

---

## **LEIA NESTA EDIÇÃO**

1 - Momento de Reflexão; 2 - Câmara setorial apresenta relatório do I Congresso de Apicultura e Meliponicultura; 3 - Apicultura melhora qualidade de vida na caatinga; 4 - Produção de mel de laranja deve sofrer quebra de 50%; 5 - Cinzas do vulcão Puyehue podem ter prejudicado produção de mel na fronteira do Rio Grande do Sul; 6 - Rica própolis nordestina; 7 - Palmolive Naturals lança linha Própolis & Geleia Real; 8 - Exportação de mel atinge US\$ 65,23 milhões em 2011; 9 - Apicultores de São Paulo investem na produção de geleia real; 10 - Governo do estado libera R\$ 129 mil para casa do mel de Ponto Novo; 11 - Levantamento apícola é realizado no Extremo-Sul da Bahia; 12 - Pós-graduação em apicultura.

---

### **1 - Momento de Reflexão**

“Pedras no caminho? Guardo todas, um dia vou construir um castelo...” - Fernando Pessoa

---

### **2 - Câmara setorial apresenta relatório do I Congresso de Apicultura e Meliponicultura**

A Câmara Setorial de Apicultura se reuniu na tarde desta sexta-feira, 16, no Ruraltins para apresentar relatório de avaliação do I Congresso de Apicultura e Meliponicultura da Amazônia, realizado de 20 a 22 de outubro, no Espaço Cultural em Palmas. O investimento foi de R\$ 458 mil, com recursos provenientes do Governo do Estado, Sebrae, Banco da Amazônia, Fetoapi - Federação Tocantinense de Apicultura e Ruraltins. O II congresso será sediado pelo município de Paraopebas (PA), em outubro de 2013.

De acordo com médica veterinária da Secretaria da Agricultura, da Pecuária e do Desenvolvimento Agrário, Érika Jardim, o volume comercializado em produtos foi de R\$21.150,00, distribuídos nos 12 estandes dos expositores do Tocantins e dos estados de Santa Catarina, Pará, Goiás. “O evento foi considerado um sucesso, destacamos o esforço de todos os parceiros na realização do Congresso, que contou com mais de 840 inscritos, participantes nas 21 clínicas tecnológicas, sete palestras, um mini-curso e duas mesas redondas”, pontuou.

Segundo o relatório, o público foi composto por apicultores, representantes de cooperativas, estudantes, pesquisadores, técnicos especialistas, representantes de universidades e centros de pesquisas, órgãos públicos e prefeituras. O relatório apresentou ainda a pesquisa de opinião dos participantes sobre o evento; as caravanas dos estados do Acre, Mato Grosso, Goiás e Pará; a participação financeira e econômica dos parceiros.

Na ocasião, Erika ressaltou ainda a contribuição da Câmara Setorial para a apicultura estadual no associativismo, cooperativismo, na capacitação e qualificação dos apicultores por meio dos diversos eventos realizados e pelas pesquisas desenvolvidas. “As ações implementadas na apicultura por meio da articulação intersetorial dos diversos atores da cadeia produtiva que participam da Câmara, promovem a sensibilização e qualificação dos apicultores, disponibilizando informações que contribuam para a profissionalização do Agronegócio Apícola de forma a adequar a produção para o mercado consumidor de forma competitiva”, completou.

O presidente da Fetoapi – Federação Tocantinense de Apicultura, Antonildo Alexandre de Medeiros, frisou a importância do Congresso para a divulgação da apicultura do Estado e agradeceu ainda o apoio dos parceiros para com a entidade e completou: “O Congresso foi um sucesso. Vamos agora

pensar nas ações e eventos a serem desenvolvidos em 2012, como o Congresso Brasileiro, a Agrotins e o Seminário Estadual de Apicultura”.

Fonte: O Girassol - Palmas/TO – Últimas Notícias - 17/12/2011 -

---

### **3 - Apicultura melhora qualidade de vida na caatinga**

O custo baixo para a produção do mel atrai novos produtores da região. Agricultores familiares de municípios do norte da Bahia - como Campo Alegre de Lourdes, Casa Nova, Remanso, Pilão Arcado, Juazeiro, Uauá, Curaçá, Sobradinho e Sento Sé - apostaram na potencialidade que a apicultura oferece e estão se especializando na produção de mel e cera.

Somente Campo Alegre de Lourdes comercializou, de janeiro a abril deste ano (melhor período para exploração da apicultura), cerca de 160 toneladas de mel. O valor do quilo do produto, na cidade, gira em torno de R\$ 4,30. Dessa forma, a apicultura contribuiu para circulação no comércio local com aproximadamente R\$ 6,5 mil. O mais relevante em relação ao produto é que o custo de produção não passa de R\$ 1,50, o que proporciona aos apicultores familiares um lucro real em torno de 65% por quilo de mel.

Este ano, a produção de mel em Remanso foi de 64 toneladas. Pilão Arcado, 63 t. Canudos, 61 t. Casa Nova, 62,08 t. Juazeiro, 22,02 t. Uauá, 26 t. Curaçá, 17,24 t. Sobradinho, 11,72 t. Sento Sé, 858 kg, totalizando, somente no território do Sertão do São Francisco, uma produção de 483.128 quilos de mel.

Mas nem sempre foi assim. Tradicionalmente, os agricultores familiares investiam exclusivamente na caprinovinocultura. Com incentivos governamentais e a participação de instituições como a Empresa Baiana de Desenvolvimento Agrário (EBDA), órgão vinculado à Secretaria da Agricultura (Seagri), responsável pela Assistência Técnica e Extensão Rural (Ater), e outras entidades como Universidade Federal do São Francisco (Univasf), a Companhia de Desenvolvimento dos Vales do São Francisco e do Parnaíba (Codevasf), a Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa), a Companhia Hidro Elétrica do São Francisco (Chesf) e a Seagri, a situação vem mudando, consideravelmente.

Capacitação - A EBDA, após estudos e análises e em conformidade com as peculiaridades da região, concluiu que para potencializar a qualidade de vida do sertanejo, a apicultura é uma das atividades com o melhor custo benefício para investimento da agricultura familiar. O primeiro passo foi intensificar as ações por meio de capacitações e dias de campo, realizados junto aos agricultores do território. O sucesso foi imediato e pode ser sentido este ano, quando a produção de mel foi potencializada em 89%, em relação a 2010.

Dentro das capacitações, os técnicos da EBDA abordam a teoria, por intermédio de temas como a história da apicultura, agroecologia, biologia e organização das abelhas, equipamentos para utilização, a lucratividade da produção de mel e da cera. No segundo momento, os participantes colocam em prática os conhecimentos adquiridos, realizando a construção de caixas-isca e, em seguida, a captura de enxames, além do beneficiamento da cera alveolada, que é essencial para a contribuição do desenvolvimento dos enxames.

A cera alveolada ordena a construção dos favos, facilita a coleta do mel e também o manejo da colmeia. De um modo geral, os agricultores que concluem todas as etapas do treinamento recebem certificados de participação no curso, emitidos pela EBDA. De acordo com o técnico Carlos

Roberto Ribeiro, a empresa capacitou este ano 433 famílias de agricultores, por meio de 25 treinamentos nas principais regiões produtoras de mel. “Nossa meta é realizar mais 42 cursos totalizando, até o final do primeiro semestre do próximo ano, cerca de mil famílias capacitadas”. Compõe o treinamento práticas de povoamento, alimentação artificial para os enxames e manejo apropriado para produção.

Visita Técnica - Os agricultores familiares que desejarem investir na apicultura devem procurar um dos escritórios da EBDA para solicitar uma visita técnica. A empresa pretende incentivar o aumento do beneficiamento dos apicultores familiares, que devem ter em seus projetos comerciais a aquisição do selo do Serviço de Inspeção Federal (SFI) o que os tornam, legalmente, aptos para comercializar em qualquer estabelecimento comercial.

Fonte: Rádio Metrópole FM - Salvador/BA - Bahia - 15/12/2011 -

---

#### **4 - Produção de mel de laranja deve sofrer quebra de 50%**

Os laranjais deveriam estar floridos, mas com a mesma rapidez que as flores surgiram, desapareceram do pomar e levaram embora a chance de uma boa produção de mel, no estado de São Paulo. Em uma lavoura em Pirassununga, o agricultor Geraldo Benini tem 100 colmeias. O apicultor esperava uma produção de 3.800, mas conseguiu apenas 1.600.

Uma florada para ser considerada boa tem que durar de 45 a 50 dias, mas este ano, o clima não ajudou. A chuva fora de época fez com que as flores resistissem apenas 15 dias nos pés de laranja e as abelhas não tiveram tempo suficiente para produzir a quantidade esperada. A presidente da associação que representa o setor, Joelma Brito, diz vai faltar produto no mercado interno e para exportação. O preço do mel já subiu. No ano passado, nesta mesma época do ano, João Manoel vendia o quilo de mel a R\$ 4,20. Hoje não sai por menos de R\$ 5.

Fonte: Globo.com/G1 - EPTV - Campinas/SP - Notícias - 12/12/2011 -

---

#### **5 - Cinzas do vulcão Puyehue podem ter prejudicado produção de mel na fronteira do Rio Grande do Sul**

Estiagem e frio também são apontados como possíveis motivos para a queda na safra. Não foram apenas os aviões os prejudicados pelas cinzas do vulcão chileno Puyehue, que atingiram o Rio Grande do Sul mais de uma vez este ano. Abelhas também podem ter sentido os efeitos da poeira vulcânica. Cerca de 80 produtores de mel em Santana do Livramento retiraram das colmeias 70% menos do que o esperado no segundo semestre do ano e apontam o vulcão como um dos possíveis motivos para essa redução. A região é uma das principais produtoras de mel do Estado. Em diferentes dias nos últimos meses, as cinzas do vulcão chileno chegaram à cidade da Fronteira.

Para o presidente da Associação dos Apicultores da Fronteira, Mário Forgiarini, as cinzas poderiam deixar o trabalho das abelhas mais lento. Ele conta que a expectativa era colher 80 toneladas de mel. No entanto, apenas 24 toneladas foram colhidas. O presidente da Confederação Brasileira de Apicultura e presidente da Câmara Setorial do Mel, José Cunha, afirma que as cinzas não seriam o principal fator para tamanha baixa. A estiagem e o frio prolongado são, para Cunha, o principal motivo da quebra.

Fonte: Zero Hora & Canal Rural - Pecuária - 19/12/2011 -

---

## 6 - Rica própolis nordestina

Ensaaios in vitro desenvolvidos na Unicamp apontam que variedade vermelha, endêmica do Nordeste brasileiro, combate células leucêmicas. O mais recente estudo coordenado professor Yong Park, da Faculdade de Engenharia de Alimentos (FEA) da Unicamp, feito a partir da chamada própolis vermelha, que ocorre somente no Nordeste do país, abre uma perspectiva importante para o uso dessa substância no combate a células leucêmicas.

Desde 1995, o professor Park tem dedicado especial atenção às propriedades da própolis brasileira. Neste período, pesquisas conduzidas por ele e sua equipe, já classificaram 12 grupos dessa substância natural e constataram que ela possui atividades antimicrobianas, anticancerígenas e anti-HIV, só para citar três exemplos. Sobre a própolis vermelha, os ensaios in vitro desenvolvidos nos laboratórios da FEA em colaboração com a Faculdade de Ciências Médicas (FCM) comprovaram que ela é capaz de induzir a apoptose (morte programada) em células leucêmicas humanas. Ou seja, o trabalho inaugura a possibilidade para futuros ensaios pré-clínicos.

Mas em pesquisa, é preciso ir com calma. Embora a conclusão seja relevante, o trabalho coordenado por Park ainda está longe de propiciar o desenvolvimento de uma droga para combater a leucemia, como adverte o farmacêutico Gilberto Carlos Franchi Júnior, integrante da equipe. De acordo com ele, ainda é preciso cumprir um longo caminho até chegar a esse objetivo. “Dois dos desafios é identificar e isolar a substância que tem o efeito citotóxico. Depois, é preciso fazer os testes pré-clínicos e clínicos. Por enquanto, o que nós fizemos foi constatar a atividade da substância no combate às células leucêmicas e comprovar que a ação da própolis vermelha é maior do que a da própolis verde, que é a mais comum no Brasil”, explica.

A própolis vermelha é coletada em colmeias localizadas nas proximidades da costa e de rios nordestinos. De acordo com o professor Park, foi observado que as abelhas coletavam o exsudato vermelho (substância resinosa) da superfície da planta *Dalbergia ecastophyllum*, conhecida popularmente como rabo-de-bugio. Tanto a própolis quanto o exsudato foram analisados e ambos apresentaram similaridade entre seus componentes químicos. Trabalho das abelhas - A própolis é uma resina coletada pelas abelhas melíferas de exsudatos de árvores, principalmente resinas de botões florais jovens. Os insetos misturam cera a essa substância, que depois é utilizada para vedar a colmeia, protegendo assim o enxame do ataque de micro-organismos e outros insetos.

Segundo o professor Park, inicialmente se pensava que a própolis era uma só. Com a realização de diversas pesquisas ao longo dos últimos 16 anos, o docente pôde constatar, no entanto, que a substância varia de acordo com a origem botânica. Assim, a resina coletada no Sul do país apresenta compostos e propriedades diferentes da extraída no Nordeste, em razão das características da flora de cada região. De maneira geral, no entanto, os testes feitos em aproximadamente 600 amostras coletadas pela equipe do professor Park indicam que a própolis apresenta em sua composição química principalmente polifenóis, flavonoides agliconas e seus derivados. As variações quantitativas desses compostos também estão associadas ao ambiente vegetal. Considerado a maior autoridade mundial em própolis, o docente da FEA demonstra aversão a medidas.

Entretanto, se diz honrado e feliz por ter o trabalho reconhecido e, sobretudo, por poder passar metade do ano viajando pelo mundo para compartilhar seus conhecimentos com colegas de diversas áreas interessados no tema. “Temos que continuar pesquisando. O Brasil tem a maior biodiversidade do mundo, e muitas fontes para a produção de medicamentos ainda podem ser descobertas aqui”, defende. Além do professor Park e do farmacêutico Gilberto Franchi Júnior, também participaram da pesquisa em torno da própolis vermelha os pesquisadores Cleber Moraes,

## **7 - Palmolive Naturals lança linha Própolis & Geleia Real**

Com a nova linha, Palmolive complementa o seu portfólio, levando ao consumidor a experiência de um banho completo agora com os benefícios do Própolis e da Geléia Real. Palmolive, uma das marcas líderes em cuidados pessoais no Brasil, lança uma exclusiva linha para o corpo e cabelo que explora os benefícios oferecidos pelos ingredientes naturais Própolis e Geléia Real, oferecendo ao consumidor produtos que proporcionam uma experiência de um banho completo. Esta linha foi criada com o lançamento de sabonetes Palmolive Naturals Iogurte & Geleia Real e com o relançamento da linha para cabelos Palmolive Naturals Reparação Completa.

A linha de sabonetes em barra e sabonete líquido para banho Iogurte & Geleia Real aposta em uma formulação que aguça os sentidos e o paladar, seguindo a tendência gourmand. O lançamento tem fórmula com ingredientes de origem 100% natural e os produtos deixam a pele macia com sua deliciosa e cremosa espuma, além de ter um perfume sedutor. “Escolhemos a Geleia Real, pois é um ingrediente amplamente utilizado em cosméticos e reconhecido pelas consumidoras por suas propriedades nutritivas e hidratantes”, argumenta Marcelo Cruzato, diretor de marketing da marca Palmolive no Brasil. As consumidoras aprovaram a iniciativa de Palmolive, assim como o produto e sua fragrância exclusiva.

A marca também faz o relançamento de xampu, condicionador e creme de pentear da linha Palmolive Naturals Reparação Completa. As variantes serão apresentadas em novas embalagens com grafismos inéditos. Os produtos da linha de cuidados com o cabelo apresentam fórmula enriquecida com extrato de própolis de origem 100% natural, que recupera a aparência original dos cabelos reparando três anos de danos em apenas um mês\*. Além disso, combatem a quebra, a falta de brilho, pontas duplas, ressecamento e rigidez dos cabelos.

“Palmolive foi apontada pelo Datafolha Top of Mind 2011 como a segunda marca mais lembrada na categoria de xampus”. No segmento de produtos para cuidados pessoais, sabonetes e cuidado com os cabelos, Palmolive é, segundo dados Nielsen, a segunda marca mais vendida em volume (Total Brasil acumulado até Ago’11 - sabonete em barra, xampu e condicionador), o que reforça a sua importância no mercado brasileiro, explica o diretor de marketing.

Experiência do Banho completo Palmolive Naturals Própolis & Geléia Real - A nova linha de produtos Palmolive Naturals Própolis & Geléia Real teve um pré-lançamento exclusivo no Prêmio Contigo de Cinema, que aconteceu em Setembro no Rio de Janeiro, onde celebridades puderam conferir em primeira mão os novos produtos e todo o conceito envolvente da nova linha Palmolive para o corpo e cabelos.

A linha ainda receberá forte suporte nos pontos de venda e o lançamento terá apoio de um marketing nacional, que já foi iniciado com a recente ação da marca realizada em São Paulo (avenida Faria Lima com a Rebouças), gerando um buzz e uma curiosidade em torno da marca, que agora mantém as atenções com um concurso cultural “Show de Banho” Palmolive ([www.palmolive.com.br/showdebanho](http://www.palmolive.com.br/showdebanho)), que esta promovendo para suas consumidoras com vários prêmios e dois banhos de loja com o acompanhamento de um personal stylist.

Além dessas iniciativas, o lançamento contará com embalagens promocionais, marketing viral, displays em locais estratégicos e anúncios em revistas.

Referência: Datafolha, Instituto de Pesquisa. Top of Mind: as marcas campeãs 2011. \*Dano devido à quebra e ao brilho, usando xampu e condicionador vs. Xampu sem agente condicionante. Dano simulado em laboratório.

Linha Iogurte & Geleia Real: Sabonete em barra |Iogurte & Geleia Real.

As propriedades nutritivas do Iogurte e extrato de Geléia Real deixam a pele macia e delicadamente perfumada.

Apresentação: embalagens de 90g e 150g: Sabonete Líquido |Iogurte & Geleia Real .

O lançamento tem fórmula com pH balanceado, que ajuda a reter melhor a hidratação natural da pele que os sabonetes comuns. Contém Iogurte e extrato de Geléia Real conhecidos por suas propriedades nutritivas que deixam a pele macia e perfumada.

Apresentação: embalagem de 250ml.:Linha hair care Extrato de Própolis Palmolive Naturals Reparação Completa: Xampu e condicionador

Extrato de Própolis Palmolive Naturals Reparação Completa : a fórmula enriquecida com extrato de própolis do xampu repara 3 anos de danos em apenas um mês\* com as suas propriedades naturais. O condicionador, com nova fórmula mais viscosa, recupera o brilho e maciez perdidas, deixando o cabelo com nova aparência.

Apresentação: embalagens de 350ml e 650ml: dano devido à quebra e ao brilho, usando xampo e condicionador vs. Xampu sem agente condicionante. Dano simulado em laboratório.

Creme para Pentear :Extrato de Própolis Palmolive Naturals Reparação Completa -Facilita o penteado e mantém os fios disciplinados, deixando-os leves e brilhantes. O creme de pentear é o último passo para completar a reparação dos cabelos com a linha. Apresentação: embalagem de 150ml.

A Colgate-Palmolive é uma companhia global presente em mais de 179 países e 32 territórios de todo o mundo. Presente no Brasil desde 1927, a empresa investe no desenvolvimento constante de tecnologia para atender as necessidades de consumo em seus locais de atuação.

No Brasil, a Colgate-Palmolive foca seus negócios nas áreas de Higiene Oral e Pessoal, Limpeza do Lar e Nutrição Animal, oferecendo qualidade de vida aos seus consumidores, por meio de produtos como: cremes e escovas dentais, sabonetes em barra e líquidos, xampus e condicionadores, produtos de limpeza e pet food.

Serviço de Atendimento ao Consumidor Colgate-Palmolive: SAC 0800-7037722| [www.colgate.com.br](http://www.colgate.com.br)| Caixa Postal 1862, CEP 01059-970, São Paulo, SP.

Fonte: Portal Fator Brasil - Rio de Janeiro/RJ - MODA & BELEZA - 20/12/2011 -

---

## **8 - Exportação de mel atinge US\$ 65,23 milhões em 2011**

De janeiro a novembro, o país enviou ao exterior 20,6 mil toneladas de mel, com receita de US\$ 65,2 milhões. Os números demonstram aumento de 24,1% em valor e 17,8% em peso, em relação

ao mesmo período de 2010, segundo levantamento do Sebrae. O preço médio pago pelo produto exportado foi de US\$ 3,16/kg, crescimento de 0,6% na comparação com o ano passado.

São Paulo lidera a lista dos estados brasileiros exportadores, com 5,3 toneladas, ao preço de US\$ 3,19 o quilo e valor total de US\$ 16,9 milhões. Em segundo lugar vem o Rio Grande do Sul, com 3,9 toneladas, US\$ 3,08 o quilo e US\$ 12,1 milhões. Em terceiro, aparece o Ceará, com 3,6 toneladas, US\$ 3,14 o quilo e US\$ 11,5 milhões. O Piauí está em quarto lugar, com 3,3 toneladas e US\$ 10,9 milhões. Este estado foi o que conseguiu vender o mel por melhor preço, US\$ 3,23 por quilo.

O resultado reflete a realidade da Cooperativa Mista dos Apicultores da Microrregião de Simplicio Mendes (Coomapi), no Piauí. A produção de mel saltou de 176 toneladas, em 2010, para 400 toneladas, em 2011. Para o gerente administrativo da Coomapi, Paulo José da Silva, o crescimento decorre de mudanças internas como aumento da florada, melhoria técnica por parte dos produtores brasileiros e crescimento do consumo do alimento pelos brasileiros.

Paulo também aponta aspectos externos. "Recentemente, a União Europeia, por meio de uma norma, proibiu a entrada, nos países membros, de produtos geneticamente modificados, a exemplo do milho e da soja". A medida, segundo ele, possibilitou maior abertura de mercado a produtos que não enfrentam esse tipo de problema, como o Nordeste brasileiro. "Nosso mel é de produção orgânica e silvestre", destaca.

Na avaliação do gerente de Agronegócios do Sebrae, Enio Queijada, o mercado externo é importante para o apicultor brasileiro, e, em 2012, permanece o desafio de vender mel com valor agregado e diferenciado, mesmo com a existência de barreiras técnicas internacionais. Sobre a questão de inovar o produto, ele destaca que a instituição conta hoje com um portfólio de serviços como o Sebraetec, programa de capacitação e consultoria tecnológica, e o Programa de Alimento Seguro (PAS) Mel.

Destino - Os Estados Unidos foram o principal destino das nossas exportações de mel, com receita de US\$ 42.831.845, respondendo por mais da metade do total. A Alemanha ficou em segundo, com US\$ 12.210.794. O Reino Unido absorveu US\$ 4.826.151 dessas vendas. Outros países importadores de mel do Brasil foram Canadá, Israel, França, Cabo Verde, Peru, China, Argentina, Japão e Emirados Árabes.

Fonte: Agência Sebrae - Aduaneiras - São Paulo/SP - Notícias - 21/12/2011 -

---

## **9 -Apicultores de São Paulo investem na produção de geleia real**

Alimento tem grande valor no mercado, mas ainda é pouco produzido no Brasil. Apicultores paulistas querem ampliar a produção de colméias. Além de mel, pólen e própolis, a intenção é investir agora também na produção de geleia real. Extraído das colméias, o alimento tem grande valor no mercado, mas ainda é pouco produzido no Brasil. Apesar do mercado promissor e demanda crescente, falta tecnologia para estimular a produção no país.

Os produtores de abelhas rainhas Luiz Carlos e Denise Serrano têm em Sorocaba um apiário e uma espécie de laboratório pra manter a produção. A apicultrora reproduz o que as abelhas fazem na natureza. – Eu faço o trabalho de enxertia. Coloco uma gotinha de geleia real e uma larva de abelha até três dias de vida dentro de cada cúpula. Depois são levados para uma colméia iniciadora. Lá elas vão produzir casulos de rainha – explica Denise.

A geleia real garante o desenvolvimento da abelha rainha e é produzida pelas operárias, as outras abelhas do enxame. Só as rainhas têm o privilégio de saborear a geleia e por isso vivem bem mais que as outras. Uma abelha rainha chega aos cinco anos de vida. As abelhas comuns, não vivem mais que 50 dias. A geleia real é produzida em colméias, como as de mel, mas a estrutura interna é que é um pouco diferente. Os casulos com as larvas de abelhas rainha são colocados em quadros, onde se alimentam com a geleia produzida pelo enxame.

Tem um momento na produção que o apicultor precisa decidir: ou cria abelhas rainhas, ou produz geleia real. Isso acontece no terceiro dia de vida da larva. Se produzir geleia real a larva é descartada. Em uma colméia as abelhas produzem em média 100 gramas de geleia real. – A produção de geleia real, financeiramente é mais compensadora, mas eu não aprecio o descarte de larvas. Então eu optei em trabalhar com a produção de abelhas rainhas – relata Luiz Carlos Serrano.

O apicultor cria até 200 abelhas rainhas por mês. Vende cada uma a R\$ 20,00. Se tirasse a geleia, ele conta que não venderia por menos de R\$ 1,5 mil o quilo. Segundo o presidente da Federação Paulista de Apicultores e Meliponicultores do Estado de São Paulo (Faamesp), Alcindo Alves, falta tecnologia para estimular os produtores a extraírem a geleia real. Ele confirma que o preço compensa, mas no Brasil apenas 5% dos produtores de mel trabalham com o produto. Quase toda a geleia consumida no país vem da China. Um quilo de geleia real é comercializado na Federação por R\$ 400,00.

– É um produto diferenciado, de grande procura. Temos venda pra isso e não temos produção. Então é uma demanda que devemos trabalhar em cima, principalmente com técnica, com conhecimento, para poder ter uma demanda também de comercialização – relata Alves. O empresário Otiniel Manão compra o produto em quilo e faz o envase para vender no varejo. O produto sai da indústria em potinhos de 15 e 30 gramas. Na empresa são beneficiados 25 quilos por ano.

– Para manter as propriedades ela deve ficar sempre gelada em 16°C. Temos um equipamento especial que mantém a temperatura e a qualidade da nossa geleia para o consumidor – conta o empresário. Em uma loja de shopping em São Paulo a geleia real é um dos 600 itens em exposição. O dono vende até 150 potes por mês pelo preço que varia de R\$ 25,00 a R\$ 40,00.

Muita gente compra a geleia como remédio, mas ela é considerada um alimento. O produto tem registro do Ministério da Agricultura e é indicado como um estimulante do organismo, que aumenta o apetite e tem efeito antigripal. – Temos percebido maior procura tanto nas nossas lojas, quanto nos varejistas. As feiras têm ajudado muito a difundir este tipo de informação – conta o empresário Rodrigo Balioti.

Além de marca própria, Rodrigo comercializa produtos de fornecedores. Uma empresa de Santa Catarina tem geleia como cosmético. Por conta da demanda, a produção deste item já está nos planos do empresário. – Não é um produto que vamos conseguir em curto espaço de tempo explodir de produzir. Isso porque as técnicas nacionais ainda são muito caras e os órgãos são bastante exigentes, o que também é um benefício – conta.

– Nós vamos fazer um grande esforço para capacitar os apicultores a produzirem geleia real e pólen para atender esse grande mercado consumidor, principalmente a região Sudeste do Brasil – afirma o presidente da Câmara Setorial do Mel, José Gomercindo da Cunha.

Fonte: Canal Rural - Pecuária - 21/12/2011 -

---



## **10 - Governo do estado libera R\$ 129 mil para casa do mel de Ponto Novo**

A Associação dos Apicultores de Ponto Novo representada pelo seu presidente Edvaldo Cardoso de Sena, assinou na última sexta-feira (16) na gerência regional da EBDA de Senhor do Bonfim o convênio para construção da Casa do Mel do município de Ponto Novo, com o valor de R\$ 129 mil. Serão beneficiados 20 famílias de apicultores do município, Os Apicultores de Ponto Novo estão comemorando a assinatura do convênio com a Companhia de Desenvolvimento Rural (CAR) para a construção da Casa do Mel, mais um importante passo para desenvolver a apicultura familiar, combater a pobreza rural e transformar a Bahia em um dos maiores produtores de mel do país.

Segundo a Coordenadora da Câmara Setorial da Apicultura da Bahia, Marivanda Eloy, proporcionar melhores condições de trabalho, gerar emprego e renda tem sido um compromisso da Superintendência da Agricultura Familiar (Suaf/Seagri) e da CAR em toda a Bahia. "Queremos melhorar a vida dos moradores do campo em todos os aspectos, inclusive na geração de emprego e renda".

O investimento de R\$ 129 mil será destinado a infraestrutura, aquisição de novos equipamentos e capacitação de pessoas para o trabalho. "Sem dúvida a nossa produção vai aumentar. Atualmente são 16 toneladas ao ano, acredito que com a implantação da Casa do Mel iremos nos aproximar das 24 toneladas. Isso é uma maravilha!", disse o presidente de Associação, Edvaldo Cardoso. "Para todos nós hoje é um dia de festa. Lutamos muito por esse benefício. Mais emprego, mais capacitação, maior produção e reconhecimento no mercado estadual e nacional", comemorou o Secretário Municipal de Agricultura, Fernando Antonio.

O Presidente da Associação, Edvaldo Cardoso reforçou o que foi dito pelo Secretário e complementou afirmando que "O Prefeito Municipal foi fundamental para essa realização, uma pessoa que batalhou junto conosco para que recebêssemos esta unidade de beneficiamento do mel. Agora vamos trabalhar e expandir a nossa produção". Estavam presentes no evento o gerente regional da EBDA de Senhor do Bonfim, o Sr. Ailton, o representante da ADAB, o Sr. Valtércio, o representante do SEBRAE, o Sr. Jonilson Lima, o secretário de agricultura de Ponto Novo, Fernando Antonio, representando a SUAF e CAR a Srª Marivanda Eloy e representando a Associação dos Apicultores de Ponto Novo o Sr. Edvaldo Cardoso e José Rômulo, e mais 5 apicultores das Associações de Jaguarari e Quicé que também foram beneficiadas.

(Fonte: Pontonovo.net - Radio Itapicuru - Ponte Nova/BA - Notícias - 20/12/2011 -

---

## **11 - Levantamento apícola é realizado no Extremo-Sul da Bahia**

Uma equipe técnica da Empresa Baiana de Desenvolvimento Agrícola (EBDA), órgão ligado à Secretaria da Agricultura (Seagri), coordenada pelo técnico Paulo Carilo, da Gerência Regional de Itabuna, visitou segunda (19) e terça-feira (20), os municípios de Itapebi, Belmonte e Itagimirim, no Extremo-Sul da Bahia, com o objetivo de realizar um levantamento do potencial apícola dessa região.

De acordo com o técnico Carilo, em cada cidade, foram realizadas reuniões com associações, sindicatos e empresas da iniciativa privada. "Sabemos que essa região é bastante favorável para a exploração da apicultura, porém poucos trabalhos vêm sendo desenvolvidos com abelhas, até o momento. Pretendemos mudar esse quadro", disse Carilo. A Gerência Regional da EBDA de Itabuna realizará esse levantamento em todos os municípios situados na sua jurisdição, com o objetivo de fortalecer a cadeia produtiva da apicultura e, com isso, oferecer mais uma atividade

organizada e rentável para os agricultores familiares assistidos pela empresa.

No próximo dia 29 (quinta-feira), todos os técnicos da Regional de Itabuna, que trabalham com apicultura em diferentes municípios, se reunirão, na sede da empresa, para apresentar um panorama da atividade apícola, na suas áreas de atuação. “Esse trabalho está sendo realizado com as quatro principais cadeias produtivas da agricultura familiar, exploradas na região: bovinocultura leiteira, apicultura, fruticultura e mandiocultura”, ressaltou o gerente regional, Wagner Aires.

Fonte: Notícias da Bahia - Salvador/BA - Municípios - 21/12/2011 -

---

## **12 - Pós-graduação em Apicultura**

Pós Graduação Lato sensu por Educação a distância. Objetivo - Este Curso tem como objetivos o fortalecimento e a capacitação de profissionais de nível superior, atuantes na área de apicultura, para que possam aperfeiçoar seus conhecimentos em ações de gerenciamento, gestão, manejo, qualidade e produtividade apícola.

Habilitação - Este curso de especialização destina-se a formação de recursos humanos para o exercício técnico e científico na área apícola.

Público-alvo - O curso destina-se a profissionais de nível superior em Agronomia, Biologia, Nutrição, Engenharia de Alimentos, Eng. Ambiental e Sanitária, Eng. Florestal, Veterinária, Zootecnia, Bioquímica, Farmácia, Administração e Economia, Comércio Exterior, Direito e demais profissionais que atuam na área de apicultura, ou tenham interesse no desenvolvimento desse tema e que sejam provenientes de diferentes órgãos ou instituições dos diversos Estados brasileiros e América Latina.

Justificativas da criação do curso - A inexistência de um curso Lato Sensu em Apicultura no Brasil e América Latina; A oportunidade de democratizar o acesso ao conhecimento e aprendizado em Apicultura para profissionais de nível superior sem que os mesmos necessitem se ausentar de suas atividades profissionais; Participação dos diversos seguimentos relacionados à área, elevando o nível de conhecimento dos apicultores e empresários ligados ao seguimento e possibilitando ampliar discussões em torno do aperfeiçoamento da legislação vigente e nível de qualidade para os produtos apícolas.

Carga Horária: 380 horas; Data de inscrição: Até fevereiro de 2012; Início do Curso: 2 de abril de 2012 - I Encontro Presencial: 16 a 20/07/2012 - II Encontro Presencial: 09 a 13/09/2013; Taxas: Inscrição: Gratuita, Matrícula: R\$ 320,00, Mensalidade: 16 parcelas de R\$ 320,00.

Para Matrícula: Diploma de Graduação / Declaração de conclusão do Curso; Histórico Escolar da Graduação; Cópias autenticadas do RG e CPF; 02 Fotos 3X4 recentes; Contrato do Curso em duas vias assinados com firma reconhecida (enviado pela Universidade); Comprovante do depósito da matrícula; \*Após a aprovação da inscrição, a UNITAU entrará em contato com instruções para matrícula. Maiores Informações: Tel: 55 (12) 3635-3603

---

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