
LEIA NESTA EDIÇÃO

1 - Momento de Reflexão; 2 - Apicultores do Piauí conquistam certificação internacional; 3 - Certificações valorizam o setor apícola no mercado nacional; 4 - Mel produzido por apicultores taquarenses ganha marca própria; 5 - Apicultores se unem e criam rede de cooperação; 6 - BBB10: "Uso picadas de abelha para aliviar dores musculares", diz Dourado; 7 - Fibria entrega kits para produção de mel; 8 - Apicultura e horticultura são os novos projetos no Vale do São Francisco; 9 - Muito mais que um túnel verde; 10 - Reunião com técnicos do Sebrae discute criação da Casa do Mel; 11 - Cuidado: abelhas podem reconhecer rostos; 12 - O ouro doce da Natureza; 13 - Doenças das abelhas.

1 – Momento de Reflexão

“Um homem deve decidir se vai andar na luz do altruísmo criador ou na escuridão do egoísmo destrutivo” Martin Luther King

2 - Apicultores do Piauí conquistam certificação internacional

Os apicultores piauienses têm muito que comemorar. É que nesta quinta-feira, dia 28, a Casa Apis, sediada em Picos, no sul do Estado, recebeu o Certificado em Comércio Justo, mais conhecido como Fair Trade. “A Casa Apis já estava dentro desse processo de certificação há algum tempo e hoje recebemos essa boa notícia”, comemora o presidente da Federação das Entidades Apícolas do Piauí e diretor da Casa Apis, Antonio Leopoldino Dantas.

Todo o processo de certificação do mel num produto justo durou quase dois anos e vai valorizar ainda mais a produção piauiense nos mercados nacional e internacional. A certificação foi efetuada pela FLO-CERT, empresa alemã. “Essa certificação representa um grande avanço e destaca que a Casa Apis é a primeira exportadora de mel do país a estar no comércio Fair Trade. O certificado agrega valor ao nosso mel, atesta que o produto piauiense é um alimento limpo, ou seja, livre de agrotóxicos, tem qualidade e preço justo”, explica Dantas.

De acordo com o diretor da Casa Apis, ser um produto do Comércio Justo garante um incremento de 15% no valor do mel piauiense. Atualmente, o quilo do mel é vendido por US\$ 3,20. Sobre esse valor será agregado 15%, cujo percentual será repassado para o apicultor. Por conta dessa conquista no mercado, a Casa Apis vai enviar nos próximos dias, quatro contêineres de mel para os EUA e outros três para a Europa. Este ano, a entidade estima produzir 900 toneladas de mel.

O que é a Casa Apis - A Central de Cooperativas Apícolas do Semi-Árido Brasileiro, Casa Apis, é um centro de processamento que envolve 1.500 apicultores dos Estados do Piauí e do Ceará. A Central é resultado do trabalho de instituições e organizações não-governamentais como Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas, Sebrae; Fundação Banco do Brasil, Governo do Piauí, Federação das Entidades Apícolas do Piauí, Feapi; Rede Unitrabalho, Unisol Brasil, prefeituras de 42 municípios envolvidos na iniciativa, além de cooperativas de apicultores do Piauí (Campil, Cooapi, Comapi, Coopix, Coodevarpi, Coabel e Compai) e do Ceará (Cooperanecta e Cooapis-Cariri). O objetivo da Casa Apis é evitar a ação de intermediários no beneficiamento e comercialização do mel, tornando a região uma das maiores produtoras de mel do país e da América

Latina.

Fonte: O Dia - PI - Teresina/PI - Economia - 29/01/2010 - <http://miti.com.br/ce2//?a=noticia&nv=mPvLpwm1TIINY34mpVdiPg>

3 - Certificações valorizam o setor apícola no mercado nacional

Lena Mendonça - O objetivo maior dessa ação é melhorar a comunicação junto ao consumidor final. Nos próximos meses, a apicultura piauiense vai ganhar muito mais destaque do ponto de vista mercadológico. Além da certificação em Comércio Justo conquistada, esta semana, pelos apicultores de Picos, no sul do Estado, estão programadas outras certificações para o mel produzido no Piauí, principalmente quanto a origem orgânica do produto.

“As certificações são resultado de um grande trabalho desenvolvido pelo Sebrae junto a esse setor econômico. Sempre focamos nossas ações na capacitação dos apicultores, no repasse das técnicas de manejo, na melhoria do mel, ou seja, buscamos a qualidade do produto. Isso valoriza ainda mais o nosso mel nos mercados nacional e internacional. Além disso, estimulamos o acesso a outros mercados, seja em participação em feiras e eventos, seja promovendo encontros de negócios”, afirma o diretor superintendente do Sebrae no Piauí, Delano Rodrigues Rocha.

O diretor acrescenta que tanto a certificação do mel em produto orgânico quanto no Comércio Justo fazem parte de editais disponibilizados pelo Sebrae Nacional, verdadeiros investimentos que a instituição realiza no setor apícola e que tem conquistado resultados mais que satisfatórios em novas oportunidades de trabalho.

Os processos que atestam a qualidade do mel são longos, exigem adequações e muita dedicação por parte dos apicultores e suas entidades associativas. Para o gerente da Unidade de Agronegócios do Sebrae Nacional, Paulo Alvim, o objetivo maior dessa ação é melhorar a comunicação junto ao consumidor final. “Quando se fala em mel logo se associa ao Piauí e em especial à região de Picos. O processo de certificação irá melhorar a comunicação com o mercado consumidor para a qualidade do mel do Estado”, ressalta Alvim.

Em relação à certificação para o mel orgânico aconteceram oficinas de sensibilização, em gestão da casa de mel e em produção orgânica do produto. Foram realizadas quase 1.800 horas em consultorias de campo como cadastro de apicultores, mapeamento dos apiários e das casas de mel, e outras 960 horas de consultorias de coordenação desses empreendimentos coletivos. Todas as consultorias tiveram a inspeção do Instituto Biodinâmico, certificadora brasileira reconhecida na Europa, Estados Unidos e Japão.

“Na verdade, os apicultores piauienses, através dessas certificações, agregam mais valor aos seus produtos. Em muitos casos, o mel piauiense chega a ter 30% de valorização em relação a outros tipos de mel. Tudo por conta da certificação orgânica”, informa o gerente da Unidade de Atendimento Coletivo Agronegócios do Sebrae no Piauí, Francisco Holanda. Segundo Holanda, essas certificações são renovadas anualmente e, a cada período, o Piauí aumenta o número de apicultores inseridos nessa ação.

Até o momento 513 apicultores da Central de Cooperativas Apícolas do Semi-Árido Brasileiro, Casa Apis, em Picos, e 879 da Associação dos Apicultores da Microrregião de Simplício Mendes, AAPI, estão renovando seus certificados em produção de mel orgânico. Em relação à comercialização do mel, os números mostram que a apicultura piauiense está no caminho certo em

direção à geração de trabalho e incremento de renda. Somente em 2009, o volume de comercialização superou a cifra dos R\$ 2,8 milhões.

Fonte: AssCom Sebrae - <http://miti.com.br/ce2//?a=noticia&nv=O5KpiXzXWikNY34mpVdiPg - 180 GRAUS.COM - Teresina/PI - GERAL - 29/01/2010>

4 - Mel produzido por apicultores taquarenses ganha marca própria

A Associação Regional Taquarense de Apicultura já está com a documentação em dia para explorar marca própria no mel produzido pelos seus associados. A sigla Artap passará a identificar potes com 500 gramas e um quilo, os quais deverão estar à disposição dos consumidores regionais a partir dos próximos meses.

O anúncio foi feito pelo presidente da entidade associativa, Moisés Rangel (foto), explicando que o processo burocrático para oficialização da marca foi concluído em dezembro passado. Segundo ele, a medida representa uma importante conquista para os produtores, já que deverá impulsionar a comercialização, considerada atualmente como o ponto-chave para o desenvolvimento da atividade. “Com a marca legalizada, acredito que não haverá mais restrições de mercado para o nosso produto”, destacou Rangel, também destacando a excelente qualidade do mel oriundo de Taquara e cidades vizinhas, visto que foi reconhecido como o segundo melhor mel do Estado em 2009.

Fonte: jornal Panorama - Regional - 29/01/2010 - <http://miti.com.br/ce2//?a=noticia&nv=uRdcMGyq1TENY34mpVdiPg>

5 - Apicultores se unem e criam rede de cooperação

Janete Melo - Produtores da Cecoapi vão se unir a outros em rede. Produtores da Central de Cooperativas dos Apicultores do Estado da Bahia (Cecoapi), Cooperativa Regional dos Apicultores do Médio São Francisco (Coopamesf) e um produtor da região de Eunápolis, sul do estado, estão se unindo para solucionar antigos problemas.

Está sendo criada uma rede de cooperação entre eles – uma ação de inter-cooperação dos Projetos Apis do Sebrae e parceiros. “A formação da rede permitirá a realização de ações conjuntas, facilitando a solução de problemas comuns e viabilizando novas oportunidades. As empresas que integram uma rede conseguem reduzir custos, dividir riscos, conquistar novos mercados, qualificar produtos e serviços e ter acesso a novas tecnologias”, explica a agente de mercado Auxiliadora Costa.

Ainda de acordo com ela, a iniciativa surgiu durante consultoria realizada pelo Programa Comércio Brasil em Eunápolis, quando se debateu a necessidade de abastecimento de mel pelas cooperativas. A partir dessa necessidade do segmento foi vislumbrada a criação da rede. As ações já estão sendo realizadas. A elaboração de um projeto que incorpore as ações já existentes e as que vierem surgir será uma decisão dos presidentes das cooperativas envolvidas fortalecendo os laços cooperativos e que conseqüentemente, buscarão apoio nos órgãos e instituições parceiras.

"O Sebrae já vem desenvolvendo ações no tocante a aplicações de soluções e inovações tecnológicas. Com o Programa Comércio Brasil a cadeia de serviços oferecida pelo Sebrae vem contemplar o vazio existente dos produtores", disse Auxiliadora.

Os integrantes desse projeto também fazem parte do Comércio Brasil - uma iniciativa do Sebrae

que visa oportunizar negócios para micro e pequenas empresas, associações e cooperativas de produtores e artesãos. É uma metodologia criada para atender à necessidade de comercialização das micro e pequenas empresas através da abertura de novos mercados e clientes. Para o presidente da Coopamesf, Itamar Queiroz, a iniciativa vem atender a um antigo problema que é a dificuldade em comercializar e trabalhar conjuntamente.

A expectativa de acordo com ele, é que a partir da criação da rede as cooperativas possam vir a se profissionalizar com o foco na sua sustentabilidade. “Uma das principais características do atual ambiente organizacional é a necessidade de as cooperativas atuarem de forma conjunta e associada. As redes de cooperativas representam uma forma inovadora de obter competitividade e sobreviver no mundo globalizado”, acrescenta a agente de mercado.

Fonte: Agência Sebrae de Notícias - BA - Salvador/BA - Notícias - 28/01/2010 - <http://miti.com.br/ce2//?a=noticia&nv=wnE4b3a4U-8NY34mpVdiPg>

6 - BBB10: "Uso picadas de abelha para aliviar dores musculares", diz Dourado

Marcelo Dourado assustou Fernanda e Alex com suas conversas na tarde desta quinta-feira (28). O lutador acordou para ajudar Dicesar na cozinha e depois resolveu dar um mergulho para se refrescar. Assim que saiu do Puxadinho, Dourado encontrou a dentista e o advogado e lembrou um hábito nada convencional que possui.

“Eu uso picadas de abelhas para aliviar algumas dores musculares. Tive uma lesão no ombro uma vez e ela dói até hoje. Sempre que tenho alguma crise, pego uma abelha e deixo que ela pique o local”, comentou com naturalidade. Impressionada, Fernanda disse que não conseguiria nunca fazer algo assim. “Você é doido! Não precisa nem pedir para as pessoas não repetirem isso em casa, ninguém vai querer fazer”, desabafou indignada. Rindo, Dourado explicou o que sente com as abelhas: “Funciona como uma acupuntura pra mim. É como se fosse terapia”.

Fonte: Babado - São Paulo/SP - Notícias - 28/01/2010 - <http://miti.com.br/ce2//?a=noticia&nv=AITX08hYXkQNY34mpVdiPg>

7 - Fibria entrega kits para produção de mel

Por meio do Programa Apicultura Solidária, cujo objetivo é fomentar a produção de mel em áreas de plantio da empresa, a Fibria doou neste mês, aos moradores da comunidade de Gimuhuna, em Aracruz, dez kits de apicultura completos, contemplando mais dez famílias. Na mesma ocasião foram entregues os certificados do Curso de Apicultor, realizado na comunidade pelo INCAPER, com apoio da Fibria. "A capacitação oferecida pelo instituto é um dos pré-requisitos para a participação dos produtores no programa Apicultura Solidária", informou o analista de Operações Florestais, Engelbert Filipe Fuchs.

A comunidade está animada com a chegada de mais um programa da companhia. Cerca de 10 famílias já participam do Programa Integrado de Madeira e Alimentos (Pima). "Eu e meu marido já participávamos do Pima, agora com o Programa de Apicultura teremos mais uma renda para nossa família. Ficamos muito animados em participar do curso de capacitação, o conhecimento é importante, assim podemos melhorar nossas técnicas", destacou a produtora rural Taciana Sperandio. Os kits são compostos por caixas confeccionadas em madeira de eucalipto, cartilha de instrução, colmeias, luvas de apicultor, fumegador, macacão completo, bota branca de borracha, cera alveolada, formão para apicultor, vassourinha de crina e baldes com tampa.

8 - Apicultura e horticultura são os novos projetos no Vale do São Francisco

Tatiana Ferraz - Recife - Apicultores e produtores de hortaliças do Sertão do São Francisco no Estado de Pernambuco terão um reforço nos próximos anos para desenvolver suas atividades. O Sebrae/PE, através da Unidade de Negócios do Sertão do São Francisco, começa em 2010 a trabalhar com dois novos projetos nas áreas de **apicultura** e horticultura. As iniciativas se juntam aos projetos já existentes, nas áreas de fruticultura irrigada, caprinovinocultura, turismo, artesanato, comércio, meio ambiente e orientação empresarial.

O projeto de desenvolvimento da apicultura na Unidade Sertão do São Francisco tem como público-alvo 200 apicultores dos municípios de Afrânio, Dormentes, Petrolina, Santa Maria da Boa Vista e Belém do São Francisco. O projeto visa desenvolver a atividade apícola na região por meio do fortalecimento da organização dos apicultores e da ampliação do acesso destes ao mercado e à tecnologias apropriadas.

No primeiro ano do projeto, o foco será o mercado nacional e, posteriormente, o mercado internacional, com a articulação para a construção de entrepostos. Entre os produtos, serão trabalhados inicialmente o mel e a cera, ampliando depois para a própolis e a apitoxina. A Unidade Sertão do São Francisco pretende, até 2012, elevar em 50% a venda de mel via central de comercialização e em 20% a venda do mel fracionado.

Entre os trabalhos a serem desenvolvidos pelo Sebrae/PE no Sertão do São Francisco está a capacitação técnica dos apicultores, em parceria com o Senar, para o manejo de colméias e apiários, para utilização de boas práticas de fabricação e manipulação do produto e para gestão administrativa e financeira do apiário. Além disso, o Sebrae/PE pretende estabelecer parceria com o Banco do Nordeste, o Banco do Brasil e a Companhia de Desenvolvimento do Vale do São Francisco (Codevasf) no sentido de construir casas de mel apropriadas para a extração do produto. Também devem ser estabelecidas parcerias com as prefeituras para disponibilizar os terrenos para a construção das casas de mel e para incentivar a inserção do produto na merenda escolar, favorecendo sua produção e comercialização.

A iniciativa surgiu a partir da constatação de que, apesar da Região do Vale do São Francisco produzir cerca de 100 toneladas de mel por ano, Pernambuco exporta apenas pequena parte desse produto, já que muitos apiários ainda não obtiveram as certificações dos serviços de Inspeção Federal e Estadual, necessárias para comercialização nos principais mercados.

Horticultura - O projeto de horticultura visa desenvolver esse ramo produtivo no Vale do São Francisco Pernambucano através da organização do setor, da melhoria da gestão empresarial, da transferência de tecnologia e do fomento à comercialização, com o objetivo de aumentar a geração de emprego e renda na região.

Serão beneficiados, até 2012, 250 produtores de hortaliças - cebola, amendoim, tomate, inhame, macaxeira, além de outros legumes e vegetais - dos municípios de Petrolina, Santa Maria da Boa Vista, Orocó, Cabrobó e Belém do São Francisco. Os produtores serão atendidos em grupos, com planos de ação específicos para cada um deles a fim de desenvolver os trabalhos considerando as diferentes necessidades existentes.

Um dos pontos a serem trabalhados de forma estratégica é o estímulo da produção em um sistema orgânico e agroecológico. No caso de hortas recentes, a idéia é estimular que a produção já siga essa tendência, valorizando o cultivo de alimentos mais saudáveis e, ao mesmo tempo, aproveitando uma oportunidade de bons negócios, por tratar-se de um nicho de mercado bastante valorizado. O empreendedorismo, a cooperação, o acesso aos mercados e a inovação logística, tecnológica e de gestão são outros pontos a serem focados.

Entre as ações que serão empreendidas para atingir os objetivos do projeto, destaca-se a realização de palestras, seminários, capacitações e consultorias em tecnologia de produção, manuseio mínimo, processamento de hortaliças, marcas e embalagens. Para dar base a essas ações, será realizado mapeamento da horticultura do Vale do São Francisco Pernambucano e do mercado consumidor. Estão programadas, ainda, visitas técnicas, participação em eventos e dias de campo.

O projeto pretende, até 2012, aumentar o número de pessoas ocupadas na produção de hortaliças em 30%. Também devem ser formados dois grupos de horticultores reconhecidos como produtores de orgânicos pelo Ministério da Agricultura e/ou Certificadoras, além de um grupo de horticultores trabalhando de forma organizada em cada município da área de abrangência do projeto.

Fonte: Sebrae/PE - (81) 2101-8499 - Sebrae/PE Sertão do São Francisco; (87) 2101-8900 http://miti.com.br/ce2//?a=noticia&nv=Ucx5vry1_MENY34mpVdiPg - Sebrae Brasil - Notícias - 04/02/2010

9 - Muito mais que um túnel verde

Crédito: FABIANO DO AMARAL e JOANA COLUSSI - Basta passar apenas uma vez pelo Túnel Verde, no Litoral Norte, para a imagem ficar guardada na memória. Em 3,5 quilômetros de extensão na RS 040, motoristas desfrutam de uma paisagem natural em direção às praias gaúchas. O que muitos não sabem é que atrás das árvores de eucalipto é produzido o símbolo do município de Balneário Pinhal.

No local vivem 14 apicultores que extraem das abelhas o produto que deu origem ao roteiro turístico da cidade. O Ecomel prevê visitação a pontos como as lagoas da Cerquinha e Rondinha, bem como a vivência da produ o apícola e a degusta o de pratos como filé de peixe ao molho de mel. Apesar de não ser a principal atividade econ mica de Balneário Pinhal, a apicultura   responsável por criar uma identidade para a praia gaúcha. "Além do mar, precisávamos de um tema para explorar o turismo da região", disse a secret ria municipal de Turismo e Lazer, Tatiana Rita Weissheimer.

Na passada pela rodovia, que d  acesso a cidades como Cidreira e Tramandaí,   possível adquirir os produtos derivados da abelha. Na Vila do Mel, com quiosque e cabana de beneficiamento, os visitantes podem levar desde o mel puro até doces feitos   base do produto. "Nosso mel   distribuído para supermercados da região Metropolitana", conta com orgulho o apicultor Gustavo Gomes de Almeida, 60 anos. Presidente da Associa o Túnel Verde dos Apicultores, o agricultor deu continuidade   propriedade construída por antepassados.

Já a Associa o dos Apicultores Familiares do Túnel Verde (Apiverde) aguarda para os próximos meses o rótulo de agroindústria que irá possibilitar a venda direta do produto ao mercado. "Fomos capacitados para isso, com todas as normas de inspe o e sanidade", disse o apicultor Flávio Lopes Quintanilha, 39 anos. Juntos, os apicultores da comunidade produzem em média sete toneladas de

mel por ano. Com aproximadamente 11 mil habitantes, Balneário Pinhal possui oito quilômetros de orla marítima, abrangendo as praias de Pinhal Sul, Pinhal Norte e Magistério.

Fonte: <http://miti.com.br/ce2//?a=noticia&nv=2Bkg5UwYiOsNY34mpVdiPg> - Correio do Povo - Porto Alegre/RS - 05/02/2010 -

10 - Reunião com técnicos do Sebrae discute criação da Casa do Mel

Andréia Simões - Assessoria da Câmara Municipal - Semana passada, a vereadora Dra. Lucília Donadelli (PV) participou de reunião na Secretaria de Desenvolvimento Econômico com o secretário da pasta, Laércio dos Santos, o secretário de Agricultura Edson Schiavon, a gestora de projetos do escritório Regional do Sebrae em Marília, Adriana Montoro Ramalho e a agente de Desenvolvimento do Posto Sebrae de Tupã, Rafaela Pires, além da diretora de projetos agrícolas Josilene Tenório.

Na pauta do encontro, a criação da Casa do Mel no município, projeto que vem sendo defendido pela Dra. Lucília com apoio dos apicultores locais. A parceria do município com o Sebrae está promovendo trabalho de conscientização que envolve todo o processamento do mel, cuja finalidade é o correto processamento e armazenamento do produto. “Com essa capacitação, nosso município estará mais apto a receber uma Casa de Manipulação de Mel e com isso dar as condições necessárias aos produtores locais para que o mel produzido aqui tenha a qualidade exigida pelo mercado consumidor nacional”, explica a vereadora, que diz ainda que a capacitação também pretende ampliar o campo de atuação dos produtores locais.

Segundo Dra. Lucília, a Prefeitura já estuda projeto e área para construção da Casa do Mel e a parceria com o Sebrae é mais uma etapa para concretização deste trabalho, que pretende acima de tudo auxiliar os apicultores a comercializar seus produtos em feiras, farmácias, padarias e supermercados. “Queremos tirar os produtores de mel da clandestinidade e apresentar à população um produto de qualidade e com segurança, pois o mel é saúde e seu consumo deve ser incentivado”, observa a vereadora.

Dra. Lucília ressalta ainda que a construção da Casa de Manipulação é o primeiro passo para a correta preparação do mel, desde o recebimento do produto, passando pelo processamento e armazenamento. Sem isso, afirma, “difícilmente o mel produzido em Tupã poderá abastecer grandes empresas como, por exemplo, a filial de Marília da multinacional Nestlé, que certamente absorverá grande parte ou a totalidade do mel produzido na cidade, mas desde que dentro das especificações e das normas técnicas exigidas”.

Fonte: Jornal Diário - Política - 04/02/2010 - <http://miti.com.br/ce2//?a=noticia&nv=CcOCyHuNW7ENY34mpVdiPg>

11 - Cuidado: abelhas podem reconhecer rostos

© 2010 New York Times News Service - Tradução: Gabriela dAvila - O cérebro de uma abelha tem 1 milhão de neurônios, em comparação aos 100 bilhões do cérebro humano. Porém, como relatam pesquisadores, as abelhas são capazes de reconhecer rostos, e elas podem o fazer da mesma forma que nós. Abelhas e humanos usam uma técnica chamada processamento configural, a junção de componentes de um rosto - olhos, orelhas, nariz e boca - para formar um padrão reconhecível, como relata uma equipe de pesquisadores na edição de 15 de fevereiro do The Journal of Experimental Biology.

"É como se fosse uma colagem", disse Martin Giurfa, professor de biologia neural da Universidade de Toulouse, na França, e um dos autores do estudo. É a mesma habilidade, segundo Giurfa, que ajuda os humanos a perceber que uma pagoda chinesa e um chalé suíço são ambos moradias, com base em seus componentes. "Conhecemos duas linhas verticais, com um teto como de cabana", disse ele. "É uma casa".

Em sua pesquisa, Giurfa e colegas criaram uma exibição de imagens desenhadas à mão, algumas eram rostos, outras não. Os rostos tinham potes de água açucarada na frente, enquanto os desenhos que não representavam rostos foram colocados por trás de potes contendo água pura. Depois de algumas viagens frustradas aos potes de água sem açúcar, as abelhas passaram a voltar continuamente aos potes de água açucarada na frente dos rostos, descobriram os cientistas.

As imagens e os potes foram limpos após cada visita das abelhas, para garantir que elas estavam usando sinais visuais para encontrar o açúcar, e não deixando marcas de cheiro. Os pesquisadores descobriram que as abelhas também eram capazes de distinguir um rosto que oferecia água açucarada de um que não fornecia. Após muitas horas de treinamento, as abelhas escolheram os rostos certos em aproximadamente 75% das vezes, disse Adrian Dyer, outro autor do estudo e cientista da visão da Monash University, na Austrália.

Os pesquisadores afirmaram que, embora eles fossem biólogos e não cientistas da computação, eles esperam que seu trabalho possa ser mais amplamente usado, incluindo por especialistas em reconhecimento facial. "Se alguém achar interessante e isso melhorar a segurança nos aeroportos, isso é ótimo", disse Dyer. "Os mecanismos potenciais podem se tornar disponíveis para a comunidade de reconhecimento facial em geral".

Giurfa afirmou que o benefício de estudar uma criatura tão simples quanto a abelha estava em saber que não é necessária uma rede neural complexa para distinguir objetos. Isso traz esperanças a tecnólogos, disse ele. "Podemos imaginar que, através da exposição repetida, podemos treinar máquinas para extrair uma configuração e saber se isso é uma moto ou não, se isso é um cachorro ou não", disse ele. Porém, embora a pesquisa com abelhas seja interessante, isso não ajuda no problema mais difícil enfrentado por tecnólogos, afirmou David Forsyth, professor de ciência da computação da Universidade de Illinois, cuja pesquisa foca em visão de computador.

O problema desafiador é construir sistemas capazes de reconhecer as mesmas pessoas num período de tempo, disse David Forsyth, depois que seu cabelo cresceu, ou quando elas estiverem usando óculos de sol, ou depois de envelhecerem. Todas essas são tarefas que os humanos podem facilmente desempenhar, mas que os computadores têm dificuldades em replicar. "Duvido muito que as abelhas possam fazer essa distinção", disse Forsyth, acrescentando: "Se as abelhas conseguissem, eu cairia da cadeira".

No entanto, disse ele, é importante acrescentar ao corpo de pesquisa sobre reconhecimento facial estudos com animais. Embora computadores tenham se tornado muito capazes em detectar rostos, o reconhecimento facial confiável realizado por máquinas continua sendo algo elusivo. "Não sabemos quase nada sobre reconhecimento, mas é muito útil, apesar de difícil, e isso nos ajuda a tomar decisões sobre o mundo", disse Forsyth. "Pesquisas sobre qualquer aspecto da identificação e reconhecimento de rostos parecem ser algo bom".

Fonte: Yahoo Brasil - Mundo - 04/02/2010 - <http://miti.com.br/ce2/?a=noticia&nv=IbtbvSoMUDANY34mpVdiPg> -

12 - O ouro doce da Natureza

Atendendo todos os critérios uma empresa do sul do Ceará, mais uma vez vai participar da Biofach.

Por Tarcília Rego - O Ministério do Desenvolvimento Agrário (MDA) selecionou 20 empreendimentos da agricultura familiar para participar da edição 2010 da BioFach, apoiou a ida de 10 empreendimentos, que resultou em US\$ 1,28 milhões em negócios. Neste ano pela primeira vez, os agricultores passaram por um processo seletivo. É o oitavo ano que o MDA apóia a participação dos agricultores familiares na feira, uma importante oportunidade para abrir as portas para a comercialização de seus produtos no mercado internacional. Todos os produtos orgânicos brasileiros que estejam presentes na BioFach têm certificação reconhecida na Comunidade Européia.

A seleção seguiu critérios como: ser um empreendimento da agricultura familiar formalizado, atuar no mercado internacional ou ter condições e escala para fazê-lo, ter produtos com um nível adequado de apresentação para o mercado internacional e estar de acordo com a legislação sanitária e agrícola da Comunidade Européia. Atendendo todos os critérios uma empresa do sul do Ceará, mais uma vez vai participar da Biofach. A Cearapi, localizada na cidade de Crato (CE) participa pela quinta vez da feira internacional, segundo o empresário Paulo Levy. “Participamos em 2002, 2003, 2004 e 2005. Em 2006, a participação foi interrompida com o embargo ao mel brasileiro pela Comunidade Europeia, afetando a exportação”, disse o empresário. A situação foi regularizada em março de 2008 com a aprovação do Plano Nacional de Resíduos e Contaminantes (PNRC).

O empresário formado em Zootecnia, encontrou na Chapada do Araripe as condições perfeitas para produzir um mel diferenciado e atender mercados exigentes. A vegetação singular, capaz de manter-se verde e florida, mesmo passando por períodos de estiagem é fundamental para garantir a nobreza do mel exportado. A Cearapi é a maior exportadora de mel orgânico do Brasil. Exporta para o Reino Unido, Alemanha e Estados Unidos.

Os 1.000 pequenos apicultores integrados são assessorados por Levi. Com a expertise adquirida ao longo de 20 anos no setor, Paulo Levy é o consultor do grupo. “Se fizer o processo de produção, certificação e exportação, sozinho, não alcança bons resultados. Nós diluímos o custo”, disse. Se o pequeno produtor assumir os custos da certificação por conta própria, vai gastar mais e faturar menos. A vantagem para o apicultor é o preço recebido pelo produto, que pode chegar a 20% acima do mercado.

O mel é certificado pelo Instituto Biodinâmico (IBD). O número de colmeias, a localização e o tipo de vegetação, entre outras variáveis são rastreadas e monitoradas por GPS. O uso de qualquer medicamento é proibido. Para verificar se todas as exigências foram cumpridas, as toneladas que são entregues “diariamente na empresa ainda passam por uma rigorosa análise de laboratório para medir o teor de fumaça, a coloração, densidade e inexistência de resíduos”, conforme informação no site da Cearapi.

Em 2009 a Cearapi comercializou 1.800 toneladas. A estimativa para 2010, segundo Levy, é de 2.500 toneladas. O quilo do mel custa 2.55 euros. A organização é a maior exportadora de mel orgânico do Brasil. Apicultura. é a ciência, ou arte, da criação de abelhas com ferrão. Trata-se de um ramo da zootecnia. A criação racional de abelhas para o lazer, ou fins comerciais, pode ter como objetivo por exemplo a produção de mel, própolis, geléia real, pólen, cera de abelha e veneno, ou mesmo fazer parte de um projeto de paisagismo. Além disso, as abelhas são importantes

polinizadoras.

Fonte: Jornal O Estado - Fortaleza/CE - O Estado Verde - 02/02/2010 - http://miti.com.br/ce2//?a=noticia&nv=8_mOcXfoiSONY34mpVdiPg

13 -Doenças das abelhas

Autor: Redação RuralNews - Doenças são alterações no funcionamento normal do organismo, na sua estrutura ou na composição normal dos seus elementos. Como todos os animais, também as abelhas estão sujeitas a doenças infecciosas (por vírus e bactérias), parasitárias (por parasitas) e orgânicas, as menos perigosas para o apiário, porque não se transmitem de uma abelha para outra. As orgânicas são problemas de funcionamento do organismo como, por exemplo, o raquitismo e podem aparecer em abelhas de qualquer idade. O aparecimento de doenças pode ser facilitado por diversas causas denominadas predisponentes, porque diminuem a resistência do organismo. Entre elas, podemos citar: cansaço, resfriamento, enfraquecimento, alimentação insuficiente ou defeituosa, má ventilação, frio ou calor excessivos, falta de higiene, água de má qualidade ou contaminada, etc.

Resistência às doenças - Estudos são realizados para comprovar se, realmente, as abelhas africanizadas são ou não mais sujeitas às doenças, do que as europeias. Sua maior capacidade de remover rapidamente larvas e abelhas contaminadas ou mortas, no entanto, é considerada como uma boa característica de defesa.

Para evitar as doenças - Devemos, para isso, combater os vírus, as bactérias e os parasitas, tomando algumas medidas, entre as quais: limpeza rigorosa e regular, raspando e lavando as colméias e não deixando, nunca, restos de cera e outros detritos que possam alimentar ou abrigar traças, outros parasitas, bactérias, predadores, etc. É importante realizar capinas, varrer e remover todos os detritos nos arredores das colméias, para evitar que sirvam de abrigo ou alimentos para ratos, formigas, etc., usar água com sabão, desinfetantes adequados e até mesmo lança-chamas, para colméias vazias, (levando-as para longe do apiário), o que deveria ser feito, como rotina, para desinfetar e desinfestar, pelo fogo, todo material antes de ser novamente utilizado.

O combate aos parasitas (desinfestação) deve ser feito com fumaça de tabaco, pois não podemos usar inseticidas, porque matariam as abelhas; lavar e desinfetar todos os acessórios; evitar umidade, inclinando as colméias um pouco para frente, para escorrer as águas que possam entrar pelo alvado; não colocar as colméias no chão, para evitar umidade e a entrada de bichos; isolar ou eliminar abelhas doentes.

Pessoas que tiveram contato com abelhas doentes ou material contaminado, devem ser impedidas de mexer nas colméias ou em qualquer material apícola. Quando necessário, a pessoa deve, primeiro, lidar com as abelhas sadias e somente depois, com as doentes; manter as abelhas sempre sadias e fortes para evitar que peguem alguma doença e passem para as outras.

Fonte: Rural News - Abelhas - 04/02/2010 – <http://miti.com.br/ce2//?a=noticia&nv=JDicN-Wx8a0NY34mpVdiPg>.

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