

LEIA NESTA EDIÇÃO:

1 – Um minuto de Reflexão; 2 - I SEMINÁRIO PARANAENSE DE MELIPONICULTURA – “ Meliponicultura: Preservação, Inclusão Social e Geração de Renda ”; 3 - DICAS de LIVROS; 4 - Bahia: Estado cria programa para aumentar produção de mel; 5 - Minas Gerais: mineiros aumentam sua produção de própolis; 6 - Abelhas desaparecem e preocupam apicultores; 7 - Por que o mel cristaliza?; 8 - Seu Pulmão - Respire melhor; 9 - Como determinar se o mel é puro ?; 10 – Sites Interessantes; 11 – Mel do Piauí - Apicultura é tema de seminário regional no Piauí; 12 – Apicultura - Amapá oferece curso de Apicultura de Cera; 13 - Cidade das Abelhas; 14 - Abelha rainha; 15 - Rede Mel em Santa Cruz; 16 – Salvação das Abelhas; 17 – Receitas com Mel.

1 – Um minuto de Reflexão

"Um pessimista vê dificuldades em cada oportunidade. Um otimista vê oportunidades em cada dificuldade" - Winston Churchill

"Aquele que pretende ser um líder tem que ser uma ponte." Provérbio Galês

2 - I SEMINÁRIO PARANAENSE DE MELIPONICULTURA – “ Meliponicultura: Preservação, Inclusão Social e Geração de Renda ”

28 de Setembro 2007 (sexta-feira)

Local: Auditório do Instituto Emater - Rua da Bandeira, 500 – Bairro: Cabral – Curitiba – Paraná

APRESENTAÇÃO:

Meliponicultura - é a criação de Abelhas Sem Ferrão (ASF), também denominadas abelhas indígenas ou nativas. As abelhas que apresentam hábitos sociais são classificadas dentro da subfamília Apinae com várias tribos.

As que possuem hábitos sociais mais avançados pertencem a duas tribos distintas: Apini, que agrupa as abelhas do gênero Apis e Meliponini, que agrega as abelhas sem ferrão ou meliponíneos. A tribo meliponini é dividida em duas subtribos: Meliponina, que apresenta apenas um único gênero (Melipona) e Trigonina que é constituída por vários gêneros.

As abelhas sem ferrão, conhecidas também como meliponíneos, são sociais e nativas no Brasil, onde encontramos muitas espécies (cerca de 300, segundo Silveira et al. 2002).

No Paraná, desconhece-se o número de criadores e muito menos a produção de méis destas abelhas, porém constata-se problemas e dificuldades de comercialização destes produtos, bem como outros relacionados à criação, manejo e extração destas abelhas da natureza.

Assim, justifica-se a realização deste I Seminário Paranaense de Meliponicultura, a fim de promover a aglutinação dos atores envolvidos e sensibilizar a sociedade sobre a necessidade da preservação destes insetos, responsáveis por até 90% da polinização flora nativa.

OBJETIVOS

- Promover a aglutinação de meliponicultores, técnicos, pesquisadores e interessados na meliponicultura;
- Sensibilizar a sociedade paranaense a encetar iniciativas, visando a preservação das abelhas nativas sem ferrão;
- Possibilitar o intercâmbio e a difusão de tecnologias e conhecimentos relacionados à meliponicultura;
- Contribuir para o estabelecimento de políticas públicas, voltadas ao desenvolvimento sustentável da meliponicultura paranaense, inclusive como opção de inclusão social, geração de renda e bem estar social das comunidades rurais;
- Capacitação e aumento da conscientização das comunidades rurais, acerca da importância das abelhas sem ferrão como agentes polinizadores.

PROGRAMAÇÃO

Data: 28/09/2007 - SEXTA FEIRA

8:00 - 9:00 - Inscrições e Entrega de Credenciais

9:00 - 9:30 - Abertura Oficial

9:30 às 10:30 – **Considerações sobre a utilização dos produtos da Meliponicultura na Homeopatia**, com o Dr. Javier Gamarra, sob a coordenação de Hermes Néri Palumbo (APA).

10:30 às 11:30 – **"Criação racional de meliponíneos: uma alternativa econômica entre os agricultores familiares amazônicos"**, com o Dr. Giorgio Cristino Venturieri - (Pesquisador III - Embrapa Amazônia Oriental), sob a coordenação de Adhemar Pegoraro – Presidente da FEPA e UFPR..

11:30 às 12:30 – **"Meliponicultura e Aspectos da Educação Ambiental"**, com o Prof. Dr. Edson A. Proni - Dep. de Biologia Animal e Vegetal - UEL - Londrina – PR, sob a coordenação de Paulo Luciano da Silva (Instituto Emater).

12:00 às 14:00 – Almoço

14:00 às 15:00 – **Módulo Agroecológico de Meliponicultura em Mangueirinha, RPPN Paraná e Projeto Paraná Biodiversidade**, com Ricardo de Paula Santos Naccarati (ONG RPPN PARANÁ), sob a coordenação de Marcos A Dalla Costa (Secretaria Municipal de Meio Ambiente de Mandirituba).

15:00 às 16 horas - **Boas Práticas de Fabricação de Mel de Abelhas sem Ferrão**, com o Carlos Alfredo Lopes de Carvalho - Professor Adjunto - Universidade Federal do Recôncavo da Bahia - Campus Universitário, sob a coordenação de Marcelo Bosco Pinto (SPVS – Sociedade de Pesquisa em Vida Selvagem e Educação Ambiental).

16:00 às 17 horas - PAINEL – **Legislação, Registro e Comercialização de Méis e produtos da Meliponicultura** - Sidney Antonio Liberati – MAPA/SIPAG, Horácio Slongo - SEAB/DEFIS/SIP, Sebastião Ramos Gonzaga (APA), Eunice L. C. de Souza (IBAMA - PR) e Dennis N. Marques Patrocínio (IAP-DIBAP – CONFAUNA), sob a coordenação de Roberto de Andrade Silva (SEAB/DERAL).

17 horas - Conclusões e Encerramento

INFORMAÇÕES: Roberto de A Silva (SEAB/DERAL – 0**41- 3313.4132 - andrades@pr.gov.br) e Paulo Luciano (Instituto Emater - 0**41 3250-2263 - pauloluciano@emater.pr.gov.br)

REALIZAÇÃO: SEAB – Instituto Emater – SEPL (Projeto Paraná Biodiversidade)

APOIO: Federação Paranaense de Apicultores (FEPA) e Ministério do Meio Ambiente (MMA)

FICHA DE INSCRIÇÃO

I SEMINÁRIO PARANAENSE DE MELIPONICULTURA
"Meliponicultura: Preservação, Inclusão Social e Geração de Renda "

Nome: _____
Nome para crachá: _____
Endereço: _____
Cidade: _____ Estado _____ CEP: _____ Tel: (____) _____
Fax: (____) _____ E-mail: _____ Site: _____

COMISSÃO ORGANIZADORA:

Roberto de A Silva (SEAB/DERAL - 3313.4132 - andrades@pr.gov.br; Paulo Luciano da Silva (Instituto EMATER - 3250.2263 - pauloluciano@emater.pr.gov.br); Adhemar Pegoraro - (FEPA - apegoraro@terra.com..br - 3350.5778 e Pedro Budil - pbudil-bb@hotmail.com - 9195.7167) - Erich Gomes Schaitza - (SEPL - Projeto Paraná Biodiversidade - erich.schaitza@sepl.pr.gov.br - 55 - 41-3313-6298); Hermes N. Palumbo (3779.2196 - hermespalumbo@hotmail.com), César Ronconi de Oliveira (3014.4774 - apiscesar@hotmail.com), Harold Brand (3333.3426 - colcuritibano@netpar.com.br), Sebastião Ramos Gonzaga (APA - 3256.9550 - gonzaganativas@bol.com.br), Marcos A . Dalla Costa (3626.1784 - semamandi@yahoo.com.br), Ederson J. Hordizs (3265.8583 - 8443.0570), Álvaro Tadeu Munhoz (3356.4249 - unimel@brturbo.com.br), Marcelo Bosco Pinto (SPVS - marcelobosco@gmail.com - marcelob@spvs.org.br) e Celso Lell (Apiário Ilha do Mel – Celso_ell@pop.com.br).

3 - DICAS de LIVROS

A) - Na FUNPEC-EDITORA de Ribeirão Preto, como também na FUNEP de Jaboticabal, você encontra os livros:

- a) - "Criação Contemporânea de Rainhas" do Harry H. Laindlaw Jr.
- b) - "A Biologia da Abelha" do Mark L. Winston
- c) - "Ecologia da Abelha" do Thomas D. Seeley

B) - Livro: "Apicultura - o caminho para a cidadania"

Autor: Augusto de Souza Braga - CEPEA - "Cidade das abelhas", em Floripa - 48-2238 1066 (FAASC).

4 - Bahia: Estado cria programa para aumentar produção de mel

Porto Seguro/BA - Com um movimento de R\$ 25 milhões em negócios e uma produção de 4 mil toneladas de mel por ano, a Bahia está articulando uma estratégia destinada à conquista da liderança do ranking da apicultura do Nordeste. Trata-se do Programa de Desenvolvimento Estratégico de Apicultura, criado pelo Governo do Estado, por meio da Secretaria da Agricultura. Hoje, a Bahia é o terceiro produtor de mel, atrás somente de Piauí e Ceará.

A iniciativa, divulgada esta semana em Porto Seguro durante o IV Congresso Baiano de Apicultura, é voltada à adoção de modernas técnicas de manejo adequadas a cada região, ampliação do acesso às casas de mel e diversificação da produção. O encontro é uma realização da Secretaria da Agricultura do Estado (Seagri), em parceria com Confederação Brasileira de Apicultura e da Câmara Técnica de Apicultura da Bahia.

Mais de 500 pessoas, entre técnicos, produtores familiares, especialistas e estudiosos do segmento apícola, participaram do encontro no Centro Cultural e de Eventos de Porto Seguro. Com o tema Cooperar para Competir, o evento enfocou a construção coletiva e o fortalecimento das entidades representativas estaduais, no sentido de ampliar ações para melhorar a qualidade e adequar a produção aos mercados consumidores.

O Estado quer inserir 10 mil apicultores no Estado e promover um cadastramento para estudo da cadeia produtiva do mel, apoiando projetos e iniciativas de incremento da produção. As ações integram o programa Sertão Produtivo, desenvolvido pela Superintendência de Agricultura Familiar (Suaf), para desenvolvimento das principais cadeias produtivas do Semi-árido baiano, aperfeiçoando os sistemas de policultivos verticalizados, ampliando a produção e gerando renda.

Para a engenheira agrônoma da EBDA e coordenadora Estadual de Apicultura, Vandira Pereira, o emprego da mão-de-obra familiar no manejo dos apiários representa uma atividade de produção de alimento e remédio, fonte de renda e preservação ambiental para as famílias envolvidas. “O mel produzido na Bahia é um produto orgânico de qualidade superior, de grande aceitação no mercado internacional devido às suas propriedades de sabor, aroma e cor exclusivos e por não possuir aditivos químicos ou conservantes”, avalia.

Mercado

Atualmente na Bahia existem 5.800 apicultores, 195 mil colméias e um total de 127 associações apícolas e 13 cooperativas. O Nordeste baiano já comercializa o produto para o exterior, de maneira indireta, através de São Paulo, Santa Catarina, Minas Gerais, Ceará e Paraná. Dentre os maiores produtores da região se destaca o município de Ribeira do Pombal, sede de uma central de cooperativas, uma cooperativa singular e três associações de apicultores, estando no ranking nacional como um dos principais produtores do país, segundo o IBGE.

Além do mel, que representa 85% dos subprodutos apícolas no mercado, foram apresentadas no evento as alternativas e técnicas para o aumento da produção de própolis, cera e pólen para atender às exigências do mercado, sobretudo da indústria farmacêutica no uso terapêutico, produção de medicamentos e de cosméticos. Esses subprodutos já têm agregado valor e ampliado a renda dos apicultores familiares, principal mão-de-obra na apicultura.

A venda direta ao varejo também é um diferencial atrativo. “Com a venda de 1quilo de pólen, o produtor recebe, em média, R\$ 30, mas se ele vende ao varejo, recebe R\$ 70 por quilo”, informou o consultor do Sebrae e membro da Câmara Técnica de apicultura, Marcos Dantas.

O pólen é um produto nutritivo dotado de notáveis propriedades profiláticas e terapêuticas. É rico em aminoácidos essenciais, favoráveis ao crescimento e tem grandes propriedades reguladoras dos processos vitais.

Fonte: WebApcame - Veículo: Página Rural - Seção: Nacional – Data: 17/08/2007 - Estado: RS

5 - Minas Gerais: mineiros aumentam sua produção de própolis

Belo Horizonte/MG - Os apicultores mineiros comemoram a boa produção de própolis no período de fevereiro a junho. De acordo com o presidente Federação Mineira de Apicultores (FEMAP), Irone Martins Sampaio, existe quantidade para atender toda a demanda decorrente do período de inverno, quando aumentam as crises de resfriado na população, o que reforça consumo de própolis. “Durante o inverno o aumento do consumo é expressivo e chega a dobrar as vendas”, comenta Sampaio.

Minas Gerais produz 70% da própolis brasileira, o equivalente a 28 toneladas do total nacional de 40 toneladas/ano. O Estado tem cerca de cinco mil apicultores e o segmento gera aproximadamente 20 mil empregos diretos e indiretos. Segundo Sampaio, os orientais são os principais consumidores do produto mineiro, considerado o melhor do mundo. “Temos a combinação de altitude e temperatura ideais nas regiões do Sul de Minas e da Zona da Mata”, diz.

O quilo da própolis comum custa cerca de US\$ 5 no Japão. Pelo produto mineiro, os orientais chegam a pagar US\$ 59. Entre agosto de 2006 e julho de 2007, Minas Gerais colheu cerca de 30 toneladas da substância. O preço para o apicultor no mercado nacional varia entre os R\$ 30 e R\$ 70, de acordo com a qualidade.

“Temos orientado os produtores para investir na própolis para conseguir colher um produto de melhor qualidade”, explica o presidente da FEMAP. Em relação ao mel, a rentabilidade é melhor, mas a própolis exige mais atenção. A substância, feita a partir do alecrim do campo, é colhida semanalmente, em vez de mensalmente, como os apicultores costumavam fazer, o que resulta na manutenção das propriedades medicinais. “Estudos de universidades japonesas já provaram as qualidades da própolis na inibição de cânceres. Quando é oxidada, a própolis perde seu princípio ativo. Para evitar isso a colheita não pode demorar”, conta Irone.

Serviço: Assessoria de Imprensa Sebrae Minas - (31) 3371-9036/9039/9212 - Eliza Caetano

Fonte: Sebrae Notícias - Veículo: Página Rural - Seção: Nacional - Data: 17/08/2007 - Estado: RS

6 - Abelhas desaparecem e preocupam apicultores

Fenômeno atinge diversos países do mundo e estaria relacionado com os buracos na camada de ozônio

Um fenômeno que atinge diversos países no mundo e desde o início do ano preocupa apicultores brasileiros é o desaparecimento das abelhas. Aquelas que permanecem nas colméias morrem infectadas por diversas doenças. Apicultores de Santa Catarina e do Rio Grande do Sul já perceberam o fenômeno.

As abelhas são responsáveis por mais de 90% da polinização e, de forma direta ou indireta, por 65% do que é consumido pelos seres humanos. O desaparecimento pode causar desequilíbrio no ecossistema. De acordo com o apicultor e pesquisador Leandro Simões, de Campo Alegre, em 35 anos de profissão jamais viu algo parecido. O que também intriga é o fato de os insetos terem abandonado as colônias com mel. Por conta do fenômeno, alguns produtores registraram perdas de 25% na última safra em relação ao ano anterior. O sistema imunológico também foi afetado.

Institutos de pesquisa também já fazem o alerta. Para Jair Barbosa Júnior, do Instituto de Estudos Socioeconômicos, com sede em Brasília, uma das possíveis causas do fenômeno pode ser a influência de lavouras transgênicas e, nos EUA, o problema assume proporções catastróficas.

Batizado pelos norte-americanos de Desordem e Colapso da Colônia, em inglês, "Colony Collapse Disorder", o tema foi debatido no congresso nacional daquele país. - No Brasil, não há estudos profundos sobre o impacto do transgênico no ecossistema - disse Barbosa.

Aquecimento do planeta pode ser a causa do fato. Pesquisador do comportamento das abelhas, Simões explica que o sistema de orientação dos insetos funciona por meio dos olhos. Diretamente ligados ao cérebro, é pelo sol que elas sabem o caminho de volta para as colméias. O aquecimento do planeta e o aumento da incidência de raios ultravioletas podem ter influenciado o problema.

Fonte: <http://www.clicrbs.com.br/agrol> - agosto de 2007

7 – Por que o mel cristaliza?

À luz da química, 80% do mel é composto de açúcares: a glicose e a frutose. Além disso, ele leva sais minerais e água – e nesta está uma das razões da cristalização. O processo depende da relação entre a quantidade de água, a glicose e a temperatura. A glicose tem uma tendência natural de separar-se do resto da solução e formar cristais, ou hidratos e carbono sólidos, como os do açúcar branco. Dependendo da quantidade de água que há no mel, a cristalização é mais rápida. Além disso, temperaturas próximas dos 14°C também proporcionam o fenômeno.

Há ainda uma diferença em relação ao tempo: como a frutose (açúcar de frutas) é mais estável que uma solução de glicose, o mel rico nessa substância – como o de acácia -, mantém-se líquido por mais tempo. Já o mel de colza, rico em glicose, cristaliza mais facilmente. Mas o que diferencia os méis obtidos a partir de uma planta ou de outra? De uma forma geral, as abelhas usam néctar das flores para fabricar o produto. O néctar é uma solução açucarada obtida da glicose e resulta do processo de fotossíntese; tem características próprias em cada vegetal – diferenças que permanecem quando ele é transformado em mel. Além do néctar, qualquer outra substância açucarada pode ser usada: frutas, sucos e até pão doce de padaria. Supondo que o mel seja puro, o néctar vai direto para as colméias, onde quase 80% da sua água é retirada e são acrescentadas enzimas fabricadas pelas abelhas. Cor, sabor, aroma: tudo varia de acordo com a origem da planta, clima, solo, umidade e até altitude em que a planta está.

Fonte: Revista: Super Interessante "Especial"– Edição 188-D / Junho de 2003 – Site: www.meldosol.com.br, acesso em 30/08/2007

8 – Seu Pulmão - Respire melhor

A alimentação pode ajudar o seu organismo a evitar sintomas de gripes, resfriados e outras infecções respiratórias.

Tosse, catarro e um sem-número de espirros são algumas das marcas mais comuns das infecções respiratórias. E não tem jeito: todos nós somos atormentados, uma hora ou outra, pelos sintomas de uma gripe ou de um simples resfriado. Soluções caseiras podem ser uma ótima opção para ajudar o organismo a se livrar do problema ou pelo menos amenizar o sofrimento.

Ninguém duvida de que o mel seja um ótimo alimento. Cheio de açúcares, ele é energia pura. Mas há uma característica que faz dele algo parecido com um remédio: aniquila bactérias.

"O mel contém pequenas quantidades de substâncias como os flavonóides e os terpenos, que possuem propriedades antibacterianas", disse a química Vassya Bankova, da Academia de Ciências da Bulgária. Em testes de laboratório realizados pelo biólogo Norton Claret Júnior, da Universidade Bandeirantes, em São Paulo, o mel foi capaz de inibir uma série de bactérias. Entre elas estava a *Staphylococcus aureus*, uma das responsáveis pela tosse.

"Uma colher de chá de mel por dia é o suficiente", indica a nutricionista Sandra Regina Nogueira, de São Paulo.

Fonte: Revista: SAÚDE! É vital "Especial Alimentos"- Nº 7/ Julho de 1999 - site: www.meldosol.com.br, acesso em 30/08/2007.

9 – Sites Interessantes

a – Mel do Sol – www.meldosol.com.br - 1981 foi o ano do surgimento do mercado de produtos naturais no Brasil. Junto com esse "boom", surgiu a Mel do Sol. Nos 10 anos seguintes, extraímos nossos produtos diretamente de abelhas africanizadas no cerrado do Planalto Central. Por um longo tempo, a Mel do Sol foi, não só uma indústria pioneira local, mas também a única indústria de beneficiamento de mel legalmente registrada no Ministério da Agricultura no Centro-Oeste brasileiro. Todos os produtos Mel do Sol recebem o selo de garantia do S.I.F. - Serviço de Inspeção Federal. Com o selo de garantia do S.I.F., temos um atributo de qualidade, o qual nos habilita ao comércio interestadual e internacional.

Fale Conosco: Fazenda Cachoeira S/Nº BR 070 Km 02 - Águas Lindas - GO Cep: 72.910-000
Fone: (61) 618-6083 / (61) 618-5356 / (61) 502-8061 - Nextel: 78115196 Rádio: 2307 - Endereço para correspondência: Caixa Postal: 02448 Asa Norte - Brasília-DF Cep: 70.849-970
info@meldosol.com.br.

Loja - Situada na SCLN 403 Bloco "C" Loja 03 e 07" Tel: (61) 3326-8451 Brasília-DF-Brasil.

Parcerias - Hoje, a Mel do Sol mantém parcerias com apicultores nas principais regiões produtoras do Brasil (SC, PR, SP, MG, GO, PI e BA) o que previne uma possível quebra de safra e evita uma eventual escassez de matéria-prima.

b - João Campos - Apinotas - [tp://groups.google.com.br/group/apinotas](http://groups.google.com.br/group/apinotas)

c – Casa do Mel - <http://www.casadomel.com.br> - A Casa do Mel fica localizada no município de Itapeverica da Serra, na divisa com São Paulo. Fundada em 1998, é hoje uma referência em todo o

Estado de SP como a maior casa em variedades de produtos apícolas. Nossa loja conta com mais de 30 variedades de méis de Abelhas Européias, méis de diversas Abelhas Indígenas, demais produtos apícolas como Pólen, Geléia Real, Própolis e Cera, além de outros produtos naturais. O Site da Casa do Mel, inaugurado em 2003, passou a atender diversos clientes que agora podem realizar suas compras on-line e receber seus produtos no endereço que desejarem.

10 – Como determinar se o mel é puro?

Nenhum método caseiro é totalmente eficaz. Citamos alguns mitos: “– se molhar o mel no fósforo e ele pegar fogo, é mel.”

Na verdade, o mel não é uma substância combustível (mel não pega fogo). Ele tem tão pouca água em sua composição (máximo de 20%) que, ao mergulhar o fósforo nele, o mesmo não fica molhado e acaba pegando fogo (o próprio fósforo, não o mel), com mais dificuldade, é claro, que se estivesse sem a cobertura do mel.

“– se a bolha subir devagar, é mel. “

Outro mito, já que a velocidade de subida da bolha de ar (quando viramos o frasco de cabeça para baixo) depende de uma propriedade física chamada de viscosidade (maior viscosidade, mais grosso; menor viscosidade, mais fino), que, no caso do mel, varia de acordo com a temperatura, da seguinte forma: se o mel for aquecido diminuirá sua viscosidade (ficará mais fino), se for para a geladeira, aumentará sua viscosidade (e ficará mais grosso). Nem por isso, o mesmo mel ficará mais ou menos puro.

No quesito pureza, há apenas uma forma aceita de se determinar a honestidade do produto: a realização de inúmeras análises químicas em laboratórios. Por que inúmeras? Pelo fato de que é realizada uma análise para cada tipo de elemento fraudador. Exemplos - se for adicionada água para “esticar” o produto, existe um teste para se determinar esta fraude (nas normas elaboradas pelo S.I.F. há um teor máximo de água admitido, acima do qual o produto é considerado impróprio para consumo humano).

E assim sucessivamente para todos os elementos fraudadores como a sacarose, glicose comercial, amido e outros. Normalmente são realizados mais de 7 diferentes testes. É como um check-up do produto. Para se informar mais sobre este assunto, acesse o site: www.agricultura.gov.br/sda/dipoa e abra o arquivo: Regulamento técnico para fixação de identidade e qualidade do Mel.

Fonte: www.meldosol.com.br, acesso em 30/08/2007

11 – Mel do Piauí - Apicultura é tema de seminário regional no Piauí

Evento começa esta semana em Picos com o tema 'Cenário e Perspectivas da Apicultura'

Suzana Prado - Teresina - Com um público estimado em 700 pessoas, será realizado nos dias 31 de agosto a 2 de setembro o 14º Seminário Piauiense de Apicultura. O evento, que vai reunir apicultores e empresários do segmento, acontecerá na Associação Atlética Banco do Brasil (AABB) de Picos, 306 quilômetros ao sul de Teresina.

Nesta edição, o seminário trará como tema 'Cenário e Perspectivas da Apicultura' e contará com a participação de especialistas, profissionais e apicultores do Piauí, Rondônia, Roraima, Alagoas,

Sergipe, Pernambuco, Ceará e Maranhão, além de gestores de Projetos de Apicultura do Sebrae de vários estados.

“O seminário é um momento importante para a apicultura do Estado, principalmente porque vai integrar todo o setor e promoverá uma troca de experiências e informações entre os apicultores de diversas regiões do País, como também vai revelar novos conhecimentos acerca dessa atividade” explica o gerente de Carteira de Projetos de Apicultura do Sebrae no Piauí, Francisco Holanda.

Além de palestras, mini-cursos e clínicas tecnológicas, paralelamente ao seminário acontece ainda a IV Feira de Produtos Apícolas, com 22 estandes que divulgarão e comercializarão máquinas, produtos e serviços apícolas, tendo representantes de Alagoas, Piauí, Ceará, Santa Catarina e Pernambuco. Toda a programação do seminário está disponível no site www.pi.sebrae.com.br/spa. As inscrições também podem ser efetuadas através do site.

Piauí tem obtido excelentes resultados na apicultura e houve até um crescimento nas exportações do produto. Acredito que o evento servirá para analisar o mercado, rever estratégias de trabalho e promover ainda mais o crescimento dessa cadeia produtiva no Estado”, afirma o diretor técnico do Sebrae no Piauí, Mário Lacerda.

O XIV Seminário Piauiense de Apicultura é uma realização do Sebrae no Piauí, Federação das Entidades Apícolas do Piauí, Embrapa Meio-Norte; Universidade Federal do Piauí, Federação das Indústrias do Estado do Piauí e Programa de Apoio à Competitividade das Micro e Pequenas Indústrias.

Serviço: Agência Sebrae de Notícias - Carteira de Projetos de Apicultura do Sebrae no Piauí - (86) 3216-1333 - Gerente Francisco Holanda - (86) 8815-9476 - Escritório do Sebrae em Picos - (89) 3422-3919 - Gerente - Ana Mary Leal Dias - (89) 8802-6794 - 28/08/2007 -

12 – Apicultura - Amapá oferece curso de Apicultura de Cera

O curso acontece no município de Porto Grande e faz parte projeto Mel do Amapá

Fernanda Picanço - Macapá - Com o objetivo de facilitar as atividades das pessoas que estão iniciando no setor de apicultura, o Sebrae realiza, desta terça-feira (28) até 1º de setembro, no município de Porto Grande, o curso básico de Apicultura de Cera, com reaproveitamento dos resíduos sólidos na captura de abelhas.

A capacitação acontece no escritório da CBV Empreendimentos e terá como instrutor Paulo Tschoeke, mestre em Agroecossistema, com especialização em Agroecologia e Desenvolvimento Sustentável.

O curso está dividido em cinco módulos: aquisição de abelhas; manejo; colheita de mel; manejo de entressafra; gestão, mercado e comercialização. A ação faz parte do projeto Mel do Amapá. O curso é destinado a produtores de mel, possui 40 horas-aula e acontece no horário de 8h às 12h e das 14h às 18h.

Serviço: Agência Sebrae de Notícias - Sebrae no Amapá - Assessoria de Comunicação - (96)3312-2832 – 28/07/2007

13 – Cidade das Abelhas

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

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

Fonte: WebApacame – Veículo: Guia SP - Seção: Home - Data: 29/08/2007 - Estado: SP

14 - Abelha rainha

Meu irmão caçula, Adilson, formado em Agronomia, instalou-se na cidade de Paranatama e foi extrair dos recônditos terráqueos (hoje estou empolando o linguajar...) o precioso líquido mineral. Não contente com suas conquistas, desenvolveu um amor extremado pelas pequeninas criaturas que atendem pelo nome de abelhas, tornando-se abalizado especialista em apicultura. Deixou-se fascinar pela admirável sociedade monárquica, respeitosa e trabalhadora que difere em muito das humanas chamadas democráticas, carcomidas de cima a baixo pelo cupim da corrupção, da infidelidade, do mal proceder. Recentemente ele me enviou um belo texto extraído do livro Maria Madalena e o Santo Graal, de Margaret Starbird. Não poderia deixar de compartilhar com vocês o prazer de sua leitura.

O feminino, séculos passados, teve seus períodos de endeusamento e glorificação. Considerado autoridade máxima, cérebro pensante, assumia os postos de comando. As mulheres eram senhoras das leis e das religiões deusas e rainhas. Práticas ancestrais religiosas da Suméria, da Babilônia e de Canaã mostravam que a sacerdotisa real escolhia seu consorte, ritualmente sacrificado após a procriação, para que fosse assegurada a fertilidade da terra. “Plantar” o rei morto era garantia de que as colheitas dessem bons frutos. Embora fisicamente frágeis em comparação aos homens, as mulheres eram consideradas mais inteligentes e de sentimentos mais aguçados e nobres.

Com o passar dos tempos algumas religiões discriminaram as mulheres, colocando-as em condição de inferioridade. Não é em vão que hoje só se ouve falar em deusas do candomblé ou, pejorativamente, da cocada preta... Só temos os deuses no masculino. Por que não uma deusa E rainhas que se prezem Poucas e vivendo mais como figuras decorativas, desprovidas de poder decisório são pálidas lembranças de um ontem que se apagou. As religiões inverteram por conveniência a ordem de valores dos sexos.

Na natureza, porém, sobretudo entre animais e vegetais superiores, o que vemos é um ordenamento divino, imune às inversões desta ordem. Na classe insecta e, mormente no gênero Apis da espécie mellifera, (abelhas africanizadas), a natureza não foi transfigurada e manteve seus valores. Nessa sociedade há uma deusa sacerdotisa, verdadeira rainha. Com o surgimento do microscópio, Swammerdam (1637- 1680) desvendou o sexo da rainha, que até então se suponha ser um rei. Vê-

se que por esses idos as mentes discriminatórias estabeleciam que a realeza fosse privilégio de machos.

Em 1771 Jansccha descobriu que a fecundação da rainha ocorria ao ar livre durante um vôo de núpcias. Hoje sabemos que se trata de um ato de amor livre, sem amarras, censuras ou preconceitos. A abelha rainha alça vôo aos acordes dos clarins da natureza, no eco dos tempos, sob a luz do sol nascente. Seguindo o exemplo das deusas sumérias e babilônicas, os consortes da abelha, após o ato de amor, fenecem. Essa morte, consequência da cópula, proporciona fertilidade e prosperidade aos filhos da rainha..

A rainha apícola é a personagem central e mais importante da colméia, dela dependendo a harmonia dos trabalhos da colônia e a bem-aventurança de seus habitantes. O poder real consegue manter esse estado de harmonia e liderança, produzindo uma substância denominada feromônio, a partir de suas glândulas mandibulares, que é distribuída a todas as abelhas da colméia. As princesinhas, criadas em cápsulas exclusivas denominadas realeiras, são alimentadas por um reduzido grupo de amas especialmente escolhidas. O alimento é uma substância distinta chamada geléia real, riquíssima em proteínas, vitaminas e hormônios sexuais. A geléia é o único e reservado alimento da rainha durante toda sua vida. A abelha rainha leva de 15 a 16 dias para nascer. Após o nascimento, é rodeada por um séqüito de acompanhantes (abelhas operárias), responsáveis pelo seu bem-estar e alimentação. A partir do nono dia, já estar pronta para efetuar seu vôo de núpcias. É fecundada uma única vez por cerca de sete a nove machos (zangões).

Nesta ocasião a rainha acumula num órgão chamado espermateca o sêmen necessário à reprodução da prole pelo resto da vida. Ela vive de dois a cinco anos, pondo por dia uma média de 3 mil ovos. Após a cópula só sairá da casa quando morrer. Uma das poucas possibilidades para que a mesma venha a sair antes é quando há risco para a sobrevivência da família. Nesse momento, todos os membros são convocados a abandonar a residência a procura de uma nova moradia.

Esta abelha fantástica, apesar de sua majestade, é um ser vivo, e como tal susceptível a doenças, fraquezas e ao peso da idade. Como é responsável pela reprodução da família, qualquer alteração neste fundamento será motivo para que seja substituída por uma nova rainha, mais jovem e prolífera. É muito grave quando a família percebe que a mãe de todos já não tem a mesma energia. Faz-se necessária a sua substituição. A velha rainha deve morrer com a mesma dignidade com que viveu. Os membros da família, de forma respeitosa, formam uma bola viva em torno da anciã e vão-na sufocando aos poucos. Uma nova rainha dará continuidade a esta extraordinária sociedade, mais humana e decente que a nossa. PS - Esta crônica é dedicada ao professor e médico William Stanford, futuro apicultor na Serra do Maroto.

* Amaury Medeiros é membro da Academia Pernambucana de Letras - amamed@hotmail.com

Fonte: WebApacame – Veículo: Jornal do Commercio - PE - Seção: Notícias - Data: 29/08/2007 - Estado: PE

15 - Rede Mel em Santa Cruz

A Sedai em parceria com a Unis, lança nesta quarta (29) a Rede Mel que reunirá associações de apicultores. O evento acontece em paralelo à realização do 1º Seminário de Avaliação e Integração das Redes de Cooperação na sede da Associação dos Docentes da Unisc em Santa Cruz. A Rede

Mel congregará 200 apicultores de Santa Cruz do Sul, Vera Cruz, Rio Pardo, Venâncio Aires e Encruzilhada do Sul. A entidade projeta, entre outros itens, desenvolver marca própria para o mel produzido na região, incentivar o consumo de mel como alimento, preservar o meio ambiente e motivar os produtores com vistas a adotar técnicas de inovação na produção e beneficiamento do produto. A rede tem por meta transformar a região em pólo produtor de mel até 2012. O programa Redes de Cooperação já criou 220, que reúnem mais de 4,6 mil empresas, 46 mil postos de trabalho e faturam R\$ 5 bilhões por ano.

Fonte: WebApacame - Veículo: Affonso Ritter - RS - Seção: Notícias - Data: 28/08/2007 - Estado: RS

16 – Salvação das Abelhas

A salvação de 300 espécies de abelhas sociais sem ferrão (Meliponini) não pode mais ficar à mercê do estabelecimento de parques e reservas. As árvores têm sementes que podem ser preservadas por várias maneiras tecnológicas. As abelhas dependem da conservação ex-situ, pois como bem demonstrou Nascimento (1996), muitos parques, estações ecológicas, florestas registradas não tem tamanho suficiente para manter 44 colônias, com pelo menos seis alelos, sem os quais a população pode se extinguir em cerca de quinze gerações, cujas conseqüências são realmente irreversíveis.

Para conservação dos meliponínios sugerimos, entre outras medidas, pedir auxílio aos apicultores:

a) que cada apicultor brasileiro, com consciência ecológica, crie sessenta colônias de uma espécie de abelha sem ferrão de sua região. Como cremos serem mais de 3000 apicultores ecologicamente bem orientados, haverá cerca de dez apicultores com a mesma espécie. Cada criador deverá, uma vez por ano, trocar pelo menos de três a quatro rainhas com seus nove colegas que criem a mesma espécie, para aumentar o número de alelos sexuais "xo" disponíveis na população meliponária (Carvalho, 2001);

b) que este processo seja iniciado com as espécies de Melipona de cada região, que são as mais atacadas pelos meleiros e estão mais próximas da extinção;

c) esses apicultores, tendo aprendido a metodologia de dividir colônias, deverão entregar, todos os anos, uma ou duas colônias para casas próximas à escola do seu bairro, e colocar uma ou duas colônias em matas da região a fim de iniciar ou incrementar sua população nessas matas;

d) que todas as universidades, das regiões em que existiam meliponínios e cursos de Biologia, Agronomia ou Zootecnia, criem um meliponário com sessenta colônias de abelhas nativas para demonstração, experimentos e estudos, colônias essas que foram compradas dos apicultores (e não buscadas no mato ou floresta);

e) em todos os lugares que participarem da salvação dos meliponínios, uma atenção toda especial precisa ser dada ao plantio das árvores e arbustos que lhes sejam úteis como pasto apícola e como abrigo para suas colônias. O mel de meliponínios é de um sabor muito bom, extraordinário. Por isso, sua coleta é, do ponto de vista do meleiro, amplamente justificada;

f) finalmente, há necessidade de termos uma campanha, pelos órgãos de comunicação, sobre as abelhas, sublinhando o fato da sua polinização e conseqüente produção de frutos que alimentam a fauna e sementes que garantem a perpetuidade da floresta. Um fiscal do IBAMA disse a um aluno, a

nosso ver, corretamente: "retirar uma colônia de meliponínio da floresta é, para mim, o mesmo que matar uma onça".

Há necessidade urgente de ação para salvar as abelhas da subfamília Meliponinae que contêm, na América Latina, um pouco mais de 300 espécies, as quais possuem uma diversidade genética, morfológica e comportamental enorme. Dessas, cerca de 70 poderiam ser criadas para uso em polinização ou para produção de mel; com a vantagem de serem sem ferrão, logo poderiam ser manuseadas por crianças e pessoas alérgicas ao veneno da *Apis mellifera*.

Nesta parte da floresta Amazônica existem mais de 100 espécies de meliponínios, porém, apenas as espécies do gênero *Melipona* é que vem sendo mais procuradas. Por isso, o projeto do Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia (INPA) é destinado à proteção e reprodução principalmente das espécies desse gênero.

Wilms et al. (1996) estudaram as abelhas eussociais brasileiras (meliponínios) e a abelha africanizada (*Apis mellifera*) na floresta da Mata Atlântica, da Estação Biológica de Boracéia, quanto a sua frequência nas flores. Estudaram 17 espécies de Meliponínios e a *Apis mellifera* (africanizada). Coletaram 255 abelhas assim distribuídas: 95 Halictidae, 64 Anthophoridae, 31 Collectidae, 18 Meliponini, 16 *Apis mellifera*, 10 Megachilidae, 13 Andrenidae. As abelhas africanizadas compreendiam 20% de todos os indivíduos. Wilms et al. (1996) concluem que, como a maioria das plantas melíferas exibe a síndrome do florescimento em massa, isso faz com que o efeito da competição entre as africanizadas e as nossas abelhas seja eclipsado pelo excesso de alimentação apresentada sob as condições de florescimento massal.

Fonte: Mensagem Doce nº 80 - Março de 2005 - Extrato do artigo: "Aspectos pouco mencionados da biodiversidade amazônica", (WARWICK ESTEVAM KERR e outros, 2005).

17 – Receitas com Mel

a - Biscoito de Aveia e Mel

Ingredientes: 200g de aveia em flocos finos; 200g de farinha de trigo integral; 200g de farinha de trigo branca; 200g de manteiga; 350g de Mel do Sol e 3 ovos

Modo de fazer: Amassar bem todos os ingredientes. Abrir com o rolo numa superfície enfarinhada. Cortar os biscoitos com um cálice. Assar em forma untada, em forno médio, de 10 a 15 minutos, até dourar ligeiramente as bordas.

b - Lombo de Porco Refogado com Sidra e Mel

Ingredientes: 50 g de manteiga; 1 kg do lombo de porco, desossado e enrolado; Cebolas francesas picadas; 4 colheres (sopa) de Mel do Sol; 1 rodela de casca de limão; 1 rodela de casca de laranja ¼ de colher (chá) de cardamomo; Sal e pimenta-do-reino; 300 ml de sidra seca.

Modo de fazer: Derreta a manteiga num caçarola e doure a carne por inteiro. Adicione as cebolas, o Mel do Sol, as cascas de limão e de laranja e tempere com o cardamomo, o sal e a pimenta. espeje a sidra por cima e ferva. Tampe bem a caçarola e leve ao forno pré aquecido a 180°C por aproximadamente uma hora e meia. Retire a carne e deixe o líquido reduzir para servir como molho.

SEAB

DERAL – DEPARTAMENTO DE ECONOMIA RURAL

Editor Responsável: Roberto de Andrade Silva - deral@pr.gov.br

Fale conosco: andrades@pr.gov.br - fone: 0xx41-3313.4132 – fax: 3313.4031