

LEIA NESTA EDIÇÃO:

1 – Um Minuto de Reflexão; 2 - Notícias da Associação de Apicultores de São Borja; 3 – Las Abejas se defienden; 4 – Israel Al Rescate; 5 - Polen: ¡ Mucho mas que proteínas !; 6 – Las Abejas en la economia del mundo; 7 - Casa do Mel beneficia 380 produtores de mel; 8 – Produção diferenciada de mel (CE); 9 - Produtora de mel se associa ao Projeto Organics; 10 - Apicultores de Ibotirama aprendem práticas de produção; 11 - Apis Flora recebe instrutores do Senar-SP e oferece palestra sobre norma da ABNT; 12 – Agraer capacita apicultores em Aquidauana e Guia Lopes; 13 - Pesquisa apura efeito da própolis na a produtividade do bicho-da-seda; 14 – Japoneses vão avaliar a produção de própolis; 15 – Agência padroniza bulas de fitoterápicos e específicos; 16 - Notícias da CBA.

1 – Um Minuto de Reflexão

· "Não devemos ter medo dos confrontos. Até os planetas se chocam e do caos nascem as estrelas."
- Charles Chaplin

· "Nada nos engana tanto como a nossa própria opinião." - Leonardo da Vinci

2 - Notícias da Associação de Apicultores de São Borja

A colheita de mel chamada de Primavera, neste ano de 2008 está atrasada. Ao que tudo parecia correr bem, passou a não ser, devido no mês de setembro ter se caracterizado como mês com baixas temperaturas e em outubro ter ocorrida chuvas em torno de 700mm.

A quebra de produção poderá estar em torno de 50%. A florada foi abundante, porém não aproveitada pelas abelhas. O mês de novembro já ocorreu com seca, mas as flores passaram. Festa de Final de Ano. A Associação reúne-se em Tom Festivo dia 9 de dezembro com jantar de confraternização da Família Apícola Samborjense. Nada mais justo que ao chegar ao final de mais um ano celebremos os bons momentos que ocorreram em nossas vidas, trabalhos e relacionamentos. Será um jantar festivo de encerramento de atividades do ano de 2008, com lançamento de grandes realizações para 2009.

A Associação de Apicultores de São Borja deseja aos irmãos de atividades apicultoras de todo o Brasil um Feliz Natal, com frutuosas floradas e Boas colheitas para 2009 com a benção do menino Deus

Ori Andreola – Presidente - "joele andreola" <joele@hotmail.com> - Data: 09/12/2008

3 – Las Abejas se defienden

Tolerancia a varroasis en el colmenar experimental del centro apícola "El Chinital" en Los Corralitos departamento de Guaymallén - Mendoza

IMPORTANTE HALLAZGO: el pasado 17 de octubre, durante las inspecciones periódicas a las colmenas realizadas por alumnos del taller de apicultura de la escuela técnica agraria de Los Corralitos. Los jóvenes y docente de taller se encontraban analizando la mortandad natural del ácaro Varroa destructor, pudieron detectar en los pisos trampas empleados para el monitoreo de los ácaros la presencia de un ácaro partido por la mitad, lo que podía ser la manifestación de comportamiento defensivo por parte de las abejas. En un principio se pensó que era un caso aislado en una de las colmenas pero luego el 28 de octubre en otra colmena del apiario experimental, también apareció otro ácaro mutilado.

El día 31 del mismo mes se monitorearon más colmenas del apiario, donde se repitieron los hallazgos en 3 colonias más, "viéndose claras evidencias de que las abejas mutilan a los ácaros varroa". El 71,4 % de los ácaros encontrados ese día observados bajo la lupa binocular, presentaron ausencia de varias patas y piezas bucales (quelíceros) que fueron amputadas, detectándose daños sobre el gnatosoma y el idiosoma de los ácaros confirmando el comportamiento denominado técnicamente "grooming; "toilettage" o "despioje". (Ver las fotografías en <http://Elchinitalonline.blogspot.com>)

EL COMPORTAMIENTO HIGIÉNICO: Es una de las características de transmisión genética más deseadas por parte de los criadores de abejas que intentan obtener líneas de Apis mellifera tolerantes a este tipo de ácaros que producen tanto daño y pérdidas económicas a nivel mundial. El "despioje" es un comportamiento que las abejas tienen consigo mismas (autodespioje o autogrooming) o con sus congéneres denominado (alodespioje o allogrooming). Para ello emplean sus "mandíbulas" piezas bucales y el segundo par de patas (mesotoraxicas) y cuando al peinarse y retirar el polen de su cuerpo también se liberan del ectoparásito varroa.

NO SOLO SE TRATA DE PEINARSE: es importante destacar que las abejas tienen otros comportamientos del tipo higiénico que se transmiten genéticamente como es la capacidad de detectar los ácaros en el interior de las celdas de cría operculada lo que luego continúa con la apertura por parte de la nodriza, remoción del ácaro y posterior operculado para dar continuidad a la metamorfosis. Ambos comportamientos son parte del sistema defensivo que la abeja ha desarrollado frente a este invasor

LLEGO LA HORA DE BAILAR: El empleo de esta "técnica de limpieza" ha sido constatada por varios estudios científicos en distintos lugares del mundo, pero en la mayoría de los casos sobre la abeja asiática Apis cerana que es capaz de limpiar el 90 % de la cría infestada de las obreras. Este tipo de abeja tiene un comportamiento importante de despioje, en caso de que los ácaros estén en un lugar de su cuerpo inaccesible para ellas comienza una danza denominada danza de la limpieza que llama a otras abejas que inmediatamente acuden en su ayuda.

En Apis mellifera (que es la abeja con la que trabajamos) los investigadores no tienen una idea clara de la efectividad del grooming las opiniones varían de un 3 % a un 20% . Lo importante será seguir trabajando, diagnosticando las colmenas para localizar aquellas que muestran mejor capacidad defensiva sumado esto al mejor conocimiento de la dinámica poblacional de varroa para la zona, lo que será sin dudas una herramienta más que importante para la selección del tratamiento sanitario a emplear en el futuro

Pablo Maessen - Perito Apicultor - Desde "El Chinital" Mendoza – Argentina

4 – Israel Al Rescate

Las abejas norteamericanas están muriendo, víctimas de una enfermedad llamada Desorden del Colapso de la Colonia (DCC). El resultado no es que faltará miel en los supermercados sino algo peor: la tercera parte de las cosechas de Estados Unidos, incluidas las frutas y nueces (que representan un valor anual de 15,000 millones de dólares) necesitan polinización. Sin abejas no hay polinización, y sin polinización las cosechas disminuirán. La producción de leche y de carne de vacuno se verá afectada porque el principal alimento de las vacas es la alfalfa, dependiente de la polinización.

DCC se caracteriza por la misteriosa e inexplicable desaparición de las abejas. Eso comenzó hace 2 años, y la situación empeoró día a día. Se calcula que más de la tercera parte de las colmenas de Estados Unidos ya no existen. Europa tampoco está inmune, y están ocurriendo pérdidas similares en Italia, España, Grecia, Gran Bretaña y otros países.

Una probable causa de DCC es el llamado Virus Israelí de Parálisis Aguda (VIPA) identificado por un experto de la Universidad Hebrea de Jerusalén (2004). El virus causa parálisis en las abejas y su muerte fuera de la colmena. Beelogics, empresa israelí, desarrolló un producto, Remebee, que, ingerido por las abejas, las protege contra el virus VIPA. Remebee no es tóxico y no afecta a la producción ni al sabor de la miel aunque se espera la aprobación de la FDA. Fuente Cidipal

5 – Polen : ¡Mucho Mas Que Proteinas !

Por Orlando Valega Apicultor de "Apícola Don Guillermo"

Función en la colmena - Los granos de polen son una multitud de cuerpos microscópicos, contenidos en los sacos polínicos de la antera de la flor. Ellos constituyen los gametos fecundantes masculinos en las plantas superiores que colectan las abejas por ser la única fuente de proteínas, aminoácidos, lípidos, vitaminas y minerales de la colmena. En las condiciones normales las abejas no utilizan la pelota de polen en estado fresco sino elaborado en pan de abejas. Las abejas obreras transportan el polen agregándole néctar y secreciones salivares (que son muy ricas en enzimas), una vez llegado a la colmena el polen es empacado dentro de las celdas del panal de cría, las celdas son operculadas con una capa delgada de miel, en un ambiente anaeróbico, a 38° C.

En tales circunstancias, en presencia de calor y humedad, el polen germina y luego se desprende de la envoltura que lo protege para iniciar su fermentación láctica. Este polen almacenado sufre cambios bioquímicos que hace que se incremente la acidez y es conocido entonces bajo estas condiciones por "pan de abejas" natural. La conversión del polen en pan de abejas natural y los cambios bioquímicos asociados a este, generalmente han sido postulados como un resultado de la acción microbiana, en donde ocurre fundamentalmente una fermentación ácido láctica causada por bacterias y levaduras. (Carlos Alberto del Risco Ríos – La Habana – Cuba).

Para las abejas adultas el pan de abejas le es necesario para poder fabricar las diferentes secreciones que ellas producen: jalea real, los fermentos salivares, y la cera, además de ser imprescindible en el desarrollo de las glándulas hipofaríngeas y para la formación de los cuerpos adiposos que permite a la abeja pasar el invierno. Ello ocurre al inicio de su vida adulta, antes de que salgan de la colmena a pecorear. Las larvas en el cuarto día de su desarrollo comienzan a alimentarse con el pan de abejas, si se alimentan con pelotas de polen su desarrollo se retrasa (Astaruskene, 1990).

La fracción proteica del polen contiene también una espectacular cantidad de enzimas (están presentes todas las clases de enzimas) y especialmente la amilasa, la invertasa, ciertas fosfatasas, transferasas, así como una multitud de cofactores enzimáticos, como la biotina, el glutatión, el NAD o ciertos nucleótidos. Hay que añadir que la concentración en proteína depende de la especie de vegetal y la variabilidad de la especie. En el polen hay un 5% de grasas (en miel no hay grasas). Las abejas necesitan un 5% de grasas en la alimentación para mantener el equilibrio. El metabolismo de las grasas está asociado al de los hidratos de carbono. Los azúcares de la miel se transforman en grasas internas gracias a cofactores presentes en el polen. El papel del polen es vital. Aporta toda la fase nitrogenada, toda la grasa, vitaminas, proteínas y cofactores. Se producen compuestos de defensa individual (péptidos).

Flora intestinal: En el interior de este canal alimentario medio, en su pared, viven una serie de bacterias beneficiosas, lo que se llama la flora intestinal. Estas bacterias consumen los restos de nutrientes que quedan por allí, y a cambio fabrican vitaminas y compuestos biológicos que el epitelio intestinal absorbe y la abeja aprovecha. Este consumo de los restos de nutrientes evita que sean aprovechados por esporas de bacterias u hongos para desarrollarse.

A propósito de flora intestinal, cuando la abeja nace no la tiene, la adquiere con el consumo del polen almacenado en la colmena. Este polen lleva una serie de microorganismos que, unidos a los existentes en la colmena, y gracias al apisonado y humectación con néctar que le hacen las abejas, se transforma en un polen ensilado, con una fermentación beneficiosa, como la del yogurt o el forraje, que lo hace más rico en nutrientes y vitaminas. Si no hay una buena recolección de polen hay problemas por falta de estos microorganismos en el intestino de las abejas (como nosotros cuando tomamos antibióticos y matamos la flora intestinal).

Las grasas en la colmena están representadas en la jalea real y en la cera. Si no hay polen no hay producción de Jalea Real y cera. Las abejas encuentran hidratos de carbono en el néctar (80%) y en el polen (40%), y forman dos tipos de grasas a partir de estos azúcares: la cera (que es una grasa sólida a temperatura ambiente) y sus grasas internas, que acumulan en unas células vacías, llamadas trofocitos o adipocitos (del tejido adiposo), sobre todo en otoño.

Para que se produzcan esas transformaciones es imprescindible la presencia de ciertos componentes que están en el polen y que son otras grasas, enzimas... que actúan como iniciadores y catalizadores de esas reacciones químicas. Algunas de estas grasas no pueden ser "fabricadas" por las abejas, las han de tomar ya "formadas" en la dieta (polen), a este tipo de sustancias, no "fabricables", se les llama vitaminas. Cuando hay abundante polen de calidad además de criar larvas de obreras las reinas ponen óvulos para criar zánganos y las colonias renuevan sus reinas, se reproducen y multiplican, pero si se corta el ingreso de polen o este es de mala calidad lo primero que se corta es la cría de zánganos. Esto indica que la multiplicación de las colonias de abejas está ligada directamente a la adecuada provisión de polen de calidad a la colmena.

Resumiendo: Las abejas fermentan al polen y lo transforman antes de consumirlo en pan de abejas, que es el alimento principal de las larvas y de las abejas adultas jóvenes.

El pan de abejas es imprescindible porque: - Aporta toda la fase nitrogenada, toda la grasa (5%) vitaminas, cofactores etc.; -Las proteínas contribuyen en la producción de la cría y en la acumulación de proteína corporal.; -Los cofactores, enzimas y vitaminas son imprescindibles para poder producir diversas secreciones como: Jalea Real, fermentos salivares, la cera (contiene cofactores que catalizan la transformación de los carbohidratos del néctar en cera); - Contiene bacterias propias de la flora intestinal de la abeja.; - Contribuye en la fabricación de los péptidos propios de la defensa del organismo de la abeja.; - Estimula la postura de óvulos para la cría de zánganos, sin polen no hay nacimientos de zánganos se paraliza la reproducción.

Interrogantes: ¿Los sustitutos de polen podrán ser ensilados como el polen? ; - Aportan la fase nitrogenada, tal vez el 5% de grasa pero.; - ¿Aportarán las vitaminas, cofactores, enzimas necesarios para producir las secreciones salivares, jalea real, cera, y otros?; - ¿Contendrán la flora bacteriana necesaria para el intestino de la abeja? ; - ¿Se producirán las reacciones químicas necesarias para producir los compuestos propios a la defensa del organismo de la abeja (Péptidos) ?

Ref. Bibl.: (Carlos Alberto del Risco Ríos - La Habana - Cuba) - SEMINARIO SOBRE POLEN Antonio Gómez Pajuelo Convenio INTI-UE 6 de junio de 2006 INTI. Buenos Aires - Mecanismos Biológicos de defensa sanitaria de las colmenas de Antonio Gomez Pajuelo

Fonte: Apacame-Web - Veículo: Todo Miel - Seção: Vários - Data: 07/12/2008 –

6 – Las Abejas En La Economía del Mundo

por: Ing. Alfonso Franky - Notas tomadas de informes periodísticos, para conferencia en Agroexpo pasado sábado 21 de Julio /2007 en representación de la Asociación de Apicultores de Cundinamarca. La economía mundial esta tratando de contener la inflación por medio del aumento de las tasas de interés de cada país. Todos los Bancos Centrales de EU, Europa y Canadá subieron las tasas de interés. Se viene una subida vertiginosa de las tasas de interés a nivel mundial durante los próximos años. Y el detonador de esta hecatombes o abepalipsis económica de los próximos años, ha sido la abeja.

Esta lo dice DON COXE que no es apicultor y que nunca ha visto una abeja, pero que si sabe de economía y es considerado un Guru en el mundo de las finanzas. Donald G. M. Coxe Presidente y Estratega Principal de Harris Investment Management. Jefe de Inversiones de Heward Investments Presidente de Jones Heward Investments Tiene 27 años experiencia en entidades de inversión 10 años como el CEO de una empresa de asesoría en inversiones canadiense 6 seis años en Wall Street como consejero de inversiones Tiene experiencia en planeación de fondos de pensiones, análisis de obligaciones, y asignación tácticas de recursos. Mas datos en Google "Don Coxe".

Teoría de Don Cose - Las abejas han estado muriendo en gran escala en Canadá y los Estados Unidos desde el otoño pasado, y este colapso de las colonias se ha extendido a Europa. El perjuicio no es solamente malo para los apicultores sino para los agricultores dado que sus cosechas dependen de la polinización de las abejas. Un tercio de la dieta americana se compone de alimentos dónde las abejas son cruciales para la polinización de esos productos.

En medio del verano 2007 de EU, la situación de las abejas sigue siendo la misma: en algunos estados hay abejas en otros estados no queda ninguna. La cifra optimista habla del 30% de pérdida de abejas en Estados Unidos, la cifra pesimista habla de un 90 %. En California los cosechadores de almendra que depende 100% de las abejas han podido arreglárselas importando colonias vivas desde Australia porque su producto permite darle un gran valor agregado. Canadá ha realizado una masiva importación de reinas de Chile.

Esto funcionó bien para la almendra, pero Australia está teniendo una sequía que muy pronto no tendrá abejas para exportar. Pero los estados del norte y del nordeste de Estados Unidos necesitan abejas para la alfalfa. Va ser muy duro perder las cosechas de cerezas y manzanas pero lo que realmente va a complicar el asunto es la pérdida de la alfalfa que depende 100% de abejas inexistentes. Se verán afectados principalmente los productos lácteos y cárnicos y las frutas frescas. Pero si Estados Unidos, Europa y recientemente Brasil tienen graves problemas de polinización y por consiguiente de producción, no es muy claro donde se encontrarán productos alimenticios baratos.

Este es un nivel de riesgo nunca antes visto. El nombre de colapso de las colonias se le dio apenas hace 6 meses. Este síndrome o enfermedad nunca había existido sobre la tierra. Esta enfermedad todavía no determinada, se ha extendido por 24 estados de Estados Unidos, ha aparecido en muchos lugares de Canadá oriental, esta presente en nueve países en Europa y hay reportes de Brasil. En Argentina las posibles apariciones se las achacan a descuido de apicultores pero falta ver si es el mismo colapso de las colmenas. Nadie parece saber hasta que lugar, esta plaga o enfermedad, se puede desarrollar ni en que intensidad. Si esto le sucediera a algo o alguien, que no fuera abeja, tendríamos a muchas de las personas que viven diciendo que el mundo se va a acabar, asegurando que por fin la destrucción del mundo que habían pronosticado, se había conseguido.

Pero como trabajar con las abejas, es una actividad muy aislada y como la mayoría de las personas no comprende como son de importantes estas abejas para la cadena alimenticia, no se ha logrado un mayor nivel de atención. Hasta ahora el único político del alto nivel que ha dicho que esto es una crisis potencial es Hillary Clinton. Ella ha dicho que algo se debe hacer, aunque nadie ha dicho que se puede hacer. De todas formas un fondo millonario existente para la protección de la polinización en Estados Unidos, ha sido activado por medio del Senado de los Estados Unidos.

Todo esto muestra la vulnerabilidad en que seguimos estando con respecto al suministro de comida. En la actualidad el mundo está en el saldo más bajo en la historia - la historia moderna, por lo menos - de granos para consumo como alimento, al final del año de cosecha. Se estaba muy tranquilo respecto al trigo, porque éste grano no está afectado grandemente excepto en Australia y recientemente se informó que el saldo de la cosecha para el suministro global mundial de trigo al final del año de la cosecha, también es el factor más bajo respecto al consumo en los tiempos modernos.

Cuarenta y uno por ciento de la producción mundial de maíz mundo viene del medio oeste de EU. (Colombia depende en más del 90% de este maíz. ¿Ha visto el precio de las arepas?). EU lleva una racha de quince años buenos seguidos. Nunca antes se ha visto un registro similar de tan buen clima para el maíz (15 años seguidos). Pero vendrá un año en que no lleguen las lluvias de Julio coincidiendo con la estación de la polinización y se creará una crisis en el maíz. No existe elasticidad en el maíz a nivel mundial. Cuando el maíz sube en EU 60%, un huevo en la India sube 60%. La globalización llegó y no hay crisis regionales.

Hay que agregar que todo el maíz quedará convertido en alcohol para combustible de vehículos al igual que la caña. (En Colombia el kilo de azúcar dobló su precio en 6 meses) También la palma y otras oleaginosas serán transformadas en Biodiesel. Ahora, obviamente no se puede asegurar que no existirá un buen año para el maíz en Estados Unidos, ni uno 20, pero lo que sí se puede asegurar es que la capacidad existente para producir granos para abastecer el consumo creciente de carne en Asia, al igual que el de aceite y el de los metales no nobles, ha llegado a su límite y en particular en la cadena alimenticia, está haciendo cambiar la opinión de los que aseguraban que siempre se iba a tener excedentes.

Don Coxe calcula en \$15 000 millones de dólares el valor de cosechas de EU en riesgo (ver tabla 1 mas abajo). La alfalfa en particular está en problemas, y la alfalfa es un elemento principal para elaborar el heno del que se alimenta el ganado. Ya, la industria lechera de EU está sintiendo el apretón de granos forrajeros cada vez más costosos que no solo suben de precio por la producción de etanol sino por la demanda creciente de países foráneos por esos cereales (por ejemplo: Colombia luchando por un cupito para reunir 2.000 toneladas de maíz). Y una escasez de heno podría llevar a precios récord en los lácteos y la carne.

La inflación es inevitable - Todos los factores mencionados arriba se unen para llevar la economía a una muy grave inflación. Dice Don Coxe: Cuando la inflación de la canasta alimenticia coincide con la subida de los precios de energía siempre se genera una inflación global que es muy difícil de controlar. EU no puede en los momentos actuales parar la subida de precios de los alimentos como tampoco puede detener la subida de precios de los combustibles. Agregue a esta situación, la amenaza pendiente de la escasez de fuerza de trabajo por el envejecimiento de la población en los países industrializados, agregue el encarecimiento de los precios de todos los metales causado por el incremento de la demanda mundial y tenemos completos los ingredientes para una amplia inflación en permanente crecimiento.

Existen funcionarios que aseguran que no puede haber ninguna inflación porque la demanda no va a crecer en los EE.UU. debido a la desaceleración de la economía, jalada particularmente por la crisis en la construcción. Don Coxe asegura que aunque los E.U lleguen a cero crecimiento económico y los Bancos Centrales manejen como quieran las tasas de interés, no podrán arreglar los problemas de oferta.

Es decir se va a tener un aumento creciente en la inflación por culpa de la reducida oferta del sector alimenticio, el sector energético y el sector de los metales y en tales circunstancias los Bancos Centrales no están en capacidad de influir en la oferta y la demanda. Don Coxe recomienda como consejero de Bolsa, invertir en acciones ligadas a la industria lechera, porque con seguridad esta industria podrá trasladar el incremento de costos, invertir en Supermercados y también invertir en todo lo relacionado con la producción de comida. Es decir invertir en acciones de Agroindustria que se están desempeñando muy bien y que seguramente lo harán todavía mejor.

El caso del Café de Colombia y las Abejas: La cosecha cafetera del 2006 fue de 1.400 millones de dólares Si aceptamos un valor de aumento de 10% de la producción de café por la polinización de insectos y principalmente por abejas melíferas se tiene que se le puede atribuir un valor de 140 millones de dólares. Ahora vamos a determinar el valor en dólares de la producción apícola colombiana

La cosecha cafetera del 2006 fue de 1.400 millones de dólares Si aceptamos un valor de aumento de 10% de la producción de café por la polinización de insectos y principalmente por abejas melíferas se tiene que se le puede atribuir un valor de 140 millones de dólares. Ahora vamos a determinar el valor en dólares de la producción apícola colombiana

Como podemos ver el valor de todos los productos apícolas producidos en un año en Colombia no pasa de los 20 millones de dólares, pero lo que las abejas y otros polinizadores le aportan a la producción de café se valora en 140 millones de dólares. Si a lo anterior le agregamos el aumento en producción de todos los demás frutos, legumbre y demás, podemos concluir que la importancia de la apicultura colombiana no está en los apicultores, ni en sus productos sino en el factor polinizador también vital en Colombia, como en EU, para la economía.

Conclusiones: Como estas notas son en cierta forma futuristas solo se puede imaginar varios escenarios:

¿ Que pasa, si a las abejas colombianas les afecta el Síndrome del Colapso de la Colonias y también desaparecen? ¿Qué pasa con los apicultores? ¿Qué pasa con las cosechas? ¿Qué pasa con los polinizadores silvestres?

Si las abejas en Colombia no se ven afectadas (país tropical), ¿pueden ser atractivas nuestras abejas para exportación, como material biológico? Si no hay abejas en los países industrializados no hay productos apícolas. ¿Aumentará la demanda por los productos apícolas colombianos?

Posibles causas del Colapso de las Colonias: En Estados Unidos no habían visto abejas africanizadas y confunden el abandono permanente con la desaparición Se corrieron las líneas Hartmann y solo ApiWilly y su Combo pueden volverlas a colocar en su sitio.

3) Un nuevo Nosema modelo 2007; 4) El calentamiento global implica una luz diferente a la del pasado y como las abejas ven un espectro más amplio (infrarrojo) se les corrieron las luces y se perdieron.; 5) Las abejas ahora comen polen transgénico y se les altero el sentido de orientación; 6) Nueva familia de pesticidas/herbicidas con gran contenido de nicotina y las abejas se la fumaron toda y ahí quedaron; 7) El calentamiento global altera las fuentes de alimento y las abejas no logran un equilibrio nutricional, se debilitan y mueren; 8) Las abejas de la apicultura migratoria que son trasladadas, ahora se desadaptan a las zonas de traslado y se pierden; 9) No se aguantaron más a Bush y se fueron; - 10) Los de la mandarina sin semilla las tienen secuestradas para que no formen semilla; 11) Luego de seis meses nadie sabe, así que Ud. puede inventar su causa.

Fonte: Apacame-Web - Veículo: Todo Miel - Seção: Vários - Data: 07/12/2008

7 - Casa do Mel beneficia 380 produtores de mel

São Paulo - A partir de janeiro de 2009, cerca de 380 apicultores do Vale do Ribeira terão à sua disposição equipamentos e serviços prestados pela Casa do Mel, inaugurada na última terça-feira, em Jiquiá, pela Associação dos Apicultores do Vale do Ribeira (Apivale). Equipada com sala de extração de cera, mesa desoperculadora, centrífuga para a separação do mel da cera e decantador usado para a separação de impurezas, a Casa do Mel, em processo de obtenção do Selo de Inspeção Federal (SIF), permitirá melhores condições de tratamento do produto.

A Casa do Mel foi construída com recursos da Companhia de Seguros Aliança do Brasil, do Banco do Brasil em terreno cedido pela prefeitura de Juquiá. Os equipamentos foram cedidos pelo Ministério do Desenvolvimento Social.

Fonte: Web - Apacame - Veículo: DCI - Seção: Região Metropolitana - Data: 08/12/2008 - Estado: SP

8 - Produção diferenciada de mel (CE)

Quixadá. Dedicado ao manuseio e comercialização de mel silvícola há mais de duas décadas, o apicultor Tadeu Barros Silveira encontra no equilíbrio ecológico o ingrediente necessário para conquistar clientela fiel. O segredo está na harmonia do meio ambiente com as colméias implantadas em sua propriedade, um lote da Fazenda Nova, no distrito de Tapuiará, situado há pouco mais de 20km do Centro de Quixadá. É dali que extrai sua maior riqueza, o ouro viscoso e açucarado, produzido pelas abelhas e armazenado em favos para lhes assegurar alimento.

Do consumo puro ao preparo de pães, bolos, doces e até remédios, o mel é um ingrediente popular na culinária sertaneja. Barato e nutritivo, além de garantir o ciclo de vida das abelhas, ajuda a matar a fome e assegura a sobrevivência do homem no campo. Ao perceber essa importância, o apicultor de Quixadá não pensou duas vezes. Encontrou na sabedoria da natureza um meio de vida, sadio e agradável. Da confecção de suas colméias até chegar à boca do consumidor, ele preserva seus hábitos rurais.

Sozinho, ele controla, coleta, engarrafa e negocia sua produção nos supermercados e lojas especializadas em produtos naturais da região. São nove postos de comércio, quatro supermercados, quatro panificadoras e uma casa de produtos naturais, todas em Quixadá. Existem ainda alguns clientes especiais. Gente que faz questão de manter o relacionamento comercial, pela amizade. O apicultor garante que isso é o suficiente para assegurar a venda dos 1,5 mil litros de mel produzidos anualmente no apiário “Lar da Rainha” e o seu sustento no campo.

Satisfação - Sem ambições, o caçula de sete irmãos, ainda solteiro, se diz satisfeito. Transformou a herança da família até meados dos anos 80 utilizada para a lavoura convencional, num doce recanto da natureza. A mudança surgiu em 1986, com um curso de apicultura. Aprendeu a trabalhar com as abelhas e a partir desse relacionamento foi compreendendo melhor a importância do equilíbrio do ecossistema a sua volta. Não imaginava nem de perto que um dia, ao invés de extrair o mel na carreira, estaria convivendo amigavelmente com milhares de minúsculas operárias.

A satisfação e a segurança do agricultor nato - como ele mesmo faz questão de se titular — com a apicultura são tamanhas que acabou se transformando numa espécie de laboratório de estudos da região. Apesar do acesso difícil, a visita de estudiosos e técnicos é constante. A humilde morada, ainda a manter suas características rurais, recebe especialistas de todo lugar. Ele não esconde o orgulho em poder compartilhar suas experiências. O sucesso do modelo adotado a partir da sua sensibilidade com a preservação do meio ambiente.

Mas no início não foi fácil. Ninguém queria lhe dar crédito, principalmente os bancos. Quando falava de suas intenções lhe batiam a porta na cara. “Fui várias vezes ao banco atrás de empréstimo, mas não conseguia. Além de pobre, que costuma não ser bem recebido pelo gerente, ainda falava de apicultura. Ainda mais quem tem prazer em respeitar a natureza. Era coisa de maluco. Isso só mudou

nos últimos anos, após o governo do Fernando Henrique. Mas, mesmo assim, ainda precisa melhorar muito”, desabafa o produtor.

Mercado - Quanto à disputa de mercado, o apicultor não vê obstáculos. Sem qualquer propósito ambicioso, produz o suficiente para o seu sustento. A freguesia é certa. Tomou cuidado apenas em diferenciar o seu produto dos concorrentes. Criou um selo com título sugestivo: “Lar da Rainha”. É como trata os milhares de insetos que acolhe em suas colméias. Garante dividir com a Rainha e suas operárias o lucro dos seus investimentos. Mantém a flora intacta e respeita a reserva energética alimentar delas, principalmente na estiagem.

Essa é exatamente a justificativa que Tadeu dá aos fregueses quando lhe encomendam mais mel no período de seca. Confessa que alguns acham estranho, mas a maioria aprova e até entende o seu relacionamento com as abelhas. Entretanto é ele quem não compreende como chegam a pagar até R\$ 12,00 pelo litro a alguns fornecedores enquanto recebem o seu produto pela metade do preço. “Quem sabe um dia percebam que amizade e dedicação são coisas que não se pechincha”, completa sorridente.

Este ano, Tadeu Silveira teve lucro bruto de aproximadamente R\$ 9 mil. A média mensal foi de R\$ 750,00. Parece pouco, mas para quem acredita num estilo de vida diferente, não dever nada a ninguém, não ter muitas obrigações familiares e nem filhos para criar, é o suficiente. O apicultor prefere acreditar que, ao saberem do seu ofício, se assustam com esses minúsculos insetos, inofensivos desde que sejam tratados com cuidado.

Alimento - O mel de abelha é um alimento natural, geralmente encontrado em estado líquido viscoso e açucarado, produzido a partir do néctar recolhido de flores e processado pelas enzimas digestivas desses insetos, armazenado nos favos de suas colméias para servir-lhes de alimento. Variedades - Existem dezenas de variedades de mel silvícola. Podem variar em cor, aroma e sabor segundo a floração, os terrenos de obtenção e técnicas de preparação. A consistência líquida ou endurecida é outra característica marcante em alguns méis que poderá apresentar quando armazenado.

Estudos - Segundo provas arqueológicas, há 42 milhões de anos já existiam abelhas idênticas às atuais. Em obras literárias constam fatos de que os povos sumérios, estabelecidos na Mesopotâmia por volta de 5000 a.C., já usavam mel. O primeiro homem a fazer estudos com métodos científicos sobre as abelhas foi Aristóteles, utilizando uma colméia cilíndrica.

Alex Pimentel – Colaborador - Mais informações: Apiário Lar da Rainha - Fazenda Nova - Tapuiará - Quixadá - (88) 3412.1990 - (88) 9954.2394

Fonte: Apacame-Web - Veículo: Agrolink - Seção: Últimas Notícias - Data: 08/12/2008 - Estado: RS

9 - Produtora de mel se associa ao Projeto Organics

São Paulo, 8 de dezembro de 2008 - A Apidouro - empresa líder no ranking brasileiro de exportação de mel - se associa ao Projeto Organics Brasil, que é desenvolvido em parceria pelo Instituto de Promoção do Desenvolvimento (IPD), a Federação das Indústrias do Estado do Paraná (FIEP) e a Agência Brasileira de Promoção de Exportações e Investimentos (Apex-Brasil) para fomentar a comercialização de produtos orgânicos nacionais no mercado externo.

De acordo com nota, a Apidouro produz mel há mais de 20 anos em Bebedouro, interior de São Paulo, e exporta para a Alemanha, Estados Unidos, Espanha e Inglaterra. Com a adesão ao Projeto Organics Brasil, a empresa participará de ações promocionais em mercados consolidados, como o europeu, e em prospecção como o Japão e os Emirados Árabes.

Fonte: (Redação - InvestNews) - Veículo: JB Online - Seção: Economia - Data: 08/12/2008 - Estado: RJ

10 - Apicultores de Ibotirama aprendem práticas de produção

A iniciativa faz parte do Projeto APIS São Francisco e será realizado até o dia 11

Janete Melo - O município de Ibotirama, no oeste do estado sedia até o próximo dia 11, o Curso de Agentes em Apicultura. com o objetivo de capacitar produtores e técnicos integrantes do Projeto APIS São Francisco de modo que possam atuar como multiplicadores e agentes de desenvolvimento em apicultura. No período de 12 a 16 de novembro aconteceu o primeiro módulo que abordou temas como associativismo/cooperativismo. Já no período de 24 a 28 foi ministrado o curso de custos e formação de preço.

Dando continuidade a mais um fase da capacitação está acontecendo durante esta semana o terceiro módulo que traz como tema principal o Curso Elaboração de Projetos e BPF - Boas Práticas de Produção/Fabricação Noções sobre BPF/M (Boas Práticas de Fabricação ou Manipulação de Alimentos) - conjunto de medidas que devem ser adotadas pelas indústrias de alimentos afim de garantir a qualidade sanitária e a conformidade dos produtos alimentícios com os regulamentos técnicos. De acordo com Adriana Morais, gestora do Projeto APIS, a iniciativa está sendo bastante proveitosa. “Esperamos que com o curso possamos capacitar multiplicadores, bem como criar uma rede de agentes em apicultura, oportunizando maior interação e comunicação entre os apicultores da região”.

O curso de Agentes em Apicultura é promovido pelo Sebrae em parceria com ADAB (Agência de Defesa Agropecuária do Estado da Bahia), Banco do Brasil, BNB (Banco do Nordeste), CDL (Câmara de Dirigentes Lojistas de Ibotirama), COOPAMESF (Cooperativa Regional dos Apicultores do Médio São Francisco), Flor Nativa (Associação de Apicultores do Vale do Capão), Cooteba (Cooperativa de Trabalho do Estado da Bahia), EBDA (Empresa Baiana de Desenvolvimento Agrícola S/A), Fetag-BA (Federação dos Trabalhadores na Agricultura no Estado da Bahia), Codevasf (Companhia de Desenvolvimento do Vale do São Francisco), Fundifran (Fundação de Desenvolvimento Integrado do São Francisco), Prefeituras de Brotas de Macaúbas, Carinhanha, Ibotirama, Muquém do São Francisco, Oliveira dos Brejinhos, Paratinga, Bom Jesus da Lapa, Sindicato dos Trabalhadores Rurais de Morpará e Sest/Senat.

Fonte: Apacame-Web – Veículo: Agência Sebrae de Notícias - BA - Seção: Notícias - Data: 09/12/2008 - Estado: BA

11 - Apis Flora recebe instrutores do Senar-SP e oferece palestra sobre norma da ABNT

A Apis Flora, primeira indústria brasileira a cobrar qualidade dos apicultores que fazem parte do seu cadastro de “Fornecedores Qualificados” e pioneira na implantação das exigências da nova norma da

ABNT para apicultores, promoveu, na última sexta-feira, uma palestra para instrutores do Serviço Nacional de Aprendizagem Rural (Senar/SP). A conferência foi ministrada pelo gerente industrial da Apis Flora, Luís Cláudio de Andrade Moreira, e teve a presença de 16 profissionais do Senar.

A nova norma NBR15585, da ABNT (Associação Brasileira de Normas Técnicas), em vigor desde junho deste ano, foi um dos temas abordados na palestra. Nomeada por Apicultura – Mel e Sistema de produção no Campo, ela trata de técnicas de extração e manejo de mel, por exemplo, e se assemelha às normas técnicas e de rastreabilidade que estão sendo exigidas pelo Ministério da Agricultura e UE (União Européia), junto aos apicultores exportadores.

Segundo Teodoro Miranda Neto, gestor do Senar/SP, a visita à Apis Flora foi importante para os instrutores aprenderem mais sobre a tecnologia aplicada e para capacitá-los a ensinar os conceitos aos apicultores. “Todos os anos fazemos um encontro para alguém qualificado passar um novo conteúdo. A apicultura é um setor que agrega muito. Se bem aproveitada, dá um bom retorno ao profissional. A Apis Flora pode se tornar uma grande parceira na capacitação e devemos voltar mais vezes”, afirma.

Para Gustavo Crivellente, zootecnista e instrutor, que assistiu à palestra, o assunto abordado é de extrema importância. “A normatização é nova. A Apis Flora é a primeira a aplicá-la. Também aprendemos bastante sobre os dois mercados: interno e externo. Ainda pudemos conhecer a estrutura da Apis Flora, reconhecida por sua qualidade”, explica.

O Brasil pode vir a se tornar o maior produtor de mel porque possui clima e território favoráveis a expansão. Cursos nesse sentido servem para profissionalizar o mercado, de acordo com Luís Cláudio de Andrade Moreira, gerente industrial da Apis Flora. “Essa busca de melhoria e qualidade mostra que o Brasil não está parado e isso é muito bom. Há um grande espaço a ser conquistado pelo Brasil dentro do mercado que gira em torno da Apicultura. A iniciativa do Senar/SP vai ao encontro do trabalho já desenvolvido pela Apis Flora, com o objetivo de oferecer suporte aos apicultores, para que eles possam fornecer produtos de alta qualidade dentro das normas técnicas exigidas pelo Ministério da Agricultura”, conclui.

Fonte: Apacame-Web – Veículo: ClicKNews - Seção: Geral - Data: 09/12/2008 - Estado: MS

12 – Agraer capacita apicultores em Aquidauana e Guia Lopes

A Agência de Desenvolvimento Agrário e Extensão Rural (Agraer) realiza de 10 a 12 de dezembro no município de Aquidauana, e de 16 a 18 de dezembro em Guia Lopes da Laguna, um curso de capacitação para apicultores sobre técnicas de agroindústria.

Os cursos serão realizados por meio do Arranjo Produtivo Local de Apicultura do Pantanal (APL) e abordarão os seguintes assuntos: higiene na manipulação de alimentos; rotulagem e marketing e gestão de agroindústria. As palestras serão ministradas por técnicos da Agraer. Na ocasião, serão repassados aos municípios, equipamentos de processamento de mel adquiridos por meio do APL. A expectativa é de que cada curso reúna 20 participantes.

Fonte: Apacame-Web – Veículo: Dourados News - Seção: Personalidades - Data: 10/12/2008 - Estado: MS

13 - Pesquisa apura efeito da própolis na a produtividade do bicho-da-seda

Umuarama/Assessoria - cidade@ilustrado.com.br - Avaliar o uso da própolis em folhas de amora para alimentar melhor o bicho-da-seda e, conseqüentemente, aumentar o peso do casulo e o teor de líquido da seda é o objetivo da pesquisa 'Efeito da Incorporação da Própolis na Alimentação sobre o Desenvolvimento Biológico do Bicho-da-seda', desenvolvida na Universidade Paranaense (Unipar).

O projeto é coordenado pela professora doutora Jussara de Oliveira, com a participação dos estudantes de Ciências Biológicas, Henrique Ruiz, do 4º ano, e Tiago Signorine, do 3º ano, ligados ao Pibic (Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica) da universidade. Há dois a equipe se concentra no estudo. "Estamos testamos a dosagem ideal de própolis nas folhas de amoreira para analisar o aumento na produtividade do bicho-da-seda", explica a professora.

Segundo Jussara, os sericultores estão interessados na técnica. "Se conseguirmos atingir nosso objetivo, veremos que os efeitos da própolis contribuem para os aspectos econômicos da produção do bicho-da-seda e isso será muito bom para a região", atenta. Os primeiros resultados são promissores. No entanto, a professora avisa que terá, no mínimo, mais dois anos pela frente para obter a comprovação.

Durante o período letivo, os testes foram feitos num laboratório montado pela Unipar especialmente para esta finalidade. Nesse ambiente, foram mantidas as lagartas a partir do terceiro estágio larval (fase de criação comercial até a colheita dos casulos). Diariamente, os participantes do projeto as alimentavam com as folhas de amora pulverizadas com a própolis. O trabalho será retomado em 2009.

Para os alunos, participar deste projeto, inédito no Brasil, é importante. "A pesquisa científica é um diferencial no currículo", declara Tiago, que participa do projeto há dois anos. Henrique, que se forma este ano, também se entusiasmou pela iniciação científica: "Estou aprendendo muito. A experiência foi gratificante, ainda mais que os resultados podem beneficiar pequenos produtores rurais".

Fonte: Apacame - Web - Veículo: Jornal Umuarama Ilustrado - Seção: Cidade - Data: 12/12/2008 - Estado: PR

14 – Japoneses vão avaliar a produção de própolis

Waldson Costa - Repórter - SUCURSAL – Empresários japoneses dos setores farmacêutico e de cosméticos vão percorrer, de hoje até a próxima terça-feira (16), algumas cidades do interior do Estado para acompanhar e avaliar a produção da própolis vermelha, que é produzida no litoral e nas regiões lacustres onde há manguezais.

Eles serão recebidos por apicultores alagoanos vinculados à Cooperativa dos Produtores de Mel em Alagoas (Coopmel), que investe na extração do produto natural e de grande valor comercial. "Na oportunidade, os japoneses vão acompanhar todo o processo de extração e preparação da própolis vermelha, que é destinada à exportação. Assim, eles poderão conhecer melhor a origem do produto e avaliar a matéria-prima, que só é fabricada em algumas regiões do Estado", afirmou o apicultor José Marinho, enfatizando que a vinda do grupo a Alagoas pode aumentar o investimento para a produção e a exportação da própolis.

Nos quatro dias de visita, o grupo japonês deve percorrer, juntamente com os produtores, os apiários que estão localizados nos municípios de Marechal Deodoro, São Luís do Quitunde e Matriz do Camaragibe.

Fonte: Apacame-Web - Veículo: O Jornal - AL - Seção: Política - Data: 12/12/2008 - Estado: AL

15 -- Agência padroniza bulas de fitoterápicos e específicos

A Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) publicou, nesta sexta-feira (12), duas resoluções (RDC 94/2008 e RDC 95/2008) que tornam obrigatória a padronização das bulas de medicamentos específicos e fitoterápicos. O objetivo das medidas é acabar com as informações conflitantes presentes nas bulas.

Segundo a gerente de medicamentos da Anvisa, Nur Shuquair, hoje é possível encontrar no mercado brasileiro dois medicamentos derivados da mesma droga vegetal com informações diferentes, de acordo com a empresa que o fabrica. "Informações incorretas ou não atualizadas na bula podem induzir a prescrição e ao uso inadequado do medicamento", afirma.

Saiba a diferença entre fitoterápicos e específicos: Medicamentos específicos: são soluções de grande e de pequeno volume, parenterais ou não, tais como água para injeção, soluções de glicose, cloreto de sódio, demais compostos eletrolíticos ou açúcares; os medicamentos obtidos a partir de glândulas, outros órgãos, tecidos e secreções animais, como o própolis. Medicamentos fitoterápicos: são medicamentos obtidos empregando-se exclusivamente derivados de drogas vegetais como ativos.

Fonte: Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) – Veículo: O Fluminense - Seção: Cidades
Data: 12/12/2008 - Estado: RJ

16 - Notícias da CBA

a) – Responsabilidade técnica nos Entrepostos de Mel - Esclarecimentos

Em uma ação conjunta da CBA - Confederação Brasileira de Apicultura e FARGS - Federação Apícola do Rio Grande do Sul, o Prof. Ms. SILVIO LENGLER, compareceu no MAPA em Brasília na Reunião da Câmara Setorial da Cadeia Produtiva do Mel e Produtos Apícolas para esclarecer pontos de interesse da Comunidade Apícola que vem causando dúvidas, incertezas, e até ameaças à harmonia do setor em todo o Território Nacional. José Cunha - Presidente da CBA e da CS

Foi apresentado à Câmara Setorial da Cadeia Produtiva do Mel e Produtos Apícolas do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento em Brasília, no dia 24 de novembro de 2008, um resumo, objetivando esclarecimentos sobre Responsabilidade Técnica nos Entrepostos de Mel. A Lei Federal nº. 6.496 de sete de setembro de 1977 Institui a "Anotação de Responsabilidade Técnica" na prestação de serviços de Engenharia, de Arquitetura e Agronomia; autoriza a criação, pelo Conselho Federal de Engenharia, Arquitetura e Agronomia - CONFEA, de uma Mútua de Assistência Profissional, e dá outras providências.

Segundo Osnil Schroeder, especialista em Segurança do Trabalho e Conselheiro Federal no Confea, o modelo implantado foi copiado pelos demais Conselhos Profissionais existentes. A Responsabilidade Técnica deve ser exercida por profissionais que tenham conhecimento da área a que se propõe ser responsável, isso está alinhado com as Diretrizes Curriculares Nacionais da Câmara de Educação Superior do Conselho Nacional de Educação.

A profissão do Engenheiro Agrônomo é regida pela Resolução CNE nº. 1 de 02 de Fevereiro de 2006, amparado pela Lei nº. 5.194/66 24 de dezembro de 1966. No caso do CREA é exigido o currículo de Apicultura e disciplinas correlacionadas, podendo assinar contrato em dois entrepostos de mel com 20 horas por Empresa.

Outro profissional, o Zootecnista, a Responsabilidade Técnica em Entrepostos de Mel está contemplado pela Resolução nº. 4 de 2 de fevereiro de 2006 do Conselho Nacional de Educação - MEC, Diretrizes Curriculares Nacionais, Art. 6º, parágrafos i,n e p., amparado pela Lei Nº. 5.550 - DE 04 de dezembro de 1968.

O Médico Veterinário também tem a sua formação profissional alinhada na Resolução nº. 1 de 18 de Fevereiro de 2003 do Conselho Nacional de Educação, que institui as Diretrizes Curriculares Nacionais nos Cursos de Medicina Veterinária, Art. 5º parágrafos VII,VIII e X, amparado pela LEI Nº. 5.517, de 23 de outubro de 1968.

Por sua vez, os Técnicos Agrícolas, Tecnólogos em Zootecnia, Técnicos em Agropecuária tem suas habilitações profissionais regulamentadas e amparadas pelo DECRETO Nº. 4560 DE 30 DE DEZEMBRO DE 2002. Concluindo, os profissionais mencionados, têm sua formação curricular amparada pelas respectivas Leis, permitindo a livre atuação nos Entrepostos de Mel, como Responsável Técnico. Silvio Lengler – Diretor da Comissão de Associativismo da CBA - Vice Presidente da FARGS, Professor Titular de Apicultura da UFSM (aposentado) - Consultor de Apicultura E-mail: slengler@uol.com.br veja mais www.brasilapicola.com.br.

b) - SOS Santa Catarina

Os recentes eventos apícolas tiveram em comum, momentos de silêncio e oração aos nossos irmãos catarinenses, destaco o APIPARÀ em IGARAPÉ MIRI - PARÁ, onde foi feita uma grande corrente humana, que de mãos dadas rezou o Pai Nosso.

Destacamos também as mensagens e manifestações de apreço e solidariedade que tem circulado em todas as listas e fóruns. Nossas rezas, nossos pensamentos, nossa solidariedade voltam-se para nossos irmãos Catarinenses atingidos pelos efeitos das chuvas. Vamos materializar nosso apoio, dentro das possibilidades de cada um. Deposite qualquer valor junto ao **Banco do Brasil - Agência 3.582-3 - Conta Corrente nº 80.000-7 (Defesa Civil de SC)**

Fonte: CBA - CONFEDERAÇÃO BRASILEIRA DE APICULTURA – J.G.C.Cunha - Endereço: UFRGS -Av. Bento Gonçalves nº 7712 - Bairro: Agronomia - CEP: 91.540.000 - Porto Alegre – RS - E-mail: jgcc@terra.com.br - Site: <http://www.brasilapicola.com.br> - Data: 14/12/2008

<p>SEABDERAL 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>
--