
LEIA NESTA EDIÇÃO

1 - Momento de Reflexão; 2 - Produção de mel no Piauí deve chegar a até cinco mil toneladas este ano; 3 - Mel que é produzido no RN entra para o comércio justo; 4 - Apimondia 2011; 5 – Implável: embalagens para apicultura; 6 - A organização das colônias; 7 - Apicultores potiguares conquistam certificação internacional; 8 - Produção de mel cresce 30% no último ano; 9 - Senar oferece cursos gratuitos para produtores rurais em diferentes áreas; 10 - Certificação para produtos orgânicos passou a ser obrigatório; 11 - Mel e própolis contra dor de garganta podem causar outros problemas; 12 - XXVII Encontro Catarinense de Apicultores e III TECNOAPIS

1 - Momento de Reflexão

“O homem só envelhece quando os lamentos substituem seus sonhos.” - Provérbio chinês

2 - Produção de mel no Piauí deve chegar a até cinco mil toneladas este ano

Em janeiro deste ano, o Piauí foi o maior exportador de mel do Nordeste. As exportações piauienses do produto foram de mais de US\$ 365 mil. Na produção interna, o Estado ocupa a terceira posição, ficando atrás apenas de São Paulo e do Rio Grande do Sul, primeiro e segundo lugares, respectivamente. A procura pelo mel piauiense continua intensa. A perspectiva para os próximos meses é de que o Piauí produza cerca de cinco mil toneladas do produto, sendo a maior safra do Estado. A certificação orgânica do mel piauiense é o principal fator de valorização do produto no mercado internacional, tornando o índice de exportação bastante elevado em relação a outros Estados do país.

A certificação influencia na preferência, pois agrega valor, reafirmando a qualidade do produto. Outro motivo que também favorece a escolha do mel piauiense é a conquista da certificação de Comércio Justo, concedida pela certificadora alemã, líder no mercado, Flor-Cert. Por conta desse diferencial, o mel produzido no Piauí é exportado com preço 15% acima do mercado. Essa conquista foi graças ao empenho dos produtores ligados à Central de Cooperativas Apícolas do Semi-Árido Brasileiro, Casa Apis, com sede no município de Picos, no sul do Piauí. A entidade foi a primeira do setor, na América Latina, a obter certificação em Comércio Justo.

"Com as certificações, conseguimos aumentar o valor de comercialização do mel piauiense e ter saldo positivo nas exportações. Fizemos todo um trabalho junto aos produtores, incentivando a melhoria da produção para a conquista de novos mercados. E o resultado é mais que satisfatório", afirma o diretor superintendente do Sebrae no Piauí, Mário Lacerda. O principal destino do mel brasileiro, no primeiro mês deste ano, foram os Estados Unidos, que absorveu 43,1% das exportações, gerando receita da ordem de mais de US\$ 1,5 milhões. O Nordeste respondeu por 41,37% das exportações brasileiras com US\$ 2,29 milhões arrecadados com a exportação de mel.

Produção - A Casa Apis é a maior produtora de mel do Piauí. A entidade funciona como uma central, que recebe o mel direto dos produtores e cooperativas apícolas e faz o processamento do produto, com filtro para remover os restos de cera e algumas outras impurezas, como asas de abelhas. Em seguida, o mel recebe a padronização de cor, fundamental para a comercialização. A Central, que é atendida pelo Projeto Apis Araripe, executado pelo Serviço de Apoio as Micro e

Pequenas Empresas, Sebrae no Piauí, atua diretamente no processo agroindustrial, beneficiando e comercializando o mel. Essas ações agregam valor ao produto, direto na origem, aumentando a renda dos produtores, principalmente daqueles oriundos da agricultura familiar. Os municípios piauienses que mais produzem mel são Picos, Pio IX, Itainópolis e Campo Grande do Piauí. O Sebrae executa três projetos junto aos apicultores do Estado: o Apis Araripe, na região de Picos; o Apis Serra da Capivara, em São Raimundo Nonato; e o Apis da Região.

Norte, na região de Piripiri. Segundo o diretor técnico do Sebrae no Piauí, Delano Rocha, várias ações estão sendo planejadas para atender às demandas que surgirão com a nova safra. "Queremos envolver outros empreendimentos apícolas do Nordeste nessa grande ação de mercado. Com a perspectiva da super safra de mel piauiense, o volume de exportações deve aumentar e apicultores de outros Estados nordestinos podem também se beneficiar nesse processo", explica Rocha.

Novas Ações - Por conta da grande demanda pelo mel piauiense e da busca constante dos produtores por mais qualificação, o Sebrae no Piauí, juntamente com as cooperativas apícolas, está trabalhando novos projetos e ações para este ano. A criação de um Banco de Dados do Projeto Apis, envolvendo os municípios de Picos, São Raimundo Nonato e Simplício Mendes; abertura de novos mercados para produção através da participação em feiras e eventos do setor; definição de um plano de marketing para essa cadeia produtiva são algumas das atividades previstas para 2011.

Também serão realizadas missões técnicas para centros de referência em produção de mel, além do mapeamento e recuperação das áreas de produção orgânica. A intenção é ter um melhor controle e promover o desenvolvimento da apicultura não só no Piauí, mas no Nordeste como um todo. A iniciativa do Sebrae no Piauí conta com o apoio do Banco Nacional de Desenvolvimento, BNDES; Companhia de Desenvolvimento dos Vales do São Francisco e Parnaíba, Codevasf; Governo do Estado, entre outros parceiros.

Os benefícios do Mel - Rico em nutrientes, o mel traz inúmeros benefícios ao nosso organismo. Atualmente, é um dos alimentos mais presentes em nosso dia-a-dia, pois combina com os mais diferentes tipos de produtos. Além de açúcares, esse líquido é composto por vitaminas do complexo B, C, D e E, minerais (cálcio, cobre, ferro, magnésio, fósforo e potássio, entre outros) e tem um teor considerável de antioxidantes. Fabricado a partir do néctar das plantas, o mel é um alimento energético. O sabor e a coloração variam conforme a florada. Cereais, leite, iogurtes, frutas e pães são produtos alimentícios que podem ser fabricados com mel e são consumidos, todos os dias, por pessoas que apreciam o sabor doce. A indústria cosmética também já descobriu as vantagens que esse líquido açucarado pode trazer à pele e ao cabelo. É comum encontrar produtos de beleza com mel em suas composições. Por conta de suas propriedades, o mel começou a fazer parte de componentes de xampus, condicionadores, sabonetes, máscaras para o rosto e muitos outros produtos.

Fonte: Jornal O Dia - Portal O Dia - Teresina/PI - Piauí - 27/02/2011 -

3 - Mel que é produzido no RN entra para o comércio justo

As mais de 200 toneladas de mel produzidas a cada ano no município de Serra do Mel, localizado na região Oeste e a 320 quilômetros de Natal, terão mais chances de chegar a mercados consumidores da Europa a preços mais competitivos. A Cooperativa de Apicultores da Serra do Mel (Coapismel) conquistaram na sexta-feira passada o certificado em Comércio Justo para o mel. A Certification for Development (Certificação para o Desenvolvimento) foi concedida pela Fairtrade Labelling Organizations (Flo-Cert) e o grupo já tem pedido de uma empresa italiana interessada em

comprar o mel potiguar.

Certificação alcançada pelo setor é fruto de trabalho do Sebrae-RN desenvolvido desde 2002. A certificação é fruto de um trabalho desenvolvido pelo Sebrae-RN desde 2002, disponibilizando para os apicultores da região consultorias, estimulando a adoção de boas práticas e repassando técnicas de manejo das colméias e dos pastos, além da estruturação do grupo em cooperativa. As ações resultaram na preparação dos produtores para a conquista do certificado, que posiciona o Rio Grande do Norte como o segundo estado brasileiro a ter mel com o selo Fair Trade. Antes, apenas a Casa Apis, no Piauí, detinha essa certificação no País.

Sediada na Vila Brasília, a Coapismel reúne atualmente cerca de 80 famílias que encontraram na criação de abelhas e no cooperativismo uma forma de obter renda. O grupo de agricultores familiares produz grande parte do mel que desce das 23 vilas comunitárias em direção aos entrepostos, que escoam o mel. Como o próprio nome já sugere, Serra do Mel está entre os principais polos de produção de mel em solo potiguar, ficando atrás apenas do município de Apodi, considerado o maior produtor do Rio Grande do Norte com 600 toneladas anualmente. A cooperativa chega a obter por ano cerca de 120 toneladas do produto, no entanto, somado ao que é vendido por apicultores independentes, a capacidade poderá subir até 70%, ultrapassando as 200 toneladas.

“Depois dessa conquista, nosso esforço será trazer para a Coapismel esses apicultores independentes e aumentar a capacidade produtiva da cooperativa. Percebemos o potencial do lugar e começamos o trabalho. Hoje, vemos que o Sebrae cumpriu um papel importantíssimo ao colaborar com esses produtores cooperados, oferecendo capacitação técnicas e abrindo novos mercados”, ressaltou o gestor do projeto de Apicultura do Sebrae-RN, Valdemar Belchior, sobre a obtenção do Selo em Comércio Justo e Solidário. Segundo ele, trata-se de uma grande conquista, levando-se em consideração que a apicultura é uma atividade muito recente no Estado, comparando com o Piauí onde a apicultura atingiu um nível de maturidade bem mais elevado. Com a certificação, o mel norte-rio-grandense poderá ser comercializado a preços 10% maiores em relação ao que é vendido no comércio tradicional. Outra vantagem é a bonificação para cada quilo exportado, recursos que deverão ser revertido em benefício da comunidade.

RN possui mais produtos certificados - A certificação do mel posiciona o Rio Grande do Norte como o estado brasileiro com maior diversidade de produtos com o selo do comércio justo e solidário. Além do mel, o estado dispõe de melão, abacaxi, coco, limão e castanha com certificado Fair Trade. De acordo com o consultor Naji Harb, a maioria dos estados que atuam com esse tipo de comércio tem apenas um gênero certificado. É o caso do Piauí, com o mel. Já Minas Gerais e Espírito Santo certificaram o café, enquanto os estados da Bahia e Pernambuco tem o referido selo para a manga. A diversidade de produtos certificados amplia as chances de exportação com valores mais altos, além de reverter em melhorias para as comunidades produtoras. A fruta pioneira em Fair Trade foi o melão, que posicionou o estado como o primeiro do mundo a ter esse atestado. Depois, vieram a certificação para as demais frutas e para a castanha de caju.

A qualidade do mel produzido pelos apicultores da região Oeste atende ao padrão estabelecido pelos europeus, garantindo as exportações para países daquele continente. Apesar de ainda não ter essa qualificação, o mel da Coapismel possui características orgânicas, já que é uma das exigências do comércio justo e solidário a preocupação com uso de defensivos agrícolas os pastos polinizados pelas abelhas. Praticamente, todos os pastos do estados são orgânicos, o que garante um mel sem agrotóxicos. A espécie criada pelos apicultores de Serra do Mel é a africanizada, que é resistente mais resistente às doenças e que tem como característica uma alta produção de mel. Cada colméia

instalada na região produz cerca de 50 quilos, gerando até quatro colheitas por ano.

Atualmente, o mel obtido nos apiários da Coapismel vai para o mercado consumidor, através de empresas compradoras e exportadoras do RN, Ceará e Santa Catarina. De acordo com o gestor do projeto de Apicultura do Sebrae RN, Valdermar Belchior, um dos entraves para a exportação de mel é a adequação dos entrepostos, norma exigida pelo Ministério da Agricultura. Dos quatro entrepostos potiguares, apenas o de Macaiba é voltado para exportação, mas, o de Apodi começa a ser adequado para o envio ao exterior. “As normas do Ministério exigem a capacitação dos apicultores e padronização das casas de mel e dos entrepostos. No entanto, estamos trabalhando no sentido de adequar todos os entrepostos existentes no Rio Grande do Norte”, afirma.

Mudança traz benefícios para a comunidade - O consultor Naji Harb, que acompanhou o processo de certificação da Coapismel, afirma que a comercialização através do comércio justo muda a política de compra, no momento em que o comprador tem uma preocupação social com a comunidade. “O produtor tem rentabilidade maior, vendendo para empresas internacionais, e há ainda a vantagem de ter em sua comunidade obras que melhoram as condições de vida e de produção. Sem falar no lado ambiental. Nesse ponto, o grupo de Serra do Mel tem bastante experiência”, afirma. O consultor explica também que a certificação é um processo demorado e o grupo precisou amadurecer alguns pontos, como gestão e rastreabilidade.

Para o presidente da Federação dos Apicultores do Rio Grande do Norte, José Hélio Moraes da Costa, mais conhecido como Cabo Hélio, a certificação traz novas perspectivas para a comunidade. “O selo Fair Trade vai proporcionar a melhoria na renda das famílias produtoras e também a vida na comunidade. Com o prêmio dado, vamos investir na capacitação dos jovens para inseri-los na atividade”. Cabo Hélio, que está à frente da cooperativa, também informou que uma empresa italiana, a Conapi, já tem pedido para comprar toda a produção da Coapismel. Isso representa cerca de 200 toneladas que serão exportadas para a Itália.

Fonte: Tribuna do Norte - RN - Natal/RN – Versão Impressa - 27/02/2011

4 - Apimondia 2011

A cada dois anos todos os apicultores do mundo reúnem-se com os pesquisadores apícolas, os fabricantes de insumos, mel, comerciantes e todos os representantes do setor apícola, em um grande evento que é o Congresso Internacional de Apicultura da APIMONDIA. Esta reunião impressionante que vem ocorrendo desde o início deste século, é organizado a cada momento, por um país diferente de todo o mundo, gerando uma troca de experiências entre os apicultores e todos os membros da prática da apicultura. Toda vez que esta reunião tem lugar, o país anfitrião tem a oportunidade de mostrar sua apicultura para o mundo.

Há dez anos, os membros da Associação de Apicultores da Argentina (SADA) tem vindo a considerar a grande importância deste evento e também a necessidade de ser o anfitrião de novo, depois de mais de 30 anos de não hospedar o Congresso nesta região. Em 2007, após várias apresentações, a Argentina foi escolhida para ser sede em 2011.

Veja mais no link: http://www.apimondia2011.com/ingles/index.php?option=com_content&view=frontpage&Itemid=2

5 – Implável: embalagens para apicultura

6 - A organização das colônias

Fábria de Mello Pereira - Os indivíduos se dividem em castas e possuem funções bem definidas. As abelhas *Apis mellifera* L. são insetos sociais que vivem em colônias organizadas, onde os indivíduos se dividem em castas e possuem funções bem definidas. Numa colônia, em condições normais, existe uma rainha, cerca de 5.000 a 100.000 operárias e de 0 a 400 zangões.

As rainhas e operárias são originárias de ovos fertilizados e os zangões de ovos inférteis. Geneticamente, uma rainha é idêntica a uma operária, qualquer ovo fertilizado pode originar uma rainha ou uma operária. Entretanto, fisiológica e morfológicamente essas castas são diferentes em razão da alimentação diferenciada que as larvas recebem e do formato de célula em que se desenvolvem. A rainha recebe, durante toda sua vida, um alimento denominado geléia real, que é composto das secreções das glândulas mandibulares e hipofaríngeas, localizadas na cabeça das operárias. As larvas de operárias e zangões são alimentadas até o terceiro dia com a secreção glandular, após esse período, passam a receber uma mistura dessa secreção, mel e pólen.

A rainha é a única fêmea capaz de acasalar e fazer postura de ovos fertilizados. Responsável por manter a unidade e a organização da colônia, a rainha produz substâncias denominadas feromônios. Essas substâncias têm função atrativa e podem: estimular a coleta de alimento e a produção de cera, incentivar o cuidado com as crias, inibir a produção de outras rainhas e a enxameação, auxiliar no reconhecimento da colmeia e na orientação das operárias. A rainha está sempre acompanhada por um grupo de 5 a 10 operárias, encarregadas de alimentá-la e cuidar de sua limpeza. As operárias também podem aproximar-se da rainha para receber os feromônios e, posteriormente, repassá-los a outros membros da colônia.

A vida reprodutiva da rainha inicia-se 5 a 7 dias depois de seu nascimento, quando ela realiza o vôo nupcial. A fecundação ocorre a cerca de 10 metros de altura e os zangões são atraídos pelos feromônios. Uma rainha pode ser fecundada por até 17 zangões e o sêmen é armazenado num reservatório especial denominado espermateca. Esse estoque de sêmen será utilizado para a fecundação de óvulos durante toda a vida da rainha. Cerca de três a sete dias após o acasalamento inicia-se a postura. As operárias possuem os órgãos reprodutores atrofiados, devido ao alimento que recebem na fase larval. Embora não sejam acasaladas, as operárias podem realizar postura de ovos inférteis. Os feromônios da rainha inibem o desenvolvimento do sistema reprodutor das operárias na fase adulta, evitando a postura. Em compensação, elas possuem órgãos de defesa e trabalho perfeitamente desenvolvidos, muitos dos quais não são observados nas rainhas e nos zangões.

O tempo médio de vida da operária é de 45 dias. Todo trabalho para a manutenção da colônia é realizado por elas, que executam atividades distintas de acordo com a idade, desenvolvimento glandular e necessidade do ambiente interno. Em geral as abelhas mais novas realizam as atividades internas como: limpeza da colônia, alimentação das larvas e desidratação do mel. A coleta de alimento é realizada, preferencialmente, por abelhas mais velhas.

Os zangões são os indivíduos machos da colônia, cuja única função é fecundar a rainha durante o vôo nupcial. Apesar de serem maiores e mais fortes do que as operárias, não possuem órgãos para trabalho nem ferrão. Em contrapartida, os zangões apresentam os olhos compostos mais desenvolvidos, antenas com maior capacidade olfativa, asas maiores e musculatura de vôo mais

desenvolvida. Essas características lhes permitem maior orientação, percepção e velocidade para a localização de rainhas virgens durante o vôo nupcial.

Fonte: Portal Dia de Campo - Rio de Janeiro/RJ - Agrotemas - 02/03/2011

7 - Apicultores potiguares conquistam certificação internacional

Globo Rural Online - Selo de comércio justo abre caminho para exportar mel para a Europa. A Coapismel reúne atualmente cerca de 80 famílias que encontraram na criação de abelhas e no cooperativismo uma forma de obter renda. A Cooperativa de Apicultores da Serra do Mel (Coapismel) acaba de conquistar o certificado em Comércio Justo. A Certification for Development (Certificação para o Desenvolvimento, em tradução livre) foi concedida pela Fairtrade Labelling Organizations (Flo-Cert). O grupo já tem pedido de uma empresa italiana interessada em comprar o mel potiguar.

A certificação é fruto de um trabalho desenvolvido pelo Sebrae no Rio Grande do Norte desde 2002, estimulando, por meio de consultorias, a adoção de boas práticas e técnicas de manejo das colméias e dos pastos, além da estruturação do grupo em cooperativa. As ações resultaram na preparação dos produtores para a conquista do certificado, que posiciona o Rio Grande do Norte como o segundo estado brasileiro a ter mel com o selo Fair Trade. Antes, apenas a Casa Apis, no Piauí, detinha essa certificação no país. Segundo informações da Agência Sebrae, a Coapismel reúne atualmente cerca de 80 famílias que encontraram na criação de abelhas e no cooperativismo uma forma de obter renda. O grupo de agricultores familiares produz grande parte do mel que desce das 23 vilas comunitárias em direção aos entrepostos, que escoam o mel.

Como o próprio nome já sugere, Serra do Mel está entre os principais polos de produção de produto em solo potiguar, ficando atrás apenas do município de Apodi, considerado o maior produtor do estado, com 600 toneladas anualmente. A cooperativa chega a obter por ano cerca de 120 toneladas do produto, no entanto, somado ao que é vendido por apicultores independentes, a capacidade poderá subir até 70%, ultrapassando as 200 toneladas. “Depois dessa conquista, nosso esforço será trazer para a Coapismel esses apicultores independentes e aumentar a capacidade produtiva da cooperativa. Percebemos o potencial do lugar e começamos o trabalho”, diz o gestor do projeto de Apicultura do Sebrae-RN, Valdemar Belchior, sobre a obtenção do Selo em Comércio Justo e Solidário.

Fonte: Fonte:Globo Rural - Rio de Janeiro/RJ – Home - 01/03/2011 -

8 - Produção de mel cresce 30% no último ano

Programas de incentivo à apicultura e capacitação de agricultores levam ao crescimento do setor. Parceria com silvicultores de Minas Gerais dobra a produção anual de colmeias. A crescente produção brasileira de mel, que saltou de 38 mil toneladas em 2009 para 50 mil toneladas em 2010, colocou o país na 11ª posição no ranking dos produtores mundiais. O Brasil é o quinto maior exportador do produto. Programas de incentivo à produção apícola e capacitação de agricultores envolvidos com a cadeia produtiva são os responsáveis pelo destaque do setor nos últimos anos. Segundo o pesquisador da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa), Ricardo Camargo, uma das principais alternativas para o aumento da produção nacional de mel é a parceria entre a apicultura, a fruticultura e a silvicultura.

Alguns estados brasileiros, como Rio Grande do Sul, Espírito Santo e Minas Gerais, têm projetos

em andamento. Em Minas Gerais, uma das boas experiências nessa área é a de uma associação de apicultores que trabalha com silvicultores. Como resultado da parceria, em 2010, houve um aumento no faturamento da associação de produtores e na produção de mel. A produtividade média das colmeias registrada na região foi de 55 a 60kg/colmeias/ano em 2009 e 2010, com valores acima da média nacional, que é de 25Kg/colmeia/ano.

“Graças à união com uma empresa multinacional produtora de celulose, cerca de 46 municípios mineiros estão sendo beneficiados com o sistema de integração apicultura-silvicultura”, explica Ricardo Camargo. Ele também atua como consultor técnico da Câmara Setorial da Cadeia Produtiva do Mel e de Produtos Apícolas do Ministério da Agricultura. Atualmente, 58 produtores de mel utilizam áreas reflorestadas e nativas de floresta. Essa participação corresponde a 100 mil ha com 14,6 mil colmeias (todas orgânicas) instaladas em apiários georreferenciados, o que permite a identificação do mel produzido nessas áreas.

Como parte do projeto, a empresa multinacional concedeu áreas para o desenvolvimento do sistema e financiou a aquisição de uma série de equipamentos para a montagem dos armazéns de mel. Os apicultores foram capacitados para combater incêndios e atuam de forma preventiva e na identificação de possíveis focos de incêndios. O pesquisador ressalta que a Confederação Brasileira de Apicultura (CBA) e o Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae) pretendem elaborar um plano de parcerias padronizado. O objetivo é expandir a cadeia produtiva de florestas e promover a inclusão social dos apicultores envolvidos. “Com a definição dos requisitos técnicos a serem considerados e os modelos de convênios entre as duas cadeias, imagina-se que as empresas de reflorestamento terão maior interesse em abrir espaço para esse tipo de parceria”, destaca Camargo. Dessa forma, pretende-se aumentar a abertura de negócios para o setor apícola nacional.

A Embrapa contribuirá diretamente na capacitação dos produtores e na pesquisa de novas formas de consórcio entre as espécies madeireiras comumente empregadas e outras espécies vegetais e culturas agrícolas. A iniciativa pretende melhorar a produção e permitir a exploração apícola dessas áreas durante o período de desenvolvimento das espécies madeireiras. “Estudos relacionados à identificação de espécies e de variedades mais produtivas e com maior precocidade e período de floração também podem ser potenciais fontes de pesquisas”, explica Camargo.

Além dos ganhos diretos na exploração dessas áreas para a produção de mel e de outros produtos apícolas, existem ganhos adicionais. Nessa parceria específica, 5% da produção de cada apicultor são repassados à empresa produtora de celulose, que distribui o mel para entidades filantrópicas, hospitais, escolas e para os seus próprios empregados. O pesquisador da Embrapa conta que também existe ativa participação da empresa na doação de materiais de divulgação.

Fonte: Mapa - 02/03/2011

9 - Senar oferece cursos gratuitos para produtores rurais em diferentes áreas

Criado em outubro de 2008, o Senar (Serviço Nacional de Aprendizagem Rural) foi instalado efetivamente em Irati no ano de 2009 sendo uma das cidades sedes no Paraná que cuida de 21 municípios da região. Em sete anos a instituição formou cerca de 18 mil empreendedores rurais visando melhorar a produção agropecuária, a renda e a qualidade de vida no campo. Mensalmente, o Senar disponibiliza mil cursos para 14.500 pessoas. Na grade, são 232 cursos voltados para a agricultura tanto na área de formação profissional como na promoção social que variam de 8h a 165h dependendo do qual deseja fazer.

O supervisor regional, Eduardo Mercado, explica que não há necessidade de burocracia alguma para poder aproveitar as oportunidades oferecidas pelo Serviço. "Os cursos são todos gratuitos e só precisamos de alguém que mobilize esse contato com o Senar que nós mesmos cuidamos do resto". O agrônomo também enfatiza que há cerca de 380 instrutores disponíveis para dar curso em qualquer lugar do Paraná. "O Senar vive de parcerias. Basta procurar o Sindicato Rural no município ou as supervisões regionais para as inscrições e mais informações".

Segundo Mercado, na região 3, que corresponde a Irati, o curso mais procurado é o NR31 de agrotóxicos em função do grande plantio de tabaco, pois beneficia o produtor no desenvolvimento de um projeto, oferece capacitação e conhecimento contando com trocas de experiências. No Programa Empreendedor Rural, os profissionais se tornam mais conscientes quanto à necessidade de formação de lideranças fortes e maior preocupação com a gestão de suas propriedades rurais.

A família Vriesman, de Ponta Grossa, hoje possui um café colonial chamado Kaffee Loch. Iniciou atividades de turismo rural em 2009 junto a outras famílias. A ideia partiu da Secretaria Municipal de Cultura e Turismo da cidade com o apoio do Sindicato Rural e do Senar. A turismóloga Silvana Kloster conta que estas formas de programas são uma oportunidade de agregar valor ao que produzem para terem outra fonte de vida. "O interesse foi grande, tanto que já temos mais 15 propriedades aguardando a abertura de novas turmas, pois só entram no projeto aqueles que estiverem qualificados", ressalta a coordenadora do projeto da prefeitura. Por estas razões, o mapa de turismo da cidade está com 70% do roteiro montado. "A capacitação do produtor rural muda a história da propriedade porque ajuda na administração nas práticas e técnicas agrícolas dentro da mesma. É uma recompensa para o Senar-PR ver quando a qualidade de vida é melhorada pelos cursos", afirma Mercado. Cursos - São inúmeros os cursos oferecidos ao produtor visando a qualidade para a propriedade.

Gestão de Propriedade- 9 cursos sobre Administração de Empresas Agrossilvipastoris e 3 cursos de Administração em regime de Economia Familiar; Áreas Específicas - Agricultura Orgânica, Produção de Frutas (fruticultura), Produção de Flores (floricultura), Produção de grãos (cultivo de grãos e oleaginosas), Produção de plantas medicinais, Produção de café, Produção de cana-de-açúcar, Produção de erva-mate, Produção de mandioca e Produção de hortaliças (olericultura básica), Produção de bovinos de corte (bovinocultura de corte), Produção de bovinos de leite (bovinocultura de leite), Produção de caprinos (caprinocultura), Produção de ovinos (ovinocultura), Produção de suínos (suinocultura), Produção de abelhas sem ferrão (meliponicultura), Apicultura, Equideocultura, Doma Racional de Equídeos, Produção de frangos de corte, Produção de peixes, Adequação ambiental, Produção de Florestas (reflorestamento), Produção de forragens (forragicultura), Transformação de Produtos de Origem Animal, Turismo Rural, Gestão de Pessoas, JAA (Jovem Agricultor Aprendiz), Aprendizagem para Adolescentes e Jovens. Atividades de apoio- alguns cursos como Operação e Manutenção de Carregadoras, Armazenista, Eletricista, Aplicação de Agrotóxicos, Mecânica de Tratores e Máquinas Pesadas.

Para mais informações, o Senar Regional Irati fica na Rua 19 de Dezembro, 154, 1º andar na sala 14. Fone/Fax: (42) 34225301.

Fonte: Folha de Irati - Irati/PR – Agricultura - 04/03/2011 -

10 - Certificação para produtos orgânicos passou a ser obrigatório

Postado por Vivian Blaso - Desde janeiro deste ano os produtos orgânicos são obrigados a apresentarem o selo de garantia do Ministério da Agricultura (MAPA). O objetivo é garantir ao

consumidor a correta procedência dos alimentos o que dará mais credibilidade ao setor. Nos últimos anos o alimento orgânico vem ganhando espaço nas prateleiras dos super mercados. São frutas, verduras e até carnes. Eles são considerados mais saudáveis e nutritivos, além de cuidarem do meio ambiente. Mas sua popularidade ainda é baixa. O custo para produzir esses alimentos é alto, o que acaba refletindo no preço final para o consumidor.

Alimentos orgânicos são todos aqueles que receberem técnicas naturais de cultivo e criação. Sem uso de agrotóxicos, hormônios ou fertilizantes químicos prometem trazer mais benefícios a saúde de quem os consome. Acredita-se que a ingestão de substâncias químicas industrializadas possa trazer prejuízos ao perfeito funcionamento do organismo humano. Já os orgânicos, por serem cultivados na ausência destes produtos, são mais saudáveis e mais nutritivos. A fertilização do solo é feita com esterco animal ou da decomposição vegetal.

E para garantir que o solo não perderá seus nutrientes os agricultores se utilizam de outras técnicas consideradas “amigas” do meio ambiente: a rotação de culturas, a adubação verde e a compostagem. A rotação de culturas consiste em trocar a cada plantio a espécie vegetal, afim de que uma possa repor os nutrientes extraídos pela outra. A adubação verde é a técnica onde vegetais leguminosos com pouco valor econômico são adicionados na superfície do solo, afim de enrique-lo de nutrientes. A compostagem é feita com o controle da decomposição de matéria orgânica. Ela ficará rica em nutrientes, o que a torna um excelente fertilizante natural. As pragas, insetos, fungos e outros seres “inimigos” da plantação, são controlados sem adicionar substâncias que possam contaminar o solo e o alimento.

O controle biológico das pragas é feito colocando outro organismo que ataca aquele que esteve prejudicando a plantação. E não são apenas frutas, verduras e legumes que poder ser considerados orgânicos. Carne animal quando deixa de receber hormônios de crescimento e engorda, sais de alimentação e antibióticos entram na listas dos alimentos mais saudáveis.

A produção deste tipo de alimento vem crescendo no Brasil, porém esse mercado representa apenas 1% dos consumidores. O grande destaque está mesmo nas exportações. De acordo com o Organics Brasil, organização não-governamental do setor, as 72 empresas associadas somaram faturamento de 108 milhões de dólares. Um aumento de 130% em relação a 2009. Desse total, “o setor de alimentos representou 96% com destaque para: açúcar, polpas de frutas (açai, acerola e laranja), mel, castanhas, e produtos industrializados como os derivados de frutas, grãos e café”, segundo Ming Liu, coordenador executivo do Projeto Organics Brasil, no artigo Brasil amplia participação no mercado de orgânicos.

Os principais compradores destes produtos são Estados Unidos, Alemanha, Reino Unido, Espanha, Coréia do Sul, China e Canadá. “A tendência para 2011 é a forte expansão do mercado interno, com a expectativa da oficialização da instituição do selo nacional de orgânicos e a regulamentação nacional a partir de janeiro. Os mercados internacionais tendem a ter crescimento contínuo”, segundo Ming Liu no artigo 2010 foi um ano bom para exportação de orgânicos. A Certificação para os produtos passou a ser obrigatório a partir de janeiro de 2011. O Brasil é o segundo maior produtor de alimentos orgânicos. Fica atrás apenas da Austrália. Essas e mais informações podem ser lidas no site da Organics Brasil (<http://www.organicsbrasil.org/>).

Além de todos os benefícios à saúde a cultura de uma alimentação orgânica interfere também no quadro social. O cultivo destes alimentos exige mais mão de obra e menos máquinas o que participa da fixação do trabalhador rural no campo. Os direitos trabalhistas dos empregados são respeitados. Eles têm registro em carteira, benefícios e o salário ficam um pouco acima da média do mercado.

Mas, apesar de todo a crescimento do setor, os alimentos orgânicos ainda são caros para o consumidor final. No mercado nacional o consumo de orgânicos representa apenas 1%. O preço é o principal motivo deste número. O leite orgânico, por exemplo, é 50% mais caro que o convencional, segundo o site www.portaldoagronegocio.com.br. Uma forma de reduzir os preços é estimulando a compra dos produtos orgânicos. De acordo com o site www.natureba.com.br incluir produtos orgânicos nas compras incentiva a produção e no longo prazo, torna os orgânicos mais baratos.

Fonte: Blog Conversa Sustentável – Iniciativas Sustentáveis - 04/03/2011 -

11 - Mel e própolis contra dor de garganta podem causar outros problemas

A fama de mocinho pode não ser inteiramente verdadeira para a combinação mel e própolis contra dor de garganta. Eles realmente têm propriedades benéficas, mas se usados de maneira inadequada, o efeito será inverso. O mel tem propriedade mucolítica. Isso significa que ele dissolve o muco das vias respiratórias e ajuda na expectoração. Em pessoas com dor de garganta, a formação de muco provoca tosse, o que agrava a dor e a inflamação. Além disso, o mel é considerado um anti-inflamatório poderoso. Ele carrega uma enzima chamada glicose-oxidase, que forma pequenas quantidades de peróxido de hidrogênio (potente antiséptico) no açúcar do alimento. Isso confere ao mel a capacidade de inibir inflamações e de reconstruir novos tecidos na região da garganta.

“Mas não exagere da dose. Não é difícil o mel irritar o estômago e causar refluxo”, afirma a alergista e otorrinolaringologista Mônica Menon-Miyake, dos hospitais Sírio Libanês e Prof. Edmundo Vasconcelos. O refluxo frequentemente provoca irritação na garganta e pode facilmente agravar dores já existentes. E se a pessoa combinar o mel com limão, o risco pode ainda ser maior porque limão é uma fruta cítrica, muito ácida.

O própolis é outro anti-inflamatório importante, comumente comercializado junto ao mel. “O problema é que o própolis requer álcool para se manter conservado. E álcool aumenta a irritação na garganta”, alerta a médica. Ela comenta que estão começando a surgir fórmulas livres de álcool, mas a eficácia delas na conservação do própolis ainda está sendo aperfeiçoada. Por conta dos fatores acima, a médica recomenda sempre uma visita ao consultório de um especialista, no caso de dor na garganta. Ela poderá avaliar a origem do problema, se é viral ou bacteriano, e adotar a melhor estratégia de tratamento. Isso não descarta o uso das fórmulas caseiras, mas é melhor fazê-las sob orientação, para não errar na dose. E, no caso da pessoa já ter refluxo gástrico, o tratamento deverá ser exclusivamente medicamentoso.

Fonte: Correio do Estado - Campo Grande/MS - Últimas Notícias - 09/03/2011 -

12 - XXVII Encontro Catarinense de Apicultores e III TECNOAPIS

Data: 6 - 20 e 21 de Maio; Local: Águas Mornas / SC e informações com: Associação Encosta da Serra - Fone: (48) 3245-1028 - E-mail: melencostadaserra@hotmail.com - www.aguasmornas.sc.gov.br (no link XXVII ECA)

FAASC: E-mail: faasc.br2009@gmail.com - Fone: (48) 3238-1066

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