
LEIA NESTA EDIÇÃO

1 - Momento de Reflexão; 2 - Tecnologia de divisão de colmeias é apresentada para apicultores; 3 - Apicultor premiado conta a receita do sucesso; 4 - Funai promove encontro de apicultores indígenas no Parque do Xingu; 5 - Conceito desenvolvido pela Philips leva uma colmeia de abelhas para dentro da sua casa; 6 - Câmara do Mel do Ceará elegerá novo presidente; 7 - Produtores de mel do Piauí esperam safra recorde este ano; 8 - Abelhas são aliadas em lições de preservação; 9 - Fibria revitaliza programa de apicultura; 10 - Novos mercados para a apicultura; 11 - Produção de mel em florestas de eucalipto de Capão Bonito pode aumentar com consultoria; 12 - Cresce a produção de mel em Pernambuco; 13 - Kate Middleton faz tratamento com creme de veneno de abelha no rosto; 14 - Mel brasileiro conquista o mercado externo; 15 - Menores de um ano devem evitar o consumo de mel.

1 - Momento de Reflexão

“Ser o mais rico do cemitério não é o que mais importa para mim. Ir para a cama à noite e pensar que foi feita alguma coisa grande. Isso é o que mais importa para mim” - Steve Jobs

2 - Tecnologia de divisão de colmeias é apresentada para apicultores

A tecnologia de aumentar o número de colmeias através da divisão, tem proporcionado bons resultados na obtenção de novos enxames, com boas características sanitárias e produtivas. Durante os meses de outubro e novembro deste ano, grupos de apicultores das associações de apicultores de Anita Garibaldi, Capão Alto, Campo Belo do Sul e São José do Cerrito e técnicos da Epagri, participaram de reuniões técnicas com demonstrações práticas de divisão de colmeias em apiários nesses respectivos municípios. No apiário de Juvenil Ribeiro da Silva, da comunidade de Fazenda dos Moraes, município de Capão Alto, foi realizada uma divisão.

Foi selecionada em seu apiário uma colmeia com boas características (populosa, produtiva, resistente a adversidades climáticas, a doenças e a pragas). Em posterior visita ao apiário, para averiguar a eficácia da divisão, observou-se postura de ovos da nova rainha, boas reservas de mel e pólen.

Os apicultores da região perderam, conforme estimativas realizadas pela Epagri, cerca de 70% de suas colmeias na entressafra. Segundo o engenheiro agrônomo Saulo Luiz Poffo, responsável pela apicultura na região, “a prática de divisão de colmeias possibilita a obtenção de filhas de colmeias com características sanitárias e produtivas desejáveis. Os enxames voadores, que são fornecidos pela natureza, nem sempre apresentam essas condições”.

O apicultor Juvenil Ribeiro da Silva, que perdeu cerca de 60% das colmeias na entressafra, ficou muito satisfeito com o resultado da divisão de colmeias e pretende, no próximo ano, aplicar esta tecnologia, obtendo novos enxames, melhorando e aumentando o seu plantel.

Fonte: Eng. Agr. Saulo Luiz Poffo –Epagri / Lages - Correio Lageano - Lages/SC - 28/11/2011 -

3 - Apicultor premiado conta a receita do sucesso

Mel & Mel foi inspirada na paixão do empresário pelas abelhas quando ainda era criança e, hoje, tem reconhecimento internacional. Inspirado na coletividade das abelhas, o empresário Manoel Silva, 56 anos, investiu na união de sua família ao montar um negócio. "As abelhas trabalham em sociedade", explica. Proprietário da Mel & Mel, microempresa de produtos naturais derivados da apicultura, ele mantém grande parte de sua família trabalhando ao seu lado.

Nascido na Bahia, Manoel se mudou para um sítio em Itapirapuã, interior de Goiás, ainda criança. Na área rural, descobriu a paixão pelas abelhas e despertou o interesse pelo cultivo de mel. Este foi o local escolhido para produzir o sustento da família. O destino dos produtos ainda é restrito ao Distrito Federal. "Percebi que era um bom negócio porque os apicultores da região ainda não conseguem produzir mel suficiente para atender a demanda da capital", afirma.

A clientela aumentou e Silva montou uma loja em 1997. O primeiro ponto de vendas foi no Guará, que atualmente sedia a matriz da empresa. "Decidimos ampliar o negócio com um ponto comercial mais central para atender os clientes que já havíamos conquistado em eventos do setor", contou Manoel. A segunda loja foi inaugurada em agosto deste ano.

O ponto está em fase de crescimento, conhecida prova de fogo de sobrevivência, que são os primeiros dois anos de funcionamento. No entanto, o apicultor que cresceu no campo não se assusta com essa etapa. "Os obstáculos são uma motivação para correr atrás e ganharmos maior competitividade no mercado. Tenho certeza que, com o diferencial dos produtos, qualidade e comprometimento, nós teremos sucesso", acredita.

A Mel & Mel mantém o foco no bem estar, saúde e meio ambiente. Localizada na Asa Sul, a filial da empresa passou a comercializar também outros produtos orgânicos, como alimentos sem glúten e sem lactose. "Lidar com alimentação é uma relação que vai além da comercialização. Buscamos contribuir de alguma forma para o bem estar das pessoas, e, para isso, o alimento é extremamente importante", disse.

Para ampliar o conhecimento sobre administração e gestão, Manoel buscou capacitação nos cursos oferecidos pelo Sebrae no DF. "Foi enaltecedor agregar mais conhecimento para dar um pontapé inicial para a segunda etapa de crescimento da empresa", comenta. O empresário contou com assessoria da instituição para alcançar êxito na atividade e aprender sobre novas tendências de mercado. Para buscar o sucesso da Mel & Mel, precisou se desenvolver em logística, preço, gerenciamento e atendimento ao cliente.

Tanto empenho e dedicação valeram a pena. Neste ano, foi reconhecida com a Menção Especial em Homenagem ao Mel do Mundo, no Apimondia, maior evento dedicado à apicultura da Argentina. Também foi agraciada com o primeiro lugar em qualidade de mel no 20º Congresso Iberolatinoamericano de Apicultura, em 2010, realizado em Natal (RN).

O empresário também busca conhecimento em encontros e congressos mundo afora. França e Austrália são países que já visitou em congressos do setor. "Com essas viagens conhecemos novas tecnologias de outros países que podem resultar em ideias para nossa atividade", garantiu Manoel Silva. "As abelhas nos oferecem produtos genuínos, então é nossa obrigação caprichar para manter o padrão de qualidade. Isso implica em custos, equipamentos modernos e adequada manipulação do

alimento, que valem à pena e devem ser mantidas mesmo com a expansão dos negócios", recomenda.

Serviço: Central de Atendimento: 0800 570 0800 - www.df.agenciasebrae.com.br - Twitter: @sebraenodf - <http://www.facebook.com/sebraenodf> - Sebrae Brasil - Notícias - 06/12/2011 -

4 - Funai promove encontro de apicultores indígenas no Parque do Xingu

Representantes de todas as etnias que desenvolvem atividades em apicultura nas diferentes regiões do Parque Indígena do Xingu vão se encontrar entre os dias 21 e 26 de novembro para trocar informações e experiências. O Encontro de Apicultores do Parque Indígena do Xingu-2011 é promovido pela Coordenação Regional Xingu, unidade descentralizada da Fundação Nacional do Índio (Funai) no município de Canarana (MT), e será realizado na Coordenação Técnica Local (CTL) Pavuru, região do Médio Xingu.

Além da troca de experiências, o evento aproximará as diferentes instituições que apoiam a atividade na região. O intuito é favorecer a articulação interinstitucional necessária para viabilizar a apicultura como atividade produtiva direcionada ao desenvolvimento sustentável. Atuam na apicultura do Parque Indígena do Xingu, além da Funai, o Instituto Socioambiental (ISA), a Rainforest Foundation Japan, a Associação Terra Indígena Xingu (Atix) e várias outras organizações indígenas que representam o interesse de cada etnia participante.

Entre as etnias que desenvolvem atividades em apicultura no Parque Indígena do Xingu estão os Kawaiete, da região do Baixo e Médio Xingu; os Kisdje, da Terra Indígena Wawi, no Leste Xingu; e os povos Mehinaku, Aweti e Waurá, da região do Alto Xingu.

Mel dos Índios do Xingu - O potencial para expansão da atividade apícola no Parque é enorme considerando aspectos como a deficiência da produção brasileira em relação à demanda de mel que fica abaixo dos 50%, as características ecológicas excepcionais da região do Xingu para atividade apícola, a situação de conservação ambiental do Parque Indígena do Xingu que assegura condições de qualidade do mel e condições adequadas para a certificação orgânica do produto, e o próprio nível de qualidade da produção e processamento alcançado pelos índios, responsável por um produto de alto nível reconhecido pelo mercado paulista.

Fonte: 24 Horas News - Juina/MT - Cidades - 21/11/2011

5 - Conceito desenvolvido pela Philips leva uma colmeia de abelhas para dentro da sua casa

Com a colmeia urbana da Philips, os moradores têm mel fresquinho todos os dias. Para quem adora ter sempre em casa mel fresquinho, a Philips acaba de lançar um protótipo que irá levar uma colmeia de abelhas de verdade para dentro da sua casa. O conceito de colmeia urbana pode ser empregado em diversos ambientes até mesmo em pequenos apartamentos sem sacadas ou casas sem jardins.

O mecanismo é formado por duas partes, a parte branca com a entrada para as abelhas é colada do lado de fora da janela da casa ou apartamento e a outra parte, onde ficará a colmeia das abelhas, é feita com vidro transparente e é colocada no lado de dentro da casa. As abelhas têm a liberdade de sair e voltar para colmeia e o mais interessante é que com apenas um puxão em uma cordinha

localizada na parte de baixo do mecanismo, os moradores da residência poderão extrair o mais puro e fresco mel.

A colmeia urbana foi desenvolvida com a textura ideal para as abelhas produzirem o mel e também vem com uma abertura para introduzir fumaça na colmeia para acalmar as abelhas quando for necessário inspecionar o sistema. Segundo o Inhabitat, o conceito foi apresentado durante a Semana Alemã de Design e ele faz parte da linha Microbial Home Design da Philips. A linha busca repensar a vida doméstica, tornando-a mais sustentável e amiga do meio ambiente.

Fonte: Yahoo Brasil - Tecnologia - 07/11/2011

6 - Câmara do Mel do Ceará elegerá novo presidente

Vai mudar o comando da Câmara Setorial do Mel do Ceará. No próximo dia 21, será eleito seu novo presidente, Paulo Levi, da Cearapis. Será eleito também o secretário, Marcelo Leopoldino Nogueira, do Grupo Edson Queiroz, que produz mel de abelha na Fazenda Esperança. O atual presidente da Câmara, João Paulo de Holanda Neto, foi aprovado em concurso para professor do Instituto Federal do Sertão Pernambucano e vai assumir seu novo emprego.

Fonte: Diário do Nordeste - Fortaleza/CE - Blog - 07/11/2011

7 - Produtores de mel do Piauí esperam safra recorde este ano

Condições naturais favoráveis e assistência técnica permanente são fatores que melhoram a apicultura no sertão do Piauí. São João da Canabrava fica a 360 quilômetros de Teresina, região sul do Piauí. A Casa de Mel do município reúne 35 apicultores e só em 2011 já produziu 19 toneladas de mel. Uma renda a mais para quem antes vivia só da agricultura.

Condições naturais favoráveis e assistência técnica permanente são fatores que melhoram a apicultura no sertão do Piauí. A Central das Cooperativas Apícolas do Semiárido Brasileiro reúne 1.079 pequenos apicultores. Todo mel que eles produzem é beneficiado e os números apontam que este ano a produção será três vezes maior que a do ano passado.

A indústria da Casa Apis trabalha com a capacidade máxima. A estimativa é de que 800 toneladas de mel sejam beneficiadas e comercializadas este ano. Grande parte já foi exportada para os Estados Unidos e países da Europa. O Piauí espera produzir cerca de seis mil toneladas de mel este ano, 90% desse total deve ser exportado. De olho também no mercado interno, o governo do Piauí inseriu o mel no cardápio da merenda em 82 escolas. O alimento faz sucesso entre as crianças.

Fonte: Agronegócio - Editor: Thamyres Sousa - Fonte: Portal Piauiense de Notícias - Teresina/PI - Colunas - 08/11/2011 -

8 - Abelhas são aliadas em lições de preservação

A letra A, de abelha, apicultura, amizade e amor, vai ficar gravada com boas lembranças na memória de estudantes das turmas de alfabetização da Escola Municipal Professor José Boeing, em Rio Fortuna (SC). A amizade com as abelhas e o amor pelo planeta são o ponto de partida de uma atividade de educação ambiental iniciada há quatro anos pela extensionista social Maria Luiza

Bloemer, da Epagri/Escritório Municipal de Rio Fortuna.

A ideia surgiu porque o município é um grande produtor de mel. “Como temos contato com a produção apícola, pensamos em estimular o trabalho por uma situação bem comum para as famílias, mas pouco conhecida pelas crianças”, conta Maria Luiza. O medo de abelhas e o baixo consumo de mel motivaram a extensionista a criar atividades que estimulassem o uso desses produtos na merenda e como terapia natural, além do cultivo de flores apícolas.

A programação inclui excursão para uma fábrica de colmeias, visita a um campo apícola para conhecer abelhas com e sem ferrão, apresentação de utensílios da apicultura, reconhecimento e experimentação de mel, própolis, pólen, geleia real e outros produtos, além de exibição de filmes e atividades didáticas próprias para o tema.

“No início ficamos atentos à questão de as crianças estarem perto de abelhas africanizadas, mas com o tempo e roupas adequadas, manejo em locais protegidos e horários apropriados, conseguimos levá-las para observar as colmeias sem problemas”, lembra a extensionista. As mães dos alunos também são envolvidas e recebem receitas que usam produtos apícolas como ingredientes.

Graças a esse trabalho, todos os anos cerca de 80 crianças de 5 e 6 anos de idade aprendem que podem manter um bom relacionamento com as abelhas e conhecem a importância delas para o meio ambiente e a saúde. “Elas se sentem valorizadas, pois percebem que sua participação é fundamental na mudança de comportamento e de hábitos em casa e na escola”, destaca Maria Luiza, que realiza atividades de educação ambiental desde 1987.

Mais informações na revista Agropecuária Catarinense vol. 24, nº 3. Matéria produzida por Cinthia Andruchak Freitas, Epagri/GMC.

Fonte: Zoonews - Notícias - 02/12/2011 -

9 - Fibria revitaliza programa de apicultura

A Fibria criou um novo programa para estimular a produção de mel nas áreas de plantio da empresa e contribuir para a geração de renda dos apicultores. Denominado Colmeias, o projeto é uma adaptação do programa Apicultura Solidária. O diferencial, em relação ao modelo anterior, é o repasse da contrapartida de mel dos apicultores às associações que os representam. As respectivas entidades utilizarão a verba para investimentos em capacitação profissional e em infraestrutura.

O Colmeias foi apresentado para representantes da Federação Capixaba das Associações de Apicultores e mais sete associações, além de representantes do Sebrae, que discutiram novas diretrizes para a adesão ao programa. Além de ceder suas áreas para a instalação de apiários, a Fibria realiza treinamentos com os profissionais e incentiva a participação destes em eventos do setor. Atualmente, mais de 16,5 mil hectares de áreas da Fibria já estão disponíveis para a apicultura no Espírito Santo. No último dia 23 a empresa recebeu a primeira associação para planejamento e agendamento da colocação das caixas nas áreas de plantio.

De acordo com o coordenador de Sustentabilidade da Fibria, Giordano Automare, a proposta é consolidar, junto aos parceiros, um grande programa corporativo de apicultura. "O projeto foi reestruturado tendo em vista o potencial apresentado pelos produtores. Todas as unidades da Fibria

contam com o programa e, diante de tantos resultados positivos, a empresa estudou uma forma de potencializar a troca de conhecimento entre os participantes, gerando canais de comercialização e fortalecimento dos produtores e das associações", explicou.

Reconhecido nacionalmente como o melhor do Brasil, o mel extraído das colmeias instaladas dentro ou ao redor das plantações de eucalipto da Fibria, em Aracruz, possui reconhecimento internacional com a exportação para os mercados europeu e americano. Em maio deste ano, 20 toneladas do produto foram embaladas e transportadas para São Paulo, de onde seguiram para o exterior por meio da empresa Apidouro, líder brasileira em exportação de mel no país.

Fonte: Jornal Folha do Litoral - Aracruz/ES – Últimas Notícias - 02/12/2011 -

10 - Novos mercados para a apicultura

Gestores de projetos de vários estados se reúnem para traçar estratégias para o setor. O Congresso de Apicultura e Meliponicultura do Nordeste apresentou aos produtores do setor as oportunidades que a Copa do Mundo-FIFA 2014 vai gerar para o mel brasileiro. O evento, que termina nesta sexta-feira (02), é realizado na Federação das Indústrias do Estado do Piauí (Fiepi), na capital do estado.

O representante do Sebrae no Rio Grande do Norte, Célio Vieira, fez uma apresentação das oportunidades de negócios para o ramo da apicultura com o evento esportivo. De acordo com Vieira, a competição será "uma oportunidade de mostrar os produtos para quase metade do mundo, já que 45% dos espectadores do planeta acompanham a Copa".

Ele acrescentou que o país deve "aproveitar a presença dos jornalistas e turistas do mundo inteiro antes e durante o evento. Quem conhecer o que o nosso país tem a oferecer, pode se interessar e voltar em outro momento", declarou, de olho em parcerias e negócios fechados com visão de longo prazo.

O melhor aproveitamento do mercado foi outro tema discutido no evento. A gerente adjunta de Acesso a Mercados e Serviços Financeiros do Sebrae Nacional, Patrícia Mayana, falou sobre o comércio de produtos como o vinagre do mel, que representa apenas 3% da comercialização do setor; o mel de engenho, com 5%; e o mel puro, com 92% das vendas. "Precisamos trabalhar a cadeia do mel em conjunto para que as vendas aumentem", afirmou Patrícia.

O consultor do Sebrae em Sergipe, José Soares Aragão Brito, conduziu a clínica Manejo para Produção de Pólen, mostrando que o produto é uma opção de renda para o produtor. Brito apresentou projeto implantado há oito anos em Sergipe, com resultados bastante positivos. "Queremos ensinar os participantes a produzir pólen", disse o consultor.

O professor Lionel Segui Gonçalves, no entanto, fez um alerta em sua palestra. Segundo ele, os agrotóxicos estão levando ao desaparecimento das abelhas. "A apicultura mundial está sendo colocada em xeque. Os defensivos lançados nas plantações afetam o sistema nervoso das abelhas, fazendo com que estas esqueçam o caminho de volta para suas colmeias. O resultado é a improdutividade", explicou o professor.

O objetivo do congresso é divulgar a apicultura e traçar estratégias para a sustentabilidade e competitividade do setor no país. "Temos a presença de caravanas de todos os estados do Nordeste e

também do Pará, Goiás e Espírito Santo", informa o gerente da Unidade de Atendimento Coletivo Agronegócios do Sebrae no Piauí, Francisco Holanda. Paralelo ao Congresso acontece ainda a II Feira da Cadeia Apícola, com estandes do Sebrae no Piauí, Ceará, Rio Grande do Norte, Alagoas e Bahia e de outras instituições e empresas.

O II Congresso de Apicultura e Meliponicultura do Nordeste é uma realização da Federação das Entidades Apícolas do Estado do Piauí (Feapi), em parceria com o Sebrae no Piauí, governo do estado e União Nordestina de Apicultura e Meliponicultura (Unamel).

Serviço: Unidade de Marketing e Comunicação do Sebrae no Piauí: (86) 3216-1356 - Agência Sebrae de Notícias Piauí: (86) 3216-1325 - www.twitter.com/pi_sebrae - www.facebook.com.br/sebraepiaui

Fonte: Sebrae Brasil - Notícias - 02/12/2011 - 21:21:54

11 - Produção de mel em florestas de eucalipto de Capão Bonito pode aumentar com consultoria

O projeto de Estruturação e Gestão da Cadeia Produtiva de Apicultura, que busca estimular o uso múltiplo das áreas de florestas plantadas, proporcionando maior diversificação das atividades econômicas e geração de renda, vem proporcionando resultados positivos no sul do país.

Segundo o diretor-presidente da Fundação Centro de Agronegócios (Cenag), o professor Eduardo Osório, os apicultores gaúchos ocupam apenas 20% do potencial produtivo desse mercado. “Enquanto no Rio Grande do Sul se produz, em média, menos de 20 kg de mel por colmeia, no Uruguai essa produção é de 50 kg e na Argentina, os melhores produtores, chegam a 100 kg”, explica.

Para ele, hoje, o maior desafio do projeto é mudar o modo tradicional de produção, que utiliza pouca tecnologia e apresenta baixa produtividade. Fabiano Barcelos Rockenbach, de Bagé, por exemplo, apostou no novo manejo e está se dando bem. Há sete anos, ele deixou de ser empregado para investir nas suas próprias caixas de abelhas.

Dos R\$ 5 mil investidos em colmeias no início do negócio, hoje já contabiliza R\$ 150 mil. No ano passado, suas 1.300 colmeias produziram 20 toneladas de mel. Desse total, 15 toneladas foram produzidas nas 300 caixas instaladas nas florestas plantadas de eucalipto da Fibria, em Candiota. O apicultor bageense credita o bom resultado ao novo método de produção e à floração do eucalipto, que, segundo ele, requer muito mais cuidado, mas, em contrapartida, garante maior produtividade.

Desde que ingressou no Projeto de Apicultura, promovido pela Fibria, sente-se mais seguro, tanto que reinvestiu 70% da produção passada no negócio. “Hoje, com a orientação técnica da Cenag, trabalho com os pés no chão”, afirmou. A meta do jovem empreendedor de 29 anos para 2010 é de produzir, no mínimo, 20 toneladas só nas áreas de reflorestamento da empresa.

Entre as orientações técnicas do Projeto de Estruturação e Gestão da Cadeia Produtiva da Apicultura, estão a troca periódica de rainhas, a substituição de cera, o controle sanitário, a suplementação nutricional, a rastreabilidade e a logística. Segundo o coordenador do Projeto de Apicultura, o professor João Carlos Deschamps, da Cenag, os próximos passos para dar continuidade ao processo de formação da cadeia produtiva é implementar o sistema de

rastreabilidade e também de gestão do próprio negócio.

Consultoria em Capão Bonito - Capão Bonito é considerado um dos principais municípios produtores de mel do Estado de São Paulo e já recebeu certificação orgânica de seu mel, atestando uma qualidade 100% natural, em decorrência de seu manejo adequado no campo e da certificação das florestas de eucalipto da Fibria. Caracterizada também por atividades agrícola e florestal, a região apresenta um forte potencial contribuindo para o desenvolvimento econômico da região por meio do uso múltiplo da floresta.

Durante seminário realizado recentemente em Capão Bonito, foram apresentadas palestras que abordam desde o potencial da apicultura na região, passando pelo panorama atual das políticas públicas para a apicultura, até a apresentação de novas tecnologias empregadas na produção do mel em outras regiões do País e em países da América Latina.

A Fibria e a AAPICAB (Associação dos Apicultores de Capão Bonito) trouxeram a Capão Bonito, os palestrantes uruguaios Gustavo Emilio Zapata e Gustavo Zapata Reboulaz, que apresentaram as melhores técnicas de manejo e produtividade apícola em florestas de eucalipto, além das recentes tecnologias aplicadas para a produção de mel no Uruguai e no Rio Grande do Sul, onde prestam consultorias. O objetivo é desenvolver um trabalho de consultoria semelhante em Capão Bonito e região aumentando ainda mais a produção de mel.

“O Brasil tem um grande potencial, existe muitas áreas disponíveis e o que precisa é somente investimentos em novas tecnologias, apoio técnico e um melhor manejo das abelhas. A iniciativa de desenvolver a apicultura nas grandes áreas de reflorestamento é muito positiva”, destacou Gustavo Zapata Reboulaz à reportagem d’O Expresso.

Fonte: Jornal O Expresso - Capa - 02/12/2011 -

12 - Cresce a produção de mel em Pernambuco

Região do sertão do Araripe é a que mais se destaca. Apicultores buscam certificação que permite vender para fora do estado. O produtor Ariosvaldo Miranda começou a investir na produção de mel há cinco anos. O investimento deu certo, e atualmente, ele planeja ampliar a produção. “Vou fazer mais um financiamento para aumentar mais o criatório”, conta.

Reconhecida pelo potencial no setor de apicultura, a região do sertão do Araripe possui 10 municípios produtores de mel que, juntos, são responsáveis por 80% da produção de Pernambuco. Cada colmeia chega a produzir 10 litros de mel em cada tirada. Como a Chapada do Araripe possibilita florada o ano inteiro, é possível colher de quatro a cinco vezes ao ano. Mesmo assim, os produtores ainda não têm o selo de certificação do produto.

O Sebrae é um dos parceiros dos apicultores na busca de melhorias para a comercialização do mel. “A gente tem trabalhado boas práticas de fabricação para que o mel não tenha nenhum tipo de contaminação e tenha qualidade”, explica Daniela Rodrigues, técnica do Sebrae.

Fonte: Expresso MT - Cuiabá/MT – Economia/Agronegócios - 02/12/2011 - Globo Rural

13 - Kate Middleton faz tratamento com creme de veneno de abelha no rosto

Kate Middleton resolveu pedir uns conselhos de beleza para Camilla Parker Bowles, a duquesa da Cornualha, esposa do seu sogro Charles. Resultado? Agora a bela aderiu ao tratamento de pele com veneno de abelha, uma espécie de lifting facial. A criadora do produto é a esteticista Deborah Mitchell, que acompanha a madrasta de William há seis anos. O tratamento é uma alternativa orgânica ao botox. Trata-se de uma máscara com um creme à base de melitina (aminoácido presente no veneno da abelha), que “engana” a pele dando a entender que a pessoa foi picada. Em consequência disso, estimula a circulação de sangue na pele, faz aumentar a produção de colágeno e impulsiona a renovação celular.

O tratamento geral custa 165 libras (cerca de R\$ 480), mas o creme pode ser encontrado no site da esteticista por R\$ 156 (eles fazem entrega para o Brasil). O produto já conquistou outras celebridades, como Victoria Beckham, Kylie e Dannii Minogue, Emilia Fox e Michelle Pfeiffer. As informações são da Marie Claire britânica.

Fonte: Vírgula - São Paulo/SP - LIFESTYLE - 29/11/2011 -

14 - Mel brasileiro conquista o mercado externo

Brasil é o 11º produtor mundial e o quinto maior exportador graças aos projetos de incentivo que desenvolvem o setor da apicultura. A apicultura nacional virou a página de uma história de produção incipiente e limitada ao consumo local. Hoje, o Brasil é o 11º produtor mundial e o 5º exportador. O mel brasileiro de exportação é cobiçado pelos principais mercados, por ser orgânico e de qualidade.

Diversos programas de incentivo têm sido cruciais para o desenvolvimento do setor, como o Projeto Apis, do Sebrae (Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas), pesquisa e capacitação da Embrapa (Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária), passando por um crescente investimento governamental. Só a Finep (Fundo de Financiamento de Estudos de Projetos e Programas) destinou em oito anos cerca de R\$ 6,6 milhões.

A história de Lourival Ferreira dos Santos é exemplar. No interior do Piauí, entre a caatinga e o cerrado, o pequeno produtor vivia com dificuldade do plantio de milho, feijão e da criação de porcos e galinhas. Para os nordestinos, mel era só um remédio caseiro, colhido esporadicamente em colmeias selvagens. Há cerca de 20 anos, ele e centenas de vizinhos conheceram a cultura apícola por meio de um padre alemão radicado no Brasil, dom Edilberto Dinkelborg.

Hoje, as abelhas são a fonte principal da renda de Lourival, um dos 930 membros da COMAPI (Cooperativa Mista dos Apicultores da Microrregião de Simplício Mendes), que reúne 22 mil colmeias com certificação orgânica e de comércio justo e solidário. A região se transformou em um grande entreposto de mel. "Criei quatro filhos e dois deles estão na faculdade", conta o agricultor de 43 anos.

Em 2006, a União Europeia embargou a importação do mel brasileiro por não atender as diretivas europeias de controle de resíduos. Mas a restrição foi removida em 2008, com a aceitação da União Europeia das certificações brasileiras, o que comprovou a qualidade do produto e deu novo impulso às exportações.

A crise acabou sendo positiva porque várias cooperativas investiram na busca de certificações

adicionais, como a de orgânico. "Nosso mel é isento de defensivos e as floradas estão em mata nativa, totalmente orgânicas, algo praticamente único no mundo", diz Bruno de Almeida Souza, pesquisador da Embrapa (Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária).

Fonte: TV CLARET - Rio Claro/SP - Economia - 31/10/2011 -

15 - Menores de um ano devem evitar o consumo de mel

O objetivo da orientação é prevenir a ingestão de esporos da bactéria *Clostridium botulinum*, bacilo responsável pela transmissão do botulismo intestinal. A Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) recomenda que crianças com menos de um ano de idade não consumam mel.

O objetivo da orientação é prevenir a ingestão de esporos da bactéria *Clostridium botulinum*, bacilo responsável pela transmissão do botulismo intestinal. Não existem restrições ao consumo de mel por crianças com mais de um ano de idade e adultos sem problemas de saúde relacionados à flora intestinal.

Apesar de não haver confirmação de casos da doença no Brasil, a atuação da Anvisa está fundamentada em publicações oficiais da Secretaria de Vigilância em Saúde do Ministério da Saúde (como, por exemplo o Manual Integrado de Vigilância Epidemiológica do Botulismo) e publicações científicas sobre contaminação do mel brasileiro com *Clostridium botulinum*.

O botulismo intestinal só se inicia após a transformação dos esporos do *Clostridium botulinum* para a forma vegetativa (início das atividades metabólicas do microrganismo). Na forma vegetativa, esse bacilo se multiplica e libera toxina botulínica no intestino. É importante lembrar que a multiplicação do *Clostridium botulinum* e liberação da toxina no intestino só ocorre em crianças que ainda não possuem a flora intestinal completamente formada ou em adultos com alguma doença que possa alterar essa flora protetora.

Em adultos sem problemas relacionados à flora intestinal, o consumo desses esporos nos alimentos não gera qualquer tipo de problema para a saúde. É preciso trabalhar com o princípio da precaução, uma vez que o alto teor de açúcar e a baixa atividade de água, próprios do mel, impedem a germinação do esporo e, conseqüentemente, a produção da toxina.

Botulismo - O botulismo é uma doença neuromuscular grave, não contagiosa, resultante da ação de uma potente toxina produzida pela bactéria *Clostridium botulinum*. Quando provocada pela ingestão de alimentos contaminados, é considerada doença transmitida por alimento. Nas amostras de alimentos é comum encontrar formas esporuladas do *Clostridium botulinum*, em especial no mel. O botulismo intestinal é um modo de transmissão do botulismo e ocorre com maior freqüência em crianças com idade entre 3 e 26 semanas. Está associado à ingestão de esporos da bactéria presentes em alimento contaminado.

Fonte: Folha de Notícias - Paranaíba/PR - Home - 31/10/2011 -

<p style="text-align: center;">SEAB DERAL - DEPARTAMENTO DE ECONOMIA RURAL Editor Responsável: Roberto de Andrade Silva - fone: 41 - 3313.4132 - fax: 41 - 3313.4031 - www.seab.pr.gov.br - andrades@seab.pr.gov.br</p>
--