
LEIA NESTA EDIÇÃO

1 - Momento de Reflexão; 2 - Aluno da Udesc Joinville conquista primeiro lugar em concurso estadual do Sebrae; 3 - Mundo dos insetos é tema de exposição no Museu do Instituto Biológico; 4 - Microcápsulas de própolis preservam vida útil de salame; 5 - DF: apicultura terá planejamento estratégico e projeto para incrementar exportações; 6 - Apicultura terá planejamento estratégico e projeto para incrementar exportações; 7 - MEL: Preço do mel brasileiro bate mais um recorde em novembro; 8 - Vale do Itajaí registra superpopulação de abelhas; 9 - Mistério: abelhas do Brooklyn, em NY, ficaram vermelhas; 10 - Curso de apicultura on line (internet); 11 - Apicultura toma conta de municípios americanos; 12 - Apicultura terá projeto para incrementar exportações; 13 - Preço do mel brasileiro bate novo recorde; 14 - Pesquisa explica como as abelhas enxergam o mundo.

1 - Momento de Reflexão

“O verdadeiro conhecimento vem de dentro.” - Sócrates

2 - Aluno da Udesc Joinville conquista primeiro lugar em concurso estadual do Sebrae

O aluno Tiago Buss, do curso de Engenharia de Produção e Sistemas, da Udesc Joinville, conquistou o primeiro lugar na categoria Agronegócio da terceira edição do Concurso Estadual de Plano de Negócios para Universitários, promovido pelo Sebrae - Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas - de Santa Catarina. Ele competiu com 1.250 inscritos de todo o Estado, e a entrega do prêmio ocorreu na semana passada, em Florianópolis, com a presença de estudantes, professores e responsáveis pela organização do concurso.

O aluno da Udesc desenvolveu um entreposto de mel, onde ocorre o beneficiamento do produto. "Pelo projeto, o mel é todo processado e entregue aos consumidores em embalagens diversas", explica Tiago Buss. Como premiação, ele irá visitar o Vale do Silício, na Califórnia (EUA), considerado o berço do empreendedorismo. O estudante viaja no início de 2011 e, durante sete dias, conhecerá a sede de empresas como Google, HP, Apple e a Universidade de Stanford.

Voltado a estudantes e professores de instituições públicas e privadas de nível superior em Santa Catarina, o concurso procura incentivar o empreendedorismo e oferece orientação gratuita a quem tem interesse em desenvolver planos de negócios. O concurso premiou dois alunos para cada um dos seguintes setores: Serviços, Comércio, Indústria e Agronegócio.

Fonte: assessoria de imprensa Gazeta de Joinville - Joinville/SC - Educação - 08/12/2010 -

3 - Mundo dos insetos é tema de exposição no Museu do Instituto Biológico

A exposição Planeta Inseto estará, a partir do dia 7 de dezembro (terça-feira), no Museu do Instituto Biológico para mostrar a importância desses organismos na vida humana. O evento retrata, de forma lúdica e interativa, os diversos aspectos sobre os insetos, de maneira a sensibilizar o público para sua importância na sustentabilidade ambiental, produção de alimentos e saúde pública, diz Antonio Batista Filho, diretor do Instituto Biológico (IB-Apta) da Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo.

O Planeta Inseto procura responder questões como: Você sabe o que é um inseto? Sabia que existem mais de 1 milhão de espécies conhecidas e que existam mais outras 7 milhões para serem descobertas? Ou ainda: Você acha que os insetos não são importantes e que só atrapalham? Consegue imaginar nosso planeta 15% mais leve e com a metade dos seres vivos existentes ?

Os insetos, aparentemente tão insignificantes, representam mais da metade do planeta e, somente as formigas, 15% de seu peso, conta Batista. Por isso, a exposição Planeta Inseto estimula o visitante a conhecer um pouco mais desses animais, mas de uma forma diferente. Assim, o Biológico imaginou um zoológico de insetos que está à disposição do público. “Ainda não se convenceu? Que tal descobrir como as lagartas do bicho da seda fazem uma confortável camisa? E o modo de produção do delicioso mel das abelhas?” E, para descontrair, o IB sugere apostar em uma “excêntrica corrida de baratas”. Tem até um baratódromo!

Fonte de alimento - O Planeta Inseto vai mostrar ainda povos utilizam insetos como fonte de alimento e, também, aqueles que os treinam para competir em campeonatos de lutas, conta Batista. “Já viu um inseto que parece um graveto? Não? Talvez até já tenha visto, porém não o diferenciou de um galho. Esse inseto recebe o nome de bicho-pau. Venha aprender a identificá-lo com a gente!”

A exposição vai apresentar ao público as pragas urbanas. “Quem são esses insetos que rondam as nossas casas, avançam em nossa comida e podem transmitir doenças? O que é controle biológico? Não sabe a resposta para essas perguntas, ficou curioso? Então venha nos fazer uma visita.” A mostra ainda aborda insetos que atacam plantações de milho, café, girassol e soja, entre outras culturas que servem de alimento à humanidade. “O objetivo é justamente explorar essa diversidade através de atividades que instigam a curiosidade”, observa Batista.

“Será possível ao visitante ver de perto abelhas produzindo mel, lagartas produzindo o fio da seda utilizado em nossas roupas, formigas trabalhando em um sistema organizado, cupins reciclando material orgânico entre outras atrações.” Tudo isso é apresentado com diversos recursos facilitadores para o melhor entendimento, dinamismo e interação, como painéis interativos, microscópios para observação de minúsculas criaturas, jogos, trabalhos manuais, insetoteca e outras curiosidades. O projeto é coordenado pelo Instituto Biológico e como parceiros a Secretaria da Cultura e o Catavento Cultural e Educacional.

.[Exposição “Planeta Inseto”, durante o mês de dezembro, de terça a domingo, das 9h às 17h (bilheteria fecha às 16h) – Gratuito, Museu do Instituto Biológico, Rua Amâncio de Carvalho, 546 – Vila Mariana, São Paulo/SP].

Fonte: Portal Fator Brasil - Rio de Janeiro/RJ – Meio Ambiente - 07/12/2010 -

4 - Microcápsulas de própolis preservam vida útil de salame

Amostras de salame tipo italiano obtidos ao final do processamento. Experimentos realizados no Departamento de Engenharia de Alimentos da Faculdade de Zootecnia e Engenharia de Alimentos (FZEA) da USP possibilitaram a microencapsulação de própolis. Os pesquisadores conseguiram obter um pó que tornou a própolis isenta de álcool e com gosto e aroma atenuados. Os estudos foram realizados sob a coordenação da professora Carmen Sílvia Fávaro Trindade, da FZEA.

“A própolis é uma resina produzida pelas abelhas para proteger a colmeia. Seu efeito protetor poderia se estender também aos alimentos, proporcionando ação antimicrobiana, que evita a propagação de microrganismos, e antioxidante, que protege contra a oxidação lipídica”, destaca

Carmen. No entanto, a substância além de ser solúvel em álcool, possui gosto amargo e aroma forte, o que inviabiliza sua utilização direta nos alimentos, como um aditivo natural. “O objetivo da microencapsulação foi justamente facilitar a incorporação aos alimentos”, descreve a professora.

Amostra de própolis microencapsulada por atomização e armazenada em frasco de vidro - A inserção de própolis microencapsulada em salames propiciou efeitos antimicrobianos e principalmente antioxidantes no produto. A utilização das microcápsulas no salame é fruto de um projeto conjunto entre a FZEA e a Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz (Esalq) da USP, em Piracicaba. Segundo Carmen, o experimento é parte de uma dissertação de mestrado da Esalq, desenvolvida pela engenheira de alimentos Sabrina Bernardi. “Aqui na FZEA desenvolvemos e estudamos a tecnologia. A aplicação foi realizada neste estudo da Esalq”, conta.

Cápsulas invisíveis - O processo de microencapsulação transforma a própolis em cápsulas de dimensões invisíveis a olho nu, da ordem de 2 a 100 micrômetros (μm). “Devido a dimensões tão reduzidas, obtemos quantidades de pó com as microcápsulas. Este pó é então introduzido no alimento. A microencapsulação reduziu o cheiro forte da resina e amenizou seu gosto amargo. Além disso, o produto tornou-se solúvel em água”, explica Carmen.

Microcápsulas de própolis obtidas por atomização com goma arábica vista por microscopia eletrônica de varredura. A professora descreve que foram utilizados dois processos de microencapsulação da própolis: a atomização e a coacervação complexa. Ambos já conhecidos, todavia o segundo nunca tinha sido utilizado para encapsulação da própolis. No processo de atomização, a parede da microcápsula que recobre a própolis era composta dos polímeros de amido modificado ou goma arábica.

“As microcápsulas foram obtidas por nebulização de uma dispersão contendo o extrato etanólico de própolis e o material de parede em uma câmara com entrada de ar a alta temperatura, que promovia a evaporação instantânea da água e do álcool e a formação de microcápsulas que eram recolhidas na forma de um pó bem fino”. Este trabalho foi realizado pelo estudante do curso de Engenharia de alimentos da FZEA, Felipe Correa.

Já no processo de coacervação complexa, o material de parede era formado pelo complexo formado por proteína isolada de soja e pectina. “A própolis é rica em compostos de cargas positivas”, ressaltava Carmen. Uma solução de proteína isolada de soja é colocada em meio alcalino, condição onde predominam cargas negativas na molécula e, então, misturada à própolis para se proporcionar ligação entre as cargas opostas, formando-se a primeira parede da cápsula.

Em seguida adiciona-se a solução de pectina, que é um polissacarídeo com cargas negativas e se reduz o valor de pH do meio, para se promover a alteração das cargas ainda disponíveis da proteína para negativa. Nessa condição, a pectina e a proteína isolada de soja ligam-se formando a segunda parede da microcápsula.

Este trabalho foi desenvolvido pela aluna do curso de Engenharia de alimentos da FZEA Mirian P. Nori, e obteve o primeiro lugar na 2ª edição do Prêmio Henry Nestlé, na categoria Ciência e Tecnologia de Alimentos. As pesquisas com os processos de microencapsulação tiveram início em 2007 e foram concluídas em 2009. Carmen lembra que os estudos foram viabilizados com auxílio da Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo (Fapesp). Mais informações: (19) 3565-4139, com a professora Carmen Silvia Trindade, ou no e-mail carmenft@usp.br

Fonte: Agência USP de Notícias - Tecnologia - 08/12/2010 -

5 - DF: apicultura terá planejamento estratégico e projeto para incrementar exportações

A partir deste mês de dezembro, o setor de apicultura no Brasil passa a contar, pela primeira vez, com um ‘Planejamento Estratégico Setorial e de Exportação da Apicultura’. O documento representa grande avanço para o setor. Outra novidade é o convênio firmado, no fim de novembro, entre a Agência Brasileira de Promoção de Exportação e Investimentos (Apex Brasil) e a Associação Brasileira dos Exportadores de Mel (Abemel). A parceria resultou na criação do Projeto e da marca Honey Brasil. Em dois anos serão investidos cerca de R\$ 1,3 milhão em ações que podem gerar R\$ 90 milhões em exportações no mesmo período.

A elaboração do ‘Planejamento Estratégico Setorial e de Exportação da Apicultura’ também contou com a participação integral de todo o setor e da Apex Brasil, segundo informou a presidente da Abemel, Joelma Lambertuci de Brito. O objetivo do planejamento é promover, nacional e internacionalmente, de forma sustentável, a integração, a produção e a comercialização da cadeia produtiva de mel e demais produtos das abelhas e dos setores relacionados. O documento contará com quatro agendas de trabalho: política, produção, governança e mercado.

“A apicultura brasileira só vai se solidificar se forem construídas ações estruturantes de mercado nacional e internacional. Por meio do planejamento foi possível verificarmos as estratégias necessárias para promover toda a cadeia produtiva brasileira. A criação deste documento representa grande avanço, tendo em vista que outros países já atuam no mercado norteados por seus planejamentos estratégicos, a exemplo da Argentina, China, México e Austrália”, afirmou Joelma.

Exportação - O convênio firmado entre a Apex e a Abemel terá vigência de dois anos. Nesse período, por intermédio do Projeto Honey Brasil, será promovida a internacionalização de empresas brasileiras de produtos apícolas, aumento das exportações e do valor comercializado dos produtos, além do fortalecimento da imagem setorial dos produtores e das empresas nos mercados nacional e internacional.

Inicialmente o Brasil irá atuar em quatro mercados prioritários: Alemanha, Arábia Saudita, Estados Unidos e Japão. Já para 2011 estão previstas missões comerciais ao Oriente Médio e ao Japão (para prospecção de oportunidades de negócios), participação de empresas nas principais feiras internacionais do setor - como a Apimondia, na Argentina, e a Foodex, no Japão – e outras ações de promoção comercial, como a participação de empresas na Fórmula Indy 2011/2012. Sobre esta última ação, Joelma explica que, a ideia é levar, com tudo pago, clientes potenciais da marca Honey Brasil, para assistir às competições automobilísticas. “Trata-se de uma estratégia para fidelizar o cliente.”

Também visando promover a imagem de sustentabilidade e inovação, o projeto prevê ainda a reestruturação do website Honey Brasil, que servirá como portal de informações e notícias. “Será um espaço de inteligência competitiva comercial. Na página estará disponível um banco de dados sobre o setor”, ressalta Joelma.

O presidente da Confederação Brasileira de Apicultura (CBA), José Cunha, afirmou que a entidade está empenhada em apoiar o desenvolvimento das ações para disseminar a marca Honey Brasil pelo mundo. Segundo ele, a Fundação Banco do Brasil, que celebra hoje (08) 25 anos de criação, irá custear a contrapartida dos recursos que deverão ser investidos no projeto pela CBA e apicultores. “Cinquenta por cento dos investimentos serão oriundos da Apex e os demais ficarão por conta da Fundação Banco do Brasil. O apoio é fundamental, já que 85% da produção de mel no País vêm da agricultura familiar”, avaliou.

6 - Apicultura terá planejamento estratégico e projeto para incrementar exportações

A partir deste mês de dezembro, o setor de apicultura no Brasil passa a contar, pela primeira vez, com um 'Planejamento Estratégico Setorial e de Exportação da Apicultura'. O documento representa grande avanço para o setor. Outra novidade é o convênio firmado recentemente entre a Agência Brasileira de Promoção de Exportação e Investimentos (Apex Brasil) e a Associação Brasileira dos Exportadores de Mel (Abemel). A parceria resultou na criação do Projeto e da marca Honey From Brasil. Em dois anos serão investidos R\$ 1,3 milhão em ações que podem gerar R\$ 90 milhões em exportações no mesmo período para as cerca de 25 empresas participantes do projeto.

A elaboração do 'Planejamento Estratégico Setorial e de Exportação da Apicultura' também contou com a participação integral de todo o setor e da Apex Brasil, segundo informou a presidente da Abemel, Joelma Lambertuci de Brito. O objetivo do planejamento é promover, nacional e internacionalmente, de forma sustentável, a integração, a produção e a comercialização da cadeia produtiva de mel e demais produtos das abelhas e dos setores relacionados. O documento contará com quatro agendas de trabalho: política, produção, governança e mercado.

"A apicultura brasileira só vai se solidificar se forem construídas ações estruturantes de mercado nacional e internacional. Por meio do planejamento foi possível verificarmos as estratégias necessárias para promover toda a cadeia produtiva brasileira. A criação deste documento representa grande avanço, tendo em vista que outros países já atuam no mercado norteados por seus planejamentos estratégicos, a exemplo da Argentina, China, México e Austrália", afirmou Joelma.

Exportação - O convênio firmado entre a Apex e a Abemel terá vigência de dois anos. Nesse período, por intermédio do Projeto Honey From Brasil, será promovida a internacionalização de empresas brasileiras de produtos apícolas, aumento das exportações e do valor comercializado dos produtos, além do fortalecimento da imagem setorial dos produtores e das empresas nos mercados nacional e internacional.

Inicialmente o Brasil irá atuar em quatro mercados prioritários: Alemanha, Arábia Saudita, Estados Unidos e Japão. Já para 2011 estão previstas missões comerciais ao Oriente Médio e ao Japão (para prospecção de oportunidades de negócios), participação de empresas nas principais feiras internacionais do setor - como a Apimondia, na Argentina, e a Foodex, no Japão - e outras ações de promoção comercial, como a participação de empresas na Fórmula Indy 2011/2012. Sobre esta última ação, Joelma explica que, a ideia é levar, com tudo pago, clientes potenciais da marca Honey From Brasil, para assistir às competições automobilísticas. "Trata-se de uma estratégia para fidelizar o cliente."

Também visando promover a imagem de sustentabilidade e inovação, o projeto prevê ainda a reestruturação do website Honey from Brasil, que servirá como portal de informações e notícias. "Será um espaço de inteligência competitiva comercial. Na página estará disponível um banco de dados sobre o setor", ressalta Joelma. O presidente da Confederação Brasileira de Apicultura (CBA), José Cunha, afirmou que a entidade está empenhada em apoiar o desenvolvimento das ações para disseminar a marca Honey From Brasil pelo mundo.

Segundo ele, a Fundação Banco do Brasil, que celebra nesta quarta-feira (8) 25 anos de criação, irá custear a contrapartida dos recursos que deverão ser investidos no projeto pela CBA e apicultores.

"Cinquenta por cento dos investimentos serão oriundos da Apex e os demais ficarão por conta da Fundação Banco do Brasil. O apoio é fundamental, já que 85% da produção de mel no País vêm da agricultura familiar", avaliou.

Fonte: Agência Sebrae - Brazil Modal - São Paulo/SP – Jornal Multimodal - 09/12/2010

7 - MEL: Preço do mel brasileiro bate mais um recorde em novembro

Em novembro, o preço médio do mel brasileiro estabeleceu novo recorde, atingindo US\$ 3,22/Kg. O aumento foi de 5,2% em relação ao valor pago em outubro (US\$ 3,06/kg) e de 17,1% na comparação com novembro de 2009 (US\$ 2,75/kg.) Historicamente, este é o maior preço alcançado, conforme levantamento do Sebrae. No que se refere aos números das exportações, houve queda tanto no valor quanto no volume comercializado. No total, as exportações foram de 1,1 mil toneladas e geraram receita de US\$ 3,5 milhões.

Em relação ao mês anterior, ocorreu redução de 8,4% na quantidade e de 3,5% no valor. Para Reginaldo Resende, coordenador nacional de Apicultura do Sebrae, esta disparidade de valorização do preço e baixa no volume exportado se justifica pela queda da produção de mel no Brasil e no mundo. Na avaliação de Reginaldo, o recuo da produção no Brasil se deve a três fatores: problemas climáticos, principalmente, seguidos de estoques em baixa e mercados internos e externos aquecidos. “Ao longo deste ano, houve estiagem nas regiões Norte e Nordeste e excesso de chuvas no Sul e Sudeste”, lembra. Compradores

Os Estados Unidos foram o principal destino das exportações de mel brasileiro, com um total de US\$ 1.605.647, respondendo por quase metade (45,7%) da receita total das exportações, ao preço de US\$ 3,15/kg. O Reino Unido foi o segundo mercado de mel, com receita de US\$ 690.769, o equivalente a 20,2% do valor total exportado, ao preço de US\$ 3,07/kg. A Alemanha absorveu 11,9% (US\$ 427.390) das exportações brasileiras de mel, pagando US\$ 3,04/kg.

Os outros países importadores de mel do Brasil foram Canadá, França, Espanha, Suíça e Israel. São Paulo permanece como o estado que mais exportou mel no País, com US\$ 1,6 milhão vendidos, respondendo sozinho por 45,6% das exportações brasileiras do produto.

O Ceará assumiu o segundo lugar, com US\$ 889.414, 24,8% do total exportado. O terceiro colocado foi o Rio Grande do Sul, com US\$ 384.923, seguido de Minas Gerais, com receita de US\$ 328.890. Dois estados obtiveram preços acima da média nacional de US\$ 3,22/kg: Ceará (US\$ 3,37/kg) e São Paulo (US\$ 3,29/kg).

Fonte: BGA - Bolsa de Gêneros Alimentícios do Rio de Janeiro - Rio de Janeiro/RJ - Home - 09/12/2010

8 - Vale do Itajaí registra superpopulação de abelhas

Causa pode estar no inverno rigoroso deste ano - Sobreviver a 3.820 picadas de abelha, como o policial militar Adalberto Antônio da Silva, de Florianópolis, é raro. O médico Alisson Bresciane, do Centro de Informações Toxicológicas do Hospital Universitário, explica que 200 são suficientes para matar uma pessoa que não seja alérgica, pois as toxinas tendem a paralisar os rins.

Mas, mesmo que não seja algo comum, a Associação Blumenauense de Apicultores (ABA) faz o alerta: a quantidade de abelhas nesta primavera aumentou devido ao inverno rigoroso pelo qual

passou o Vale do Itajaí. Com o frio, a mortalidade desses insetos é maior. Para suprir o número de abelhas que morreram durante o inverno, a rainha da colmeia gera superpopulação, explica o vice-presidente da ABA, Denílson Bittencourt. Junto com o crescimento, também aumentaram as chamadas de socorro feitas à associação desde setembro. De uma média de 30 atendimentos por mês em 2009, a associação está atendendo até 70 pedidos para remoção de colmeias este ano. O trabalho intenso deve durar, pelo menos, até o início de fevereiro.

Procure ajuda - Apenas a Associação Blumenauense de Apicultores faz a retirada das colmeias. O chamado pode ser feito ao 9602-4751 ou no Box 32 da Feira Livre da Proeb. - O Corpo de Bombeiros pode ser chamado pelo 193. Eles atendem casos de emergência, onde há perigo para a comunidade ou risco de morte

Fonte: Jornal de Santa Catarina - A Notícia - SC - Joinville/SC - GERAL - 09/12/2010

9 - Mistério: abelhas do Brooklyn, em NY, ficaram vermelhas

Cerise Mayo esperava mais de suas abelhas. Ela as havia criado corretamente, dando-lhes as melhores oportunidades: hectares de terra urbana repletos de frutas e vegetais, um presente com néctar e pólen naturais. Cega de devoção, pensou que as abelhas compartilhavam seus valores: fidelidade à terra, às fontes de comida sem xarope de milho rico em frutose e coloração artificial.

Mas aí veio o desgosto. Suas abelhas, aquelas que estavam sendo criadas em Red Hook, no Brooklyn, e em Governor Island desde maio, começaram a voltar para suas colmeias com uma aparência suspeita. É claro, eram as forrageiras - as aventureiras, as dançarinas selvagens, as comunicadoras sociais incessantemente pousando em busca de alimentos - que estavam aparecendo com listras coloridas misteriosas.

Onde deveria haver um leve toque de âmbar aparecendo através da membrana de seus estômagos de mel, havia um vermelho vivo chamativo. Os favos de mel também pareciam uma sombra alarmante de xarope de coloração vermelha. "Pensei que aquela cor talvez estivesse vindo de alguma árvore esquisita, talvez de uma sumagre", disse Mayo, que cuida de sete colmeias para Added Value, uma organização sem fins lucrativos em Red Hook.

"Estávamos perdidos". - Um conhecido, brincando, sugeriu o impensável: talvez as abelhas estivessem pousando no suco - suco de cereja marrasquino, aquele negócio doce, grudento, esparramado nos tonéis da Dells Maraschino Cherries Co., na rua Dikerman em Red Hook. "Não queria acreditar naquilo", disse Mayo, uma jovem de voz suave que há muito tempo participa do movimento slow food.

Ela achou difícil acreditar que as abelhas estivessem voando até Governors Island para devorar porcarias. "Por que elas iriam até a fábrica de cerejas", disse ela, "quando há tanta coisa para elas na fazenda?". Parece natural, agora, os humanos preferirem o artificial, como se tivéssemos sido geneticamente modificados para escolher doce de morango artificial em vez da fruta, ou salgadinhos alaranjados crocantes de "queijo" em vez de queijo verdadeiro.

Mas quando as abelhas fazem a mesma escolha, parecem trair o senso de como a natureza deve funcionar. Elas não deviam saber disso? Ou, talvez, não o suficiente para saberem melhor que nós? Um colega apicultor enviou amostras de substância vermelha que as abelhas estavam produzindo para um especialista que trabalha para o Estado de Nova York, e ele, agindo como um tipo de perito em gastronomia, descobriu que as amostras estavam repletas da tintura vermelha número 40, a

mesma usada no suco de cereja marrasquino.

Ninguém sabe ao certo onde as abelhas podem ter consumido a tinta, mas os vizinhos da fábrica Dell, segundo Mayo, relataram que inúmeras abelhas estavam se reunindo nas proximidades. E soube que Arthur Mondella, o proprietário da fábrica, havia contratado Andrew Cote, líder da Associação dos Apicultores de Nova York, para ajudar encontrar uma solução. Mondella não retornou as ligações que buscavam explicação, mas em uma entrevista, Cote disse que as abelhas estavam sendo um grande incômodo para a fábrica assim como a tintura vermelha número 40 era para os apicultores (não, Mayo não estava sozinha: as abelhas de David Selig, outro apicultor de Red Hook, também estavam ficando vermelhas).

"As abelhas se abastecerão de qualquer líquido doce no seu caminho por até três milhas", disse Cote. Embora não tenha ainda visitado a fábrica, ele disse que as abelhas podem estar bebendo o excesso do líquido, e que resolver o problema "poderia ser tão fácil quanto colocar telas, ou fornecer uma fonte mais próxima de néctar doce".

Será que o néctar mais saboroso, mesmo perto das colmeias, competiria com o charme de um líquido tão abundante, tão vibrante e tão doce? Talvez o quebra-cabeças levante outra questão: se as abelhas não podem resistir àquelas três qualidades, qual esperança nos resta? Uma história dos perigos da agropecuária urbana, esta é também uma história dos dois passos cuidadosos do enobrecimento urbano.

Red Hook representa muito a cultura de Brooklin - uma paixão pelas maneiras antigas do município, simplesmente tão antigas que elas na verdade não se chocam com o design e valores modernos. As cerejas marrasquino que surgem da fábrica Dell têm provavelmente embelezado milhares de coquetéis e sundaes retrô-chic na própria Red Hook, ou pelo menos em Williamsburg.

Encontrar uma solução para a crise das abelhas no suco marrasquino - para todos os conflitos urbanos culturais - é parte de um projeto de Nova York, um esforço loucamente criativo em e sobre si mesmo. Durante todo o verão, os amigos de Mayo ficaram apontando a coincidência engraçada de seu primeiro nome significar "cereja" em francês; e como uma defensora do slow food com o sobrenome Mayo (abreviação de maionese em inglês), já estava acostumada com tais comentários.

Selig, que é dono da rede de restaurantes Rice e cria abelhas como hobby, ficou decepcionado, pois uma estação inteira que deveria ter sido devotada ao mel produzido foi voltada a uma mistura vermelha que a princípio tem gosto metálico e depois demasiadamente doce. Ele e Mayo também temem que o banquete das abelhas no líquido possa ter efeitos imprevisíveis sobre a saúde nas colmeias. Mas Selig disse que havia, também, alguma coisa extraordinária sobre aquelas abelhas felizes com xarope de milho que voltaram este verão. "Quando o sol está um pouco baixo ao anoitecer, elas brilham, vermelhas", disse ele. "Eram levemente fluorescentes. Bem bonito".

Fonte: Yahoo Brasil - Mundo- 10/12/2010 - © 2010 New York Times News Service

10 – Curso de apicultura on line (internet)

Apresentação: Curso Prático de Apicultura - Criação de Abelhas - Parte I - Produtos Apícolas 1. Mundo das abelhas; 2. Cidade das abelhas A Colméia; 3. Fábrica das abelhas e seus produtos; 3.1 Mel ; 3.2 Própolis; 3.3 Pólen apícola; 3.4 Cera de abelhas; 3.5 Geléia real; 3.6 Veneno da abelha ou Apitoxina; 3.7 Polinização. 4. Receitas com produtos apícolas; Parte II - Manejo do Apiário 5. Seja Apicultor . passo a passo; 5.1 Formação . conhecimento e sabedoria é fundamental; 5.2 Vocação .

10% inspiração, 90% transpiração, o ?gostar do que faz?, teste anti-alérgico, ?a primeira vez?; 5.3 Habilidade / Possibilidade . Definir local, preparação, aquisição dos materiais apícolas; 5.4 Instalação / Manutenção do Apiário . Capturas, manejo inicial, safra e entre-safra, ?o que fazer?; 5.5 Produção . Colheita de mel, própolis, pólen; 5.6 Manipulação . Conjugar os verbos: desopercular, centrifugar, decantar, embalar, vender, investir; 6. Resumo Final . Cronograma . Preparatório para o teste; 7. Teste seus conhecimentos . Preparado para enfrentar os desafios da apicultura? 8. Critérios de Pontuação e Auto-avaliação; 9. Gabarito 10. Agradecimentos 11. Bibliografia / Sites na internet relacionados

Autor(a): Josemar Pires; * Apicultor desde 2002, fundador da APISDUMONT - Associação dos apicultores de Santos Dumont MG, possui 3 apiários num total de 50 colméias e produção anual de 500 kg de Mel e 6 kg de Própolis Bruta. * Engenheiro Eletricista desde 1998, Técnico em projetos industriais, 10 anos como instrutor de formação profissional de cursos de qualificação e técnicos nas áreas de eletroeletrônica.

Acesse o link: <https://www.buzzero.com/profpires/curso-online-Curso-Pratico-de-Apicultura---Criacao-de-Abelhas.html>

11 - Apicultura toma conta de municípios americanos

The New York Times - Cidades dos EUA legalizam a prática de criar abelhas dentro dos limites municipais. O apicultor Mike Barrett cuida de sua colméia no telhado de sua casa, em Nova York . Mike Barrett não tem quintal em sua casa geminada de dois andares em Astoria, Queens. Mas isso não o impediu de manter seu novo hobby, a apicultura – ele colocou sua colmeia no telhado.

Quando chegou a época da colheita, no outono, ele amarrou cordas em torno de cada uma das duas caixas cheias de mel da colmeia e as desceu até o chão. Eventualmente, Barrett colocou as caixas em seu carro, tirou a roupa branca de apicultor e partiu para uma cozinha comercial no Brooklyn. Lá, junto com outros membros do Clube de Apicultura de Nova York, ele extraiu 40 quilos de mel.

Ele estava feliz com a sua colheita bem sucedida, mas também colheu algo que não esperava. "Fiquei surpreso com o quanto eu realmente me importo com as abelhas", disse Barrett, de 49 anos, administrador de sistemas da Universidade de Nova York, refletindo sobre sua primeira temporada como apicultor. "Você começa a pensar sobre maneiras de tornar a vida delas melhor".

Até a primavera passada, Barrett teria infringido a lei e poderia receber uma multa de US\$2.000 por seu novo hobby. Mas em março, Nova York legalizou a apicultura e, ao fazê-lo, entrou para uma longa lista de municípios, de Denver a Milwaukee e de Minneapolis a Salt Lake City, que também legalizaram a prática. Muitas cidades, como Hillsboro, Oregon, têm feito o mesmo e outros lugares, como Oak Park, Illinois, e Santa Monica, na Califórnia, estão reconsiderando suas proibições.

Em todo o país, colmeias estão sendo criadas em pequenos quintais e em calçadas - até mesmo a Casa Branca tem algumas. Aulas de apicultura estão sendo lotadas rapidamente e clubes de apicultura estão se formando ao mesmo tempo em que os mais antigos estão relatando um grande aumento na participação. No clube de Barrett, por exemplo, a participação mais do que duplicou, para cerca de 900, ao longo do ano passado. Em Los Angeles, o Clube de Apicultores tem 400 membros – há dois anos eram apenas seis. E, em Denver, um clube que foi formado no ano passado já tem uma lista de 200 membros.

"De repente, todo curso de apicultura está se tornando popular", disse James Fischer, 53, professor

de apicultura na cidade de Nova York. Uma força por trás desse aumento na apicultura é o desejo crescente por alimentos caseiros e orgânicos. Outra, mais complexa, é o desejo de conter o declínio preocupante na população de abelhas no país. O número de abelhas vem caindo desde o final da Segunda Guerra Mundial, quando os agricultores pararam a rotação de culturas com o trevo, uma boa fonte de pólen para as abelhas, e começaram a usar fertilizantes. Pesticidas e herbicidas também tornaram-se comuns. Nas cidades, as plantas nativas foram arrancadas em favor daquelas mais exóticas que não são boas para as abelhas.

Então, há quatro anos, as colônias de abelhas começaram a morrer misteriosamente em todo o país. A chamada desordem de colapso de colônias apenas aumentou os problemas de saúde das abelhas, como ácaros e doenças. Cerca de 30% das colônias controladas do país morreram subitamente, e cerca de um terço das mortes está relacionada com a desordem do colapso de colônias, de acordo com o Departamento de Agricultura.

"Nós não sabemos a causa primária, mas sabemos que a combinação de má alimentação, uso de agrotóxicos pesados e doenças entre as abelhas deram início ao problema", disse Marla Spivak, professor de entomologia da Universidade de Minnesota e receptor do patrocínio "gênio" da Fundação MacArthur por seu trabalho sobre a saúde das abelhas. Seja qual for a causa da desordem do colapso da colônia, "as pessoas querem sentir que estão fazendo algo para ajudar", disse Dave Mendes, presidente da Federação Americana de Apicultores, em Atlanta. "Ter algumas colmeias em seu quintal pode fazer você se sentir melhor".

Fonte: Último Segundo - IG - São Paulo/SP - Ciência - 11/12/2010 -

12 - Apicultura terá projeto para incrementar exportações

Apicultura terá projeto para incrementar exportações. Objetivo é promover nacional e internacionalmente, de forma sustentável, a integração, a produção e a comercialização da cadeia produtiva de mel e demais produtos do setor. A partir deste mês de dezembro, o setor de apicultura no Brasil passa a contar, pela primeira vez, com um 'Planejamento Estratégico Setorial e de Exportação da Apicultura'.

O documento representa grande avanço para o setor. Outra novidade é o convênio firmado recentemente entre a Agência Brasileira de Promoção de Exportação e Investimentos (Apex Brasil) e a Associação Brasileira dos Exportadores de Mel (Abemel). A parceria resultou na criação do Projeto e da marca Honey From Brasil. Em dois anos serão investidos R\$ 1,3 milhão em ações que podem gerar R\$ 90 milhões em exportações no mesmo período para as cerca de 25 empresas participantes do projeto.

A elaboração do 'Planejamento Estratégico Setorial e de Exportação da Apicultura' também contou com a participação integral de todo o setor e da Apex Brasil, segundo informou a presidente da Abemel, Joelma Lambertuci de Brito. O objetivo do planejamento é promover, nacional e internacionalmente, de forma sustentável, a integração, a produção e a comercialização da cadeia produtiva de mel e demais produtos das abelhas e dos setores relacionados. O documento contará com quatro agendas de trabalho: política, produção, governança e mercado.

"A apicultura brasileira só vai se solidificar se forem construídas ações estruturantes de mercado nacional e internacional. Por meio do planejamento foi possível verificarmos as estratégias necessárias para promover toda a cadeia produtiva brasileira. A criação deste documento representa grande avanço, tendo em vista que outros países já atuam no mercado norteados por seus

planejamentos estratégicos, a exemplo da Argentina, China, México e Austrália”, afirmou Joelma.

Exportação - O convênio firmado entre a Apex e a Abemel terá vigência de dois anos. Nesse período, por intermédio do Projeto Honey From Brasil, será promovida a internacionalização de empresas brasileiras de produtos apícolas, aumento das exportações e do valor comercializado dos produtos, além do fortalecimento da imagem setorial dos produtores e das empresas nos mercados nacional e internacional.

Inicialmente o Brasil irá atuar em quatro mercados prioritários: Alemanha, Arábia Saudita, Estados Unidos e Japão. Já para 2011 estão previstas missões comerciais ao Oriente Médio e ao Japão (para prospecção de oportunidades de negócios), participação de empresas nas principais feiras internacionais do setor – como a Apimondia, na Argentina, e a Foodex, no Japão – e outras ações de promoção comercial, como a participação de empresas na Fórmula Indy 2011/2012. Sobre esta última ação, Joelma explica que, a ideia é levar, com tudo pago, clientes potenciais da marca Honey From Brasil, para assistir às competições automobilísticas. “Trata-se de uma estratégia para fidelizar o cliente.”

Também visando promover a imagem de sustentabilidade e inovação, o projeto prevê ainda a reestruturação do website Honey from Brasil, que servirá como portal de informações e notícias. “Será um espaço de inteligência competitiva comercial. Na página estará disponível um banco de dados sobre o setor”, ressalta Joelma. O presidente da Confederação Brasileira de Apicultura (CBA), José Cunha, afirmou que a entidade está empenhada em apoiar o desenvolvimento das ações para disseminar a marca Honey From Brasil pelo mundo.

Segundo ele, a Fundação Banco do Brasil, que celebra nesta quarta-feira (8) 25 anos de criação, irá custear a contrapartida dos recursos que deverão ser investidos no projeto pela CBA e apicultores. “Cinquenta por cento dos investimentos serão oriundos da Apex e os demais ficarão por conta da Fundação Banco do Brasil. O apoio é fundamental, já que 85% da produção de mel no País vêm da agricultura familiar”, avaliou.

Fonte: Agência Sebrae de Notícias - Autor: Regina Xeyla – 09/12/2010

13 - Preço do mel brasileiro bate novo recorde

Aumento no mês de novembro foi de 17,1% na comparação com o mesmo período em 2009. Em novembro, o preço médio do mel brasileiro estabeleceu novo recorde, atingindo US\$ 3,22/Kg. O aumento foi de 5,2% em relação ao valor pago em outubro (US\$ 3,06/kg) e de 17,1% na comparação com novembro de 2009 (US\$ 2,75/kg.) Historicamente, este é o maior preço alcançado, conforme levantamento do Sebrae.

No que se refere aos números das exportações, houve queda tanto no valor quanto no volume comercializado. No total, as exportações foram de 1,1 mil toneladas e geraram receita de US\$ 3,5 milhões. Em relação ao mês anterior, ocorreu redução de 8,4% na quantidade e de 3,5% no valor. Para Reginaldo Resende, coordenador nacional de Apicultura do Sebrae, esta disparidade de valorização do preço e baixa no volume exportado se justifica pela queda da produção de mel no Brasil e no mundo.

Na avaliação de Reginaldo, o recuo da produção no Brasil se deve a três fatores: problemas climáticos, principalmente, seguidos de estoques em baixa e mercados internos e externos aquecidos. “Ao longo deste ano, houve estiagem nas regiões Norte e Nordeste e excesso de chuvas

no Sul e Sudeste”, lembra.

Compradores - Os Estados Unidos foram o principal destino das exportações de mel brasileiro, com um total de US\$ 1.605.647, respondendo por quase metade (45,7%) da receita total das exportações, ao preço de US\$ 3,15/kg.

O Reino Unido foi o segundo mercado de mel, com receita de US\$ 690.769, o equivalente a 20,2% do valor total exportado, ao preço de US\$ 3,07/kg. A Alemanha absorveu 11,9% (US\$ 427.390) das exportações brasileiras de mel, pagando US\$ 3,04/kg. Os outros países importadores de mel do Brasil foram Canadá, França, Espanha, Suíça e Israel.

São Paulo permanece como o estado que mais exportou mel no País, com US\$ 1,6 milhão vendidos, respondendo sozinho por 45,6% das exportações brasileiras do produto. O Ceará assumiu o segundo lugar, com US\$ 889.414, 24,8% do total exportado. O terceiro colocado foi o Rio Grande do Sul, com US\$ 384.923, seguido de Minas Gerais, com receita de US\$ 328.890. Dois estados obtiveram preços acima da média nacional de US\$ 3,22/kg: Ceará (US\$ 3,37/kg) e São Paulo (US\$ 3,29/kg).

Fonte: <http://www.pb.agenciasebrae.com.br/noticia.kmf?canal=667&cod=11081588> – 12/12/2010

14 - Pesquisa explica como as abelhas enxergam o mundo

As abelhas conseguem enxergar cores, mas veem o mundo de maneira diferente, incluindo variações em tonalidades que nós mesmos não podemos perceber. Pesquisadores da Universidade da Universidade de Londres e do Imperial College London desenvolveram o FReD - base de dados de refração floral - que tem dados sobre de quais cores as flores aparentam ser para as abelhas. A pesquisa foi descrita na revista científica PLoS ONE.

O trabalho considera ainda a questão de que a base de dados não leva em consideração o sistema visual do inseto. As abelhas, por exemplo, têm um sistema completamente diferente de detecção de cores dos humanos, e podem ver cores que nós não podemos dentro do espectro ultravioleta. O professor Lars Chittka, da Universidade Queen Mary disse que essa pesquisa esclarece que o mundo que nós vemos não é o mundo físico ou real - diferentes animais têm diferentes sentidos, dependendo do ambiente em que operam.

Chittka e sua equipe mediram a refração de diversas flores e analisaram o que as abelhas detectam, incluindo diferentes tonalidades de raios ultravioleta. A imagem que ilustra a matéria mostra uma fotografia de uma Zinnia usando um filtro UV, dando apenas um exemplo das cores que estão escondidas para nós. O coautor Vincent Savolainen disse esperar que o estudo ajude os biólogos a entender como as plantas evoluíram em diferentes habitats (...). Os arquivos do Fred mostram como as cores das flores podem ter mudado e como isso se relaciona com os insetos que as polinizariam, além de outros fatores do ambiente local.

Fonte: MSN Brasil - São Paulo/SP - Estadão - 13/12/2010 -

15 - Pesquisadores alertam para danos de insumos químicos aos polinizadores

Pesquisadores alertam para danos de insumos químicos aos polinizadores: polinizadores aumentam produtividade. A pesquisadora Roberta Cornélio Ferreira Nocelli, da Universidade Federal de São Carlos (UFScar), alerta que o uso de agrotóxicos pode ser extremamente prejudicial para os polinizadores. A depender do pesticida, apenas 81 nanogramas são suficientes para matar uma

abelha. Para ela a aplicação dos pesticidas nas propriedades precisa obedecer, de forma rigorosa, as quantidades especificadas nos rótulos dos produtos. Além disso, os agricultores devem respeitar o horário de visitação dos insetos polinizadores nas culturas e não aplicar os insumos no final da tarde e início da noite.

Roberta ainda defende a revisão da lei que regula a liberação de produtos químicos para o mercado. Atualmente, todo agrotóxico para ser liberado precisa ter avaliado o seu efeito em abelha. "Acontece que esse teste é feito somente com um tipo deste inseto. O ideal é que ele seja realizado com outras espécies, inclusive com abelhas nativas", explica.

Práticas Culturais - De acordo com a bióloga Márcia de Fátima Ribeiro, pesquisadora da Embrapa Semiárido, os manejos das áreas agrícolas precisam se valer de práticas culturais que favoreçam a presença e permanência desses insetos nas áreas de plantios. A agricultura moderna voltada para maximizar os índices de produtividade se vale de técnicas que afetam de forma muito negativa a população de polinizadores nativos, em especial as abelhas. Por esse motivo, em muitas propriedades os agricultores são obrigados a recorrer à polinização artificial, a exemplo da manual, o que eleva os custos de produção.

Para a bióloga da Embrapa Semiárido, o que fica evidente mesmo para segmentos do negócio agrícola mais competitivo é que a ação benéfica dos polinizadores não pode ser descartada. As abelhas, por exemplo, contribuem "significativamente" para incrementar os índices de produtividade de várias culturas agrícolas de importância econômica.

Conservar - A conservação dos habitats naturais desses insetos nas áreas próximas dos cultivos e o uso de boas práticas agrícolas são fundamentais para preservar a diversidade dos que polinizam as plantas. Uma das melhores medidas que podem ser adotadas pelos agricultores é a aplicação controlada de defensivos químicos e o manejo da paisagem, de modo a manter suas bordas com vegetação nativa local que fornece recursos aos polinizadores.

Geração de Renda - As abelhas, além de serem estratégicas para aumentar a produção agrícola, podem ser uma sustentável fonte de renda para quem vive na caatinga. Alexandre Torres, morador de Ouricuri, cidade do sertão pernambucano, quer esse bioma preservado, pois há 22 anos tira do mel que vem das folhas dessa vegetação sua principal fonte de renda. Com 500 colméias, ele chega a faturar 40 mil reais por ano.

"As abelhas foram o que me fixaram no campo", revelou Alexandre. O apicultor que também participou da Semana de Polinizadores, o evento foi "uma ótima oportunidade para aprender mais sobre o apaixonante mundo das abelhas". No Território do sertão do São Francisco, somente em Campo Alegre de Lourdes são produzidas 600 toneladas de mel por ano, de acordo com dados encaminhados ao Sebrae de Juazeiro pelos próprios apicultores do município.

Márcia de Fátima Ribeiro - Pesquisadora da Embrapa Semiárido - E-mail: marcia.ribeiro@cpatsa.embrapa.br & Embrapa Semiárido - Marcelino Ribeiro – Jornalista João Marques – Estagiário - Telefone (87) 3862-1711

Fonte: Agrosoft - Juíz de Fora/MG - Home - 14/12/2010 -

DERAL – DEPARTAMENTO DE ECONOMIA RURAL

Editor Responsável: Roberto de Andrade Silva - andrades@seab.pr.gov.br - fone: 0xx41-3313.4132 – fax: 3313.4031 - www.seab.pr.gov.br