura, ministrado pelo instrutor Luis Hiroshi Shimizu.

Com o curso, o produtor tem acesso a informações teóricas e práticas da atividade. O CTA mantém dois apiários com 35 colméias, onde são demonstradas todas as fases da produção e condições de manejo. "Se o apicultor não tiver conhecimento não obterá resultado", atesta José Ivo da Silva, gerente do centro, e um entusiasta da atividade.

Luis Shimizu afirma que os produtores dispõem de tecnologia para obter bons resultados. "A apicultura exige dedicação, cuidados com manejo, disponibilidade de plantas que forneçam boa florada", ensina.

Conhecer a procedência e verificar a existência do registro no Serviço de Inspeção Federal (SIF) são as principais armas do consumidor para garantir a compra de um produto puro e de qualidade.

Segundo o apicultor Jairo Siqueira, existem no mercado dezenas de produtos falsificados, em alguns casos com tanta perfeição, que chegam a ludibriar até mesmo os mais experientes. "Alguns colocam pedaços de favo no frasco para simular a pureza", diz. Misturas com açúcar e glicose de milho são as mais utilizadas nas falsificações. (R.C.)

Fonte: Informações sobre a Cooamel, com Márcio Bernardinelli (43) 3258-0091 ou 9966-7019; sobre curso no CTA, (43) 3258-2533 - WebApacame - Veículo: Folha de Londrina - Seção: Notícias - Data: 14/06/2008 - Estado: PR

12 - Organização faz a diferença na produção de mel

Fábio Ciquini - Raquel de Carvalho - A apicultura é rentável mas exige dedicação, cuidados com manejo, e plantas com boa florada –

Instalação de uma casa para processamento do mel, com equipamentos como a centrífuga, é a primeira luta da cooperativa. Produzir, garantir ganhos e agregar valor aos produtos são os desafios de qualquer atividade econômica. Esse preceito está movendo apicultores e meliponicultores da região de Londrina, que acabam de criar uma cooperativa. A nova entidade tem como objetivo organizar a cadeia produtiva do mel, atendendo as necessidades dos produtores.

A organização dos produtores é determinante para a conquista de um mercado, que exige profissionalização. O produto deve atender as normas dos serviços de inspeção e vigilância sanitária, além ter características que satisfaçam o consumidor, como qualidade e apresentação.

Na Cooperativa de Apicultores e Meliponicultores do Norte do Paraná (Cooamel), a união começa em torno da luta pela implantação de uma casa do mel, local onde deverá ocorrer o processamento do mel, própolis, geléia real e pólen, de acordo com a normatização do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) e Ministério da Saúde. A instalação da casa do mel requer investimentos em torno de R\$ 150 mil.

De acordo com Márcio Bernardinelli, empossado como presidente na criação da entidade, hoje a maioria dos produtores trabalha de forma artesanal, o que restringe muito os seus ganhos. "Como o produtor não tem como processar o mel, vende o produto in natura e o lucro acaba nas mãos dos intermediários", diz. Atualmente, segundo Bernardinelli, o valor pago ao apicultor não passa de R\$ 2,00 o quilo. O preço no varejo é de R\$ 13,00.

O Paraná tem um grande potencial para a produção de mel. Com seis mil toneladas ao ano, o estado é o segundo maior produtor, atrás do Rio Grande do Sul, que colhe mais de sete mil toneladas. Com a profissionalização, é possível também atender o mercado externo, que exige qualidade e rastreabilidade.

O produtor londrinense José Capra Verling é um dos que apostam na nova cooperativa. Há sete anos ele buscava apoio e tentou se associar a entidades do setor. "Por não termos rótulo nem inspeção, temos dificuldade em comercializar o nosso mel", diz. Ele calcula que se houver dedicação e profissionalização, a produção das 50 colméias que possui poderá passar dos 15 quilos atuais para até 25 quilos ao ano.

Outro que está animado com as novas perspectivas é Carlos Eduardo da Cruz, de Cornélio Procópio, que chegou a pensar de desistir da atividade. Com a organização ele quer ampliar a produção de suas 35 colméias.

Apicultores e meliponicultores reunidos para formalizar a cooperativa contaram com o apoio do prefeito de Ibiporã, Alberto Baccarin, e do secretário de Agricultura, Diógenes Casagrande, que participaram da solenidade. "O município dará o apoio necessário à Cooamel", assegurou o prefeito.

Baccarin afirmou que a apicultura é uma atividade conservacionista e de grande importância aos produtores. Casagrande acrescentou que é uma fonte de renda, principalmente numa região onde há concentração de pequenos produtores.

Segundo os produtores, o apoio do município será importante para viabilizar a casa do mel, que exige a instalação de equipamentos como centrífuga, mesa desoperculadora, decantador, bomba, descristalizador e homogeneizador. Raquel de Carvalho - Reportagem Local

Fonte: WebApacame - Veículo: Folha de Londrina - Seção: Notícias - Data: 14/06/2008 - Estado: PR

13 – Própolis é aliada da saúde bucal

Raquel de Carvalho - Na colméia a própolis é utilizada para vedar buracos; pesquisa da Unopar comprova sua eficiência no tratamento de cáries. Conhecida pelas propriedades antimicrobianas, antivirais, antitumorais, entre outras, a própolis é também uma importante aliada da prevenção e terapêutica na odontologia. Pesquisas realizadas na Universidade Norte do Paraná (Unopar), em Londrina,

Antimicrobianos alopáticos agem de forma efetiva em microorganismos nocivos, mas os inimigos criam resistência ao medicamento e provocam efeitos danosos às células. Ao contrário, a própolis age contra os microorganismos, mas não é tóxica e não há resistência à substância.

A utilização da própolis em tratamentos odontológicos traz resultados benéficos. A pesquisa comprovou que a substância inibe uma enzima bacteriana, o que possibilita o seu controle. A pesquisa de mestrado de Adriana Tozzo, que teve a orientação da professora Flaviana Bombarda de Andrade Ferreira, incorporou a própolis no cimento ionômero de vidro - utilizado nas restaurações odontológicas - e demonstrou que a substância potencializou o efeito antimicrobiano do cimento. Segundo Flaviana, que pesquisa a utilização da própolis na odontologia desde 1998, no início o produto era usado no canal do dente.

A professora explica que além da utilização em tratamentos tradicionais, a própolis no cimento é útil em situações extremas, em que não é possível o uso de equipamentos odontológicos. "Em alguns casos, a cárie tem que ser removida com a cureta (semelhante a uma colher), e como o procedimento não retira todo o tecido doente, o efeito antimicrobiano da própolis é importante", afirma.

A pesquisa de mestrado de Valéria Barros Pereira Troca, que teve a orientação da professora Linda Wange, comprovou que a incorporação da própolis não prejudicou a resistência do cimento. A pesquisa com a substância conta com o reforço da professora Maria Cristina Marcucci Ribeiro, da Universidade Uniban, de São Paulo. Ela fez a tipificação da própolis, processo que permite a identificação química dos componentes da substância. "Todo o material utilizado na pesquisa foi previamente avaliado pela Cristina Marcucci", explica Flaviana.

A pesquisadora da Uniban fez uma outra importante contribuição ao uso da própolis. Ela deve patentear a solução para bochecho com própolis. "A ação antimicrobiana faz da substância um ótimo produto para prevenir problemas bucais", diz Flaviana.

14 - RS: apicultores pedem flexibilização

Porto Alegre/RS - A cadeia produtiva do mel dá mais um passo na busca pela flexibilização dos prazos para aplicação das novas regras estabelecidas para o setor. Hoje, o presidente da Comissão de Agricultura da Assembléia Legislativa, Adolfo Brito, participará de reuniões em Brasília, com os responsáveis pelas Câmaras Setoriais e, se possível, com o ministro da Agricultura, Reinhold Stephanes, para entrega de um ofício.

O parlamentar levará dados apurados em audiência pública que mostram a inviabilidade da exigência de adequação imediata para a cadeia produtiva. A intenção é conseguir a flexibilização do prazo para aplicação da normativa, já que o mel não perde em qualidade e sanidade para o que é vendido na Europa.

O Estado possui o maior número de produtores do país, 80 mil, a maioria pequenos agricultores. Segundo o presidente da Confederação Brasileira de Apicultura, José Gumerindo Cunha, a adequação demandará um custo muito alto. A nova regra determina que o processamento do mel – feito pelas próprias famílias – se dê em casas com identificação federal. O investimento, afirma, giraria entre R\$ 200 mil e R\$ 2 milhões.

Fonte: Correio do Povo - Veículo: Página Rural - Seção: Notícias - Data: 16/06/2008 - Estado: RS

15 – O mel e a canela

Qual é o único alimento que não estraga? O mel de abelhas. A mistura de Mel e Canela cura a maioria das doenças. O mel é produzido em quase todos os países do mundo. Apesar de ser doce, a ciência demonstrou que, tomado em doses normais como medicamento, o mel não faz mal aos diabéticos. A revista "Weekly World New" do Canadá, na sua edição de 17 de Janeiro de 1995, publicou uma lista das doenças que são curadas pelo mel misturado com Canela.

DOENÇAS DO CORAÇÃO: Faça uma pasta de mel com canela. Coloque no pão e coma-o regularmente no café da manhã no lugar de manteiga e geléia. Reduz o colesterol nas artérias e previne problemas no coração. Também previne novos enfartes nas pessoas que já tiveram um antes. O uso regular deste processo diminui a falta de ar e fortalece as batidas do coração. Nos Estados Unidos e Canadá, utiliza-se esta pasta continuamente nos asilos, descobriu-se que o mel com canela revitaliza as artérias e veias dos pacientes idosos e as limpa.

PICADAS DE INSETOS: Misture uma colherzinha de mel, duas colherzinhas de água morna e uma colherzinha de canela em pó. Faça uma pasta com os ingredientes e esfregue-a suavemente sobre a picada. A dor e a coceira irão desaparecer em um ou dois minutos.

ARTRITE: Misturar: uma xícara de água quente com duas colheradas de mel e uma colherzinha de canela em pó. Beber uma de manhã e uma de noite. Se tomar com frequência pode até curar a artrite crônica. Numa pesquisa feita na Universidade de Kopenhagen os médicos deram aos seus pacientes diariamente, antes do café da manhã, uma colherada de mel e 1/2 de canela em pó. Em uma semana, de 200 pacientes que seguiram o tratamento, 75 deixaram de ter dor inteiramente. Um

mês depois todos os pacientes estavam livres da dor, mesmo aqueles que quase não conseguiam já caminhar.

PERDA DE CABELO: Os que sofrem de calvície ou estão perdendo o cabelo, podem aplicar uma pasta de azeite de oliva o mais quente que resistir, uma colher de mel e uma colherzinha de canela em pó no couro cabeludo. Deixar por 15 minutos antes de lavar. Foi comprovado que é eficiente mesmo quem deixar a pasta na sua cabeça somente 5 minutos.

INFECÇÕES DE RINS: Um copo de água morna misturada com duas colheres de canela em pó e uma colher de mel, mata os germes que produzem infecção nos rins. Tomar de manhã e de tarde até que a infecção acabe.

DOR DE DENTES: Fazer uma pasta com uma colherzinha de canela e cinco colherzinhas de mel e aplicar no dente que está doendo, repita pelo menos 3 vezes ao dia.

COLESTEROL: Duas colheres de mel com três colherzinhas de canela misturados em meio litro de água. Deve tomar-se 3 vezes ao dia, isto reduz o colesterol em 10% em 2 horas. Tomado diariamente elimina o colesterol completamente.

RESFRIADOS: Para curar completamente sinusites, tosse crônica e resfriados comuns ou severos, misturar uma colher de mel morna com ¼ colher de canela em pó e tomar com frequência.

INDIGESTÃO: A mistura de mel com canela (1 colher de mel + ¼ canela) também alivia os gases no estômago, fortalece o sistema de imunidade, e alivia a indigestão.

VELHICE: Também evita os estragos da idade quando se toma regularmente. Misture 4 colheres de mel, uma colher de canela e três xícaras de água. Não ferva para fazer um chá com estes ingredientes e beba ¼ de xícara, três ou quatro vezes ao dia. Mantém a pele fresca e suave, e diminui os sintomas da idade avançada. Beber este chá alonga a vida e até uma pessoa de 100 anos pode melhorar muito e se sentir como alguém muito mais jovem.

PERDA DE PESO: Diariamente, meia hora antes de deitar e meia hora antes de tomar café, beba mel com canela numa xícara de água. Se beber todo dia reduz o peso até de pessoas muito obesas.

DOR DE GARGANTA: Tome de quatro em quatro horas uma colher de mel misturada com meia colher de Vinagre de Sidra.

Fonte: Outubro 28 de 2006 - <http://heloin.blog.com/1196116/> - ciadaabelha@yahoogrupos.com.br
- 17/06/2008

16 - Rodada de Negócios de apicultura movimenta R\$ 5 milhões

Pequenos apicultores e grandes compradores participaram de mais de 100 encontros, contra 90 agendados, superando as expectativas dos organizadores.

Tatiana Alarcon - Luiz Moraes - Brasília - Expectativas são promissoras para apicultura - A expectativa de negócios futuros entre médias e grandes empresas e pequenos apicultores de todo o País é de R\$ 5 milhões. A estimativa é resultado da Rodada de Negócios do setor, realizada no dia

4 de junho, paralelamente às feiras Expocachaça, Superagro e de Produtos Agrícolas, em Belo Horizonte (MG). De acordo com a gerente da Unidade de Acesso a Mercados do Sebrae em Minas Gerais, Maria Carmen Lima Diniz, o resultado é bastante significativo, principalmente, por se referir a um segmento sem valor agregado. “É um resultado astronômico para a apicultura, principalmente porque se trata de pequenas apícolas, com todas as suas dificuldades e desafios”, disse.

Durante o encontro, 33 ofertantes de vários estados brasileiros ficaram frente a frente com 15 empresas potenciais compradoras, chamadas âncoras, para fechar contatos e efetivar negócios. Inicialmente, foram previstos 90 agendamentos de encontros, mas 103 foram realizados, o que superou as expectativas dos organizadores.

A Realeira, uma das maiores empresas do setor, estava entre as grandes expectativas do público ofertante. Em apenas um dia, a empresa participou de oito reuniões e fechou contatos com mais de 15 pessoas. Os negócios concretizados com pequenos apicultores e cooperativas no evento somaram mais de R\$ 300 mil. “Fizemos vários contatos e a expectativa é que continuem aparecendo novas oportunidades”, disse o gerente do departamento comercial da empresa, André Faraldo.

Na última rodada, realizada em Sergipe, em 2006, 35% das empresas participantes continuaram realizando negócios até um ano depois do evento. O volume de negócios esperado depois da rodada foi no valor de R\$ 7 milhões.

A rodada de negócios multissetorial, realizada no dia seguinte à da rodada de apicultura, também obteve resultados expressivos. A expectativa é de realização de negócios na ordem de R\$ 1,1 milhão, entre compradores e ofertantes do agronegócio e de toda a cadeia produtiva da apicultura, como bucha vegetal, cachaça, cogumelo do sol, doces em compota, flores de corte, frutas e laticínios. No total, foram realizados 202 encontros, entre 61 pequenas empresas ofertantes e 26 demandantes.

Fonte: Agência Sebrae de Notícias – (61) 3348-7494 e 2107-9359 - Sebrae/MG- (31) 3371-9060

17 – DF: feira em Brasília apresentará o melhor mel do Brasil

Feira do Mel será realizada no Jardim Botânico de Brasília; a qualidade do mel produzido no DF foi premiada no 17º Congresso Brasileiro de Apicultura, em Belo Horizonte.

Brasília/DF - O melhor mel do Brasil é o produzido no Distrito Federal. E o brasiliense terá oportunidade de conferir a qualidade dessa delícia na tradicional Feira do Mel, que acontece no Jardim Botânico de Brasília, de 20 a 22 de junho. Pela primeira vez na capital da República o público vai conhecer de perto todo o processo de beneficiamento do mel produzido na região, além de conferir outras atrações inéditas, como uma unidade móvel de extração de mel no campo.

O prêmio de qualidade do mel candango foi um dos três que apicultores apoiados pelo Sebrae/DF receberam pela segunda vez consecutiva durante o 17º Congresso Brasileiro de Apicultura em Belo Horizonte. O Projeto de Apicultura do DF também foi premiado nas categorias de melhor caravana organizada e conquistou o segundo lugar de melhor pólen.

Um total de 44 apicultores representaram a região em Belo Horizonte. O evento reuniu cerca de quatro mil representantes de todo o Brasil entre os dias 1º e 4 de junho, todos eles envolvidos com a produção, beneficiamento, industrialização e comercialização do mel. “Depois de participar de quatro dias de palestras e capacitação, nosso orgulho foi imenso ao receber o primeiro lugar em qualidade de mel do Brasil”, conta o presidente da Associação Apícola do Distrito Federal, Nilo Macedo. Segundo ele, as premiações serviram como incentivo para que os apicultores do DF continuem produzindo o melhor mel. “Todos ficaram muito entusiasmados”, acrescenta.

Para a gestora do projeto de Apicultura do Sebrae no DF, Patrícia Ferreira Batista, estes prêmios são um reconhecimento do trabalho que vem sendo desenvolvido de acordo com a metodologia da Gestão Estratégica Orientada para Resultados (Geor). O projeto Apis do DF atende aos 146 apicultores associados da região. “Nosso objetivo é inserir os apicultores no mercado”, diz Patrícia.

Fonte: Agência Sebrae de Notícias - WebApacame - Veículo: Página Rural - Seção: Notícias -
Data: 16/06/2008 - Estado: RS

18 - Pleito de apicultor em análise

As demandas do setor produtivo do mel, levadas a Brasília pelo deputado Adolfo Brito, deverão voltar a ser discutidas na capital federal até o fim deste mês. O prazo foi pedido pelo supervisor das câmaras setoriais do Mapa, Aguinaldo Lima. Segundo ele, o assunto será analisado.

Fonte: WebApacame - Veículo: Correio do Povo - Seção: Rural - Data: 19/06/2008 - Estado: RS

19 – Conab doa uma tonelada de mel para entidades sociais

A Conab distribuirá 1.046 quilos de mel da apicultura familiar para quatro entidades sociais da região metropolitana de João Pessoa, beneficiando mais de 4 mil pessoas que vivem em condições de insegurança alimentar. A próxima entrega acontece amanhã (19) para 99 crianças e adolescentes da “Casa dos Sonhos”, entidade localizada no Alto da Boa Vista, em Santa Rita. Na casa, os jovens têm acesso à educação escolar e a atividades culturais e esportivas. Cerca de 200 quilos do alimento também serão doados para as famílias dos alunos da entidade.

A Associação Restaurar, no bairro de Mandacaru, em João Pessoa, um lugar onde 61 crianças recebem reforço escolar, igualmente será contemplada. Serão distribuídos 157 quilos de mel para elas e mais 40 famílias. O Instituto dos Cegos da Paraíba, entidade da qual participam cerca de 100 pessoas, ainda receberá 60 quilos do produto. Ainda hoje (18), a Conab faz a mesma doação para 224 famílias da comunidade Vila Feliz, no bairro do Jacaré, em Cabedelo. A associação de moradores recebe 568 quilos oriundos da apicultura familiar.

A distribuição de mel é sempre acompanhada por um técnico da Companhia, que visita periodicamente as instituições beneficiadas pelas doações.

Fonte: WebApacame – Veículo: Paraíba - Seção: Rodapé - Data: 18/06/2008 - Estado: PB

<p>SEAB DERAL – DEPARTAMENTO DE ECONOMIA RURAL Editor Responsável: Roberto de Andrade Silva - andrades@pr.gov.br - fone: 0xx41-3313.4132 – fax: 3313.4031 - deral@pr.gov.br - www.seab.pr.gov.br</p>
