

LEIA NESTA EDIÇÃO:

1 – Um minuto de Reflexão; 2 - Apicultores promovem III Encontro Estadual 3 - Idéia criativa - Mel do Mato Grosso adoça festa de aniversário; 4 - Espécie pode ser melífera; 5 - Colapso nos Estados Unidos valoriza mel; 6 - Sites interessantes; 7 - Bahia: apicultura gera emprego e renda no Estado; 8 - Minas Gerais: Santa Bárbara inaugura Casa do Mel e abre as portas para o turismo e o desenvolvimento social; 9 - Instalada Comissão para elaboração de Normas Técnicas para o Setor Apícola; 10 - USP faz monitoramento ambiental com abelhas; 11 - Alerta sobre los riesgos de dar miel a menores de un año; 12 - Respuesta de la Asociación Argentina de Apiterapia; 13 - Senar oferece cursos para os trabalhadores rurais; 14 - Rio Grande do Sul difunde boas práticas em apicultura; 15 – Mel HOMEMADE adoça a vida com saúde; 16 – Ficha de Inscrição - Encontro Paranaense de Apicultura, dia 29/06, das 8 às 17 horas, em Curitiba, na Emater- PR.

1 – Um minuto de Reflexão

Que las abejas sean siempre motivo de unión y reunión de todos los apicultores (Ing. Arnaldo LÜSTCHER)

2 - Apicultores promovem III Encontro Estadual

Associações de apicultores do Paraná e empresas do setor, com o apoio da Secretaria da Agricultura e Emater, promovem, 29 de junho, em Curitiba, o III Encontro Estadual de Apicultura. Na ocasião serão debatidos temas que podem contribuir para o desenvolvimento do setor apícola, o aumento da renda familiar, a inclusão social de agricultores familiares que lidam com esta atividade e ajudar na conservação do meio ambiente.

Pela manhã, o médico veterinário Edegar Krüger, do Ministério da Agricultura, vai falar sobre o Plano Nacional de Sanidade Apícola; e, o engenheiro agrônomo Paulo Gustavo Sommer debaterá com os participantes o tema “Histórico e atualidades da apicultura brasileira”.

À tarde, será realizada uma plenária com lideranças e representantes de organizações ligadas a apicultura para tratar da reestruturação da Federação Paranaense de Apicultores (FEPA), com a eleição da nova diretoria e conselho fiscal.

O Encontro começa às 8h, no anfiteatro do Instituto Emater, localizado à Rua da Bandeira, 500, bairro Cabral, Curitiba.

Mais informações sobre a programação e inscrições podem ser obtidas com Roberto Silva, da Secretaria da Agricultura, pelo telefone (41)3313-4132 e E-mail: andrades@pr.gov.br ou Paulo Luciano, do Emater, pelo telefone (41)3250-2263 e E-mail: pauloluciano@emater.pr.gov.br.

Fonte: Data 14/6/2007 - Está notícia foi publicada no EMATER - <http://www.emater.pr.gov.br> - Endereço desta notícia: <http://www.emater.pr.gov.br/modules/noticias/article.php?storyid=495>

3 - Idéia criativa - Mel do Mato Grosso adoça festa de aniversário

Abelhas e muito mel são utilizados como temática de festa infantil em Cuiabá e fazem sucesso entre os convidados

Helen Camargo

Cuiabá - O mel combina com todas as ocasiões. É o que Melisa Fernandes Vilela de Freitas, conhecida como Mel, mostrou ao comemorar seu aniversário de três anos nesta sexta-feira (14), do jeito que as abelhas gostam. A festa com a temática de apicultura foi toda decorada com abelha e flores. Na mesa, bolo e doces à base de mel. O convite para o aniversário foi um pote de mel e a lembrancinha da festa, um baldinho recheado de sachês de mel.

Para Leila Fernandes de Souza, mãe da Mel, o objetivo foi fazer uma brincadeira com o apelido da filha, usando como temática a apicultura. Quis associar sabor e diversão com saúde. Procurei mostrar aos meus convidados que o mel pode ser uma ótima opção para festas, pois oferece tudo que a criança gosta e precisa, é gostoso e saudável, comenta.

A idéia surgiu durante visita que Leila fez ao estande da Cooperativa dos Apicultores de Mato Grosso (Coapismat), durante uma feira apoiada pelo Sebrae em Mato Grosso. Ali mesmo fechou negócio, fazendo o pedido do mel para os doces, os convites e as lembranças da festa. As convidadas adoraram a idéia de um convite comestível e comentaram que todas as manhãs seus filhos pedem biscoitos com o mel da Mel. É muito divertido, ressalta.

O interesse pelo mel na alimentação vem aumentando, principalmente por consumidores que buscam saúde e qualidade de vida. Porém, o consumo do produto no Brasil ainda é baixo, conforme dados da Confederação Brasileira de Apicultura (CBA). Os principais motivos que contribuem para esse índice são a falta do hábito alimentar e o costume de usar o mel como remédio.

Serviço: Sebrae/MT - (65) 3648-1262 - (61) 3348-7494 ou (61) 2107.9359 – 16/06/2007 –

4 - Espécie pode ser melífera

Na Embrapa Semi-Árido ainda está sendo pesquisado o potencial da pornunça como planta melífera. Os estudos realizados pela pesquisadora Lúcia Helena Piedade Kill, constata que a espécie apresenta uma inflorescência muito vigorosa. Em cada nível de ramificação é possível contar até 200 flores. Cada planta, portanto, forma um verdadeiro pasto para as abelhas nativas (meliponas) e exóticas (italiana africanizada).

Essas flores permanecem na planta por um período superior às das maniçobas e da maioria das plantas apícolas da caatinga. Além do mais, apresentam néctar que tem concentração de açúcar superior a 50% e oferta pólen diariamente. São qualidades que tornam a pornunça uma opção para integrar os sistemas apícolas do semi-árido.

A alta tolerância à seca e o baixo custo de produção já são motivos importantes para os agricultores cultivarem maniçoba e pornunça em suas propriedades. Mas, além disto, as duas espécies, que são nativas da caatinga, têm recursos nutritivos substanciais para a engorda dos rebanhos nos sistemas de criação pecuária das áreas dependentes de chuva no Nordeste. A maniçoba, quando cortada ainda com uma boa quantidade de folhas, apresenta teor de proteína de 12%. A pornunça, quando adicionada com as folhas ao processo de fenação ou ensilagem, pode se equiparar a um concentrado proteinado: em 1 kg de feno, 200g são de proteínas de uma qualidade que se assemelha à da soja.

O uso destas plantas na dieta dos rebanhos tem sido avaliada como muito positiva pelos pesquisadores da Embrapa Semi-Árido. Para eles, quando combinadas com outras alternativas forrageiras, os resultados são ainda mais significativos. Em testes realizados durante o período de seca no sertão, novilhos alimentados exclusivamente com feno de capim-buffel mantiveram seu peso inalterado, sem engordar nem emagrecer. No entanto, quando esta ração foi suplementada com feno de maniçoba, o ganho de peso dos animais foi superior a 700 g/cabeça/dia. (EP)

5 - Colapso nos Estados Unidos valoriza mel

O embargo imposto pelo mercado europeu, vigorando desde março de 2006, afetou a exportação de mel pelo Brasil, mas esta questão está sendo compensada em parte pelo chamado distúrbio do colapso das colônias, que já causa queda de 30% na produção nos EUA. Para melhorar, agora existe a expectativa de que a Europa venha a suspender o embargo.

Fonte: WebApacame - Veículo: Agrolink - Seção: Clipping - Data: 18/06/2007 - Estado: RS

6 – Sites interessantes

1 – Colméias FAFI - www.colmeiasfafi.com.br - A Coméias Fafi é uma empresa especializada na fabricação de produtos para a apicultura e conta com uma equipe de profissionais qualificados buscando sempre a qualidade nos produtos comercializados, garantindo, assim, a fidelização dos seus clientes

2 - Osjuan Indústria de Confeccões Ltda - www.osjuan.com.br - Atuando no setor de confeccões a mais de 20 anos, a Osjuan Indústria de Confeccões LTDA., especializou suas atividades na confecção de vestuário profissional para o apicultor. Sempre empregando o melhor material disponível no mercado, oferece artigos de alta qualidade e durabilidade.

3 - APITEC – Máquinas Industriais Ltda. - www.apitec.com.br - Av. Paranaíba, 1758 - Pq. Industrial Bandeirantes II - CEP: 87.070-100 - MARINGÁ - PR - Fone/Fax : (44) 3028-9624 -

7 - Bahia: apicultura gera emprego e renda no Estado

Salvador/BA - A apicultura é uma das atividades do setor agropecuário que mais cresce na Bahia, sendo responsável pela geração de cerca de 30 mil empregos diretos. No Estado, existem hoje em torno de 150 mil colméias e 5 mil apicultores são beneficiados pelo Programa de Desenvolvimento da Apicultura em todas as regiões do estado.

Diante dessa expansão, como aproveitar o potencial dos agricultores familiares do estado e estimulá-los a continuar na atividade? Pensando nisso, a Empresa Baiana de Desenvolvimento Agrícola S.A (EBDA) desenvolve ações de pesquisa, assistência técnica, capacitação ao apicultor e difunde tecnologias.

No município de Maracás 50 famílias de apicultores recebem assistência técnica continuada e já foram beneficiadas, cada uma, com dez colméias, cinco caixas e um kit com equipamentos como macacão, máscara, chapéu, bota e luva. “Com a entrega das colméias tenho a expectativa de conseguir produzir mais de 300 kg de mel este ano”, disse o morador da comunidade Tábua, em Maracás, Antônio Fontes, que também espera aumentar sua renda para R\$ 1.500/ano, apenas com a atividade apícola.

Para o presidente da EBDA, Emerson Leal, “a diversificação da exploração apícola com o incentivo à produção é umas das metas dessa gestão como forma de proporcionar aos agricultores familiares mais incremento na sua renda”, afirmou.

Em maio, a atividade ganhou mais um incentivo no município com a inauguração da Casa do Mel, devidamente certificada pelo Ministério da Agricultura. De acordo com a coordenadora de apicultura da empresa, Vandira da Mata, hoje, “os apicultores podem processar e embalar o mel com segurança, possibilitando melhores condições de comercialização e um mel de qualidade, livre de impurezas, para assim agregar valor ao produto e atingir ao consumidor final”, disse.

A casa, construída numa parceria Secretaria da Agricultura, EBDA e Prefeitura Municipal, conta com equipamentos modernos como centrífuga elétrica, decantadores, mesa desoperculadora, onde a EBDA colocou à disposição dos apicultores técnicos capacitados para proporcionar, dentro de condições climáticas favoráveis, uma produção de qualidade. Atualmente, a EBDA também disponibiliza técnicos apícolas para visitarem as propriedades, prestando assistência técnica e difundindo técnicas adequadas de manejo, não só para a produção, como para a extração e beneficiamento do produto.

Expectativa do Programa

O programa tem a expectativa de beneficiar um contingente de 10.000 apicultores até 2011 e aumentar o número de associações e cooperativas apícolas existentes no estado. O projeto proporciona aos apicultores as condições necessárias para promover resultados de qualidade. Tem como meta aumentar a base produtiva, ampliando o número de apicultores, além de diversificar a oferta de produtos de colméia, disponibilizando conhecimentos para a produção de pólen e própolis.

Expandir a introdução do mel na merenda escolar, melhorando o padrão alimentar das crianças dos municípios, e fortalecer a cadeia produtiva com a comercialização do produto devidamente certificado e verticalizado(fracionado, rotulado e embalado), também fazem parte das expectativas do programa.

A atividade

A apicultura é uma das atividades que contempla simultaneamente os fatores econômico, social e ambiental para a melhoria da qualidade de vida de uma população. É considerada uma das grandes opções para a agricultura familiar por proporcionar aumento de renda, através do aproveitamento da potencialidade da biodiversidade vegetal e de sua capacidade produtiva.

No Estado da Bahia, a atividade evidenciou um crescimento ao longo da década de 90, com uma significativa produção de mel, e iniciando o processo de diversificação com a produção de pólen, própolis e cera, com os apicultores organizados em associações e cooperativas.

O número de apicultores também apresentou um crescimento expressivo, atingindo o quantitativo de 5.000 apicultores. Este crescimento na atividade apícola deve-se aos investimentos e intervenções realizados pelo Governo do Estado e instituições parceiras, a exemplo do SEBRAE e MAPA, e também ao aumento do preço do mel, em função do crescimento das exportações do mel brasileiro.

A Bahia encontra-se numa situação bastante privilegiada, com grande diversificação vegetal, áreas com potencial de produção de méis de mesa, principalmente mel orgânico, produto bastante valorizado, principalmente no mercado europeu. Portanto, a Secretaria da Agricultura, através da EBDA, e seus parceiros estão investindo no aumento da base produtiva e da produtividade, na qualidade do produto, bem como na higiene quando da manipulação e uso de equipamentos e da casa de mel.

Fonte: WebApacame – Veículo: Página Rural - Seção: Nacional - Data: 18/06/2007 - Estado: RS

8 - Minas Gerais: Santa Bárbara inaugura Casa do Mel e abre as portas para o turismo e o desenvolvimento social

Santa Bárbara/MG - A história do mel se confunde com a história das civilizações. A maioria dos povos primitivos já consideravam o mel e as abelhas sagrados. No Egito o própolis era usado como bactericida, para embalsamar as múmias e era considerado as lágrimas do deus Rá. Na Grécia significava a fertilidade, a abundância e o amor. Já os indígenas referiam-se ao mel como o “suor do sol”. Nos dias atuais não é diferente: o mel é um alimento energético e de conhecidas propriedades medicinais e terapêuticas. Para contar essa história e potencializar ainda mais a sua produção, a Prefeitura Municipal de Santa Bárbara (MG) inaugura no dia 23 de junho, sábado, às 20h30, a Casa do Mel. Instalada em um belo casarão tombado pelo

patrimônio histórico, a Casa do Mel pretende transformar a tricentenária cidade em referência no tema. Um show com o cantor Aggeu Marques marca a abertura e as comemorações.

Com um projeto único no Brasil, o espaço será voltado tanto para os turistas como para o desenvolvimento da comunidade local. Em um tour pelo casarão será possível conhecer a história desse doce produto - que tanto encanta o mundo – além da sua empregabilidade e da importância para o progresso da região. Os visitantes também terão contato com uma colméia, no quintal da Casa do Mel, possibilitando que todos vejam de perto as pequenas notáveis. Nesse roteiro serão utilizados recursos como áudio, vídeo e figurinos para percorrer o mundo das abelhas. Como em todo interior de Minas Gerais, Santa Bárbara também guarda algumas preciosidades da culinária.

A cidade, considerada a capital do mel, não poderia deixar de possuir receitas com uma doce pitada do produto. Para valorizar ainda mais os produtos, e também gerar oportunidades de trabalho e renda, na Casa do Mel será montada a Cozinha do Mel, com cursos permanentes de culinária. Bolos, biscoitos, pães, tortas, doces e os mais variados quitutes de nossa culinária serão preparados lá. Os visitantes podem acompanhar todo o processo através de vitrines que permitem uma visão panorâmica da cozinha. Se a visita der água na boca ou se o visitante quiser levar para casa uma doce lembrança da Cozinha do Mel, pode passar na Loja do Mel, espaço para a venda de produtos ligados à apicultura.

“A inauguração desse importante equipamento turístico abrirá oportunidades para o cidadão de Santa Bárbara e região, com geração de empregos e distribuição de renda, além de marcar uma nova fase no turismo da cidade”, afirma o prefeito de Santa Bárbara, Toninho Timbira. Santa Bárbara e o Mel Santa Bárbara está inserida na Estrada Real e faz parte do Circuito do Ouro. Está localizada a 98 km de Belo Horizonte, aos pés do Parque do Caraça e possui um rico acervo histórico e cultural. O mel é o principal produto industrial da cidade, que possui o maior entreposto de beneficiamento de mel de Minas Gerais e o quinto maior do Brasil. São três grandes produtores instalados na cidade: Entreposto Mackllani (Mel Santa Bárbara), Coopermel e Tanjiru. Alguns dados sobre a apicultura no município: Mais de 200 pessoas trabalham diretamente com a apicultura; Mais de 110 apicultores; 410 mil quilos de mel produzidos em 2006; 2 mil quilos de própolis em 2006; 5 mil quilos de cera produzidos em 2006.

Serviço: Inauguração da Casa do Mel Santa Bárbara/MGShow com Aggeu Marques - 23 De junho- 20H30 - Esquina das Ruas Domingos Pena com João Felix Corrêa - Informações: (31) 3832-2763 – www.santabarbara.mg.gov.br .

Fonte: WebApacame - Veículo: Página Rural - Seção: Nacional - Data: 18/06/2007 - Estado: RS

9 - Instalada Comissão para elaboração de Normas Técnicas para o Setor Apícola

No dia 30 de maio de 2007, na sede do SEBRAE/MG, atendendo à demanda do Setor Apícola, foi instalada a Comissão de Estudo Especial Temporária da Cadeia Apícola, registrada sob o número ABNT/CEET-00:001.87.

O escopo dessa Comissão é a normalização da atividade apícola, compreendendo a produção, manipulação, transporte e equipamentos nas fases de campo, casa de mel e entreposto, no que concerne aos requisitos, terminologia, métodos de ensaio e sistema de rastreabilidade.

O Projeto que irá dar suporte à Estruturação e Implementação do Programa Brasileiro de Avaliação da Conformidade para o Setor Apícola. O Coordenador do Núcleo de Pesquisas com Abelhas, da EMBRAPA Meio Norte, D. Sc. Ricardo Costa Rodrigues de Camargo, foi eleito pelas instituições presentes como Secretário dessa Comissão de Estudo. O trabalho se estenderá pelos próximos meses com conclusão prevista para 2008.

O calendário das próximas reuniões é o seguinte: 3/7 (São Paulo); 12/8 (Porto Seguro/BA); 18/9 (Brasília ou São Paulo); 4/10 (Belém); 06/11 (Brasília e São Paulo); 1ª quinzena de dezembro (Teresina).

Maiores informações serão divulgadas no andamento dos trabalhos neste site. Eventuais sugestões podem ser encaminhadas à CBA através das respectivas Federações Apícolas Estaduais.

Fonte: www.brasilapicola.com.br - 18/06/2007 - Acesso em 20/06/2007

10 - USP faz monitoramento ambiental com abelhas

Cientistas descobrem que insetos registram informações em seu 'diário de bordo'

Numa área de preservação ambiental na cidade de Bauru, em São Paulo, cientistas da USP e da Universidade Estadual Paulista (Unesp) comprovaram que as abelhas e seu principal produto, o mel, podem ser excelentes ferramentas de monitoramento ambiental. Durante o vôo, estes insetos registram valiosas informações sobre o meio ambiente em seu 'diário de bordo'. Nesses registros são encontrados microorganismos, produtos químicos e partículas suspensas no ar que ficam retidos nos pêlos superficiais de seu corpo ou que são inalados e unidos em seu minúsculo aparelho respiratório.

'Além disso, o seu principal produto, o mel, também registrará todas essas informações', conta o biólogo Marcos Vinícius de Almeida. O pesquisador assina, juntamente com outros cientistas, um artigo recentemente publicado na Revista Química Nova, que descreve o método multiresíduo para monitoramento de contaminação ambiental de pesticidas usando mel como bioindicador.

Vinicius, que é aluno do programa de mestrado do curso Interunidades em Bioengenharia da Escola de Engenharia da USP de São Carlos integra a equipe composta por Sandra Regina Rissato e Mário Sérgio Galhiane (coordenador do estudo), ambos do Departamento de Química da Unesp de Bauru, Fátima do Rosário Naschenveng Knoll, do Departamento de Biologia, também da Unesp, e Rita Mickaela Barros de Andrade, do Centro Federal de Educação Tecnológica do Ceará.

Numa área 155 alqueires (cerca de 3 milhões de metros quadrados) localizada nas proximidades do campus da Unesp, em Bauru, chamada Reserva Campo Novo Vargem Limpa, os pesquisadores observaram o trabalho dos insetos durante seis anos. Vinicius, que coordenou todo o trabalho de campo, conta que o interesse pelo estudo surgiu a partir de uma criação de abelhas que havia no local para estudos de comportamento, selecionando e observando amostras de mel.

Foi quando encontraram quantidades de poluentes no produto, como pesticidas e até mesmo os organoclorados. 'Esses produtos, os organoclorados, foram proibidos no Brasil na década de 1985', lembra o biólogo.

Estatística confiável. A partir das criações já existentes, os pesquisadores instalaram novas colméias. No início eram cerca de 14. Hoje, a reserva possui 35 colméias. Cada abelha atua num raio de ação de aproximadamente dois quilômetros. 'A área é cercada por locais de atividades agrícolas com plantações de milho e de cultivo de frutos, como manga', descreve Vinicius. Em outra parte da divisa da reserva, há uma indústria de baterias e uma pista de kart. O restante é formado por áreas destinadas à pecuária.

'As colméias estão distantes cerca de quatro quilômetros uma das outras, o que nos possibilita uma estatística plenamente confiável', garante o biólogo. Durante o período de observação, que durou entre 1999 e 2004, os cientistas encontraram nas amostras de mel até 48 espécies diferentes de pesticidas. O biólogo explica que a produção de mel oriundo de floradas silvestres está se tornando cada vez mais escassa no Brasil.

'Por esse motivo, atualmente o desenvolvimento da apicultura está cada vez mais dependente das culturas agrícolas e florestais nas quais, em alguns casos, são utilizados pesticidas de maneira inadequada', descreve. O monitoramento de resíduos de pesticidas no mel também auxilia na avaliação do potencial de

risco destes produtos à saúde do consumidor, fornecendo ao mesmo tempo informações sobre o uso de pesticidas nos campos de colheita e em suas vizinhanças. Os experimentos permitem aos pesquisadores concluir que o método tem vantagens. Além de detectar e quantificar os pesticidas, em um período de tempo relativamente curto, o método demonstrou facilidade no tratamento das amostras.

Fonte: WebApacame – DA AGÊNCIA USP - Veículo: Jornal do Comércio – RJ - Seção: São Paulo - Data: 21/06/2007 - Estado: RJ

11 - Alertan sobre los riesgos de dar miel a menores de un año

PUEDE PRODUCIR NEUROTOXINA EN EL INTESTINO - AÚN INMADURO DEL LACTANTE

Es muy común en nuestra comunidad endulzar el chupete de los bebés con miel de abeja antes de acostarlos a dormir o para calmarlos cuando lloran. Pero muchos padres desconocen que la miel es muy peligrosa para los bebés menores de un año. Independientemente de su posible interferencia con la lactancia, la leche materna es el único alimento que necesita el bebé hasta el sexto mes de vida, y del riesgo que esto implica para la salud de los dientes, la miel puede ser muy peligrosa. Esto se debe a que tanto la miel de caña, como la de abeja, pueden contener esporas de Clostridium Botulinum que producen neurotoxina en el intestino aún inmaduro del lactante. Con el peligro de contraer botulismo.

Los síntomas de esta enfermedad en los lactantes son: desgano, falta de apetito, constipación, llanto débil y debilidad muscular, producidos por la parálisis muscular que provoca esta toxina. Si esta no es tratada, se pueden producir parálisis en brazos, piernas y músculos respiratorios. Por este motivo no se debe dar a los bebés que aún no han alcanzado el año de vida, no solo miel de abeja ni de caña, sino tampoco alimentos endulzados con ellas, ni aún en muy pequeñas cantidades.

Botulismo - El botulismo es una toxoinfección bacteriana, una enfermedad rara causada por una toxina nerviosa (toxina botulínica) que es producida por la bacteria Clostridium Botulinum. Dicha toxina ha tenido usos estéticos en estos tiempos principalmente en su uso para la elaboración del botox. La bacteria entra en el cuerpo mediante heridas abiertas pero también puede vivir en alimentos mal enlatados o almacenados en recipientes abiertos o inapropiados.

La bacteria Clostridium botulinum produce unas esporas que sobreviven en los alimentos cuya elaboración y almacenamiento se contaminó con estas esporas. Allí producen una toxina que al ingresar al cuerpo, inclusive en mínimas cantidades, suele causar graves intoxicaciones. De hecho la botulina es la sustancia más tóxica que existe. La toxicidad es tan alta, que es probable que con tan solo probar el alimento contaminado para confirmar que está malo, la persona se intoxique gravemente, incluso como para producir la muerte. Cuando el tratamiento es recibido tempranamente se reduce el riesgo de muerte. Esta enfermedad puede complicarse produciendo una debilidad prolongada además de una disfunción del sistema nervioso que puede prolongarse hasta un año.

Artículo publicado en: 19 de Junio de 2007- www.diariodemadryn.com - redaccion@diariodemadryn.com
Fuente: Asociación Argentina de Apiterapia - Boletín Electrónico N° 19 - 21 de Junio de 2007

12 - Respuesta de la Asociación Argentina de Apiterapia

Me dirijo a ustedes en relación a la nota aparecida el martes 19 de junio "Alertan sobre los riesgos de dar miel a menores de un año". Al respecto cabe mencionar que dicha nota ha sido confeccionada con bastante desconocimiento sobre el tema y sin quedar muy claro qué se pretende.-Desde el punto de vista editorial -como lector- me hubiera gustado conocer "quién alerta". No figura.

Técnicamente, se puede decir que el riesgo de botulismo en la miel, que afecte al lactante, es posible. Desde las probabilidades es más fácil que le caiga un avión en la cabeza. El Clostridium botulinum, o mejor dicho sus esporas, infectan mayoritariamente la tierra y en menor escala todo lo que vemos y tocamos. Hay tantos Clostridios en la miel, como en el repasador con que se limpia la boca del bebé o la toalla con la que secamos nuestras manos. Solamente habría una remotísima posibilidad de producir el botulismo si se usara una miel que haya caído en la tierra y fuera recogida. Eso ya es otro tema... La cantidad de toxina infectante, es bajísima, es cierto. Pero en el caso de ingestión de Clostridium, la naturaleza exige una determinada carga bacteriana para ser infectante. Un grueso error del columnista, confundir toxina con bacteria, no es lo mismo.- Argentina tiene una estadística de más de 24 años, respecto a bebés intoxicados y muertos por botulismo. Son más de 185. Una simple cuenta nos dirá que 185 en 24 años, no puede ser considerado "PELIGRO". Por si esto fuera poco, en esa estadística no hay ningún caso demostrado de que haya sido la miel, entonces la cuenta se reduce a cero.-

Si se ha demostrado en varios casos de intoxicaciones por Clostridium en el pezón de la mamá que da el pecho. Esto no implica desaconsejar la lactancia materna, no seamos extremistas. Solo implica lisa y llana higiene.- De acuerdo a vuestra nota, se debería desaconsejar a las madres llevar a sus niños a control, ya que los accidentes de tránsito, SI son una realidad y eso puede matar al niño y a la madre. Existen cientos de millones de posibilidades más de que los mate un auto, antes de que el botulismo en miel. Ustedes no desaconsejan -de acuerdo a la realidad- ni dejar la lactancia ni encerrarse en la casa.- Destacar que "la miel es muy peligrosa" y luego sugerir interferencia con la lactancia, dando fechas ciertas de ella, ya es una temeridad total. La miel no interfiere con la lactancia. La miel no es peligrosa y ningún especialista nunca ha dado tiempos para la lactancia con la precisión que la dan ustedes.- Lamentablemente, los médicos conocemos al botulismo, como "la enfermedad que diagnosticamos por autopsia".

No es halagador esto, pero habla a las claras de la importancia del botulismo y se pretendería que para su disminución o erradicación, los medios colaboraran informándose e informando y nunca sembrando dudas para que la gente desconozca la realidad.- Hablar mal de la miel, resulta fácil en este país. No hay corporaciones como las de los lácteos, o las carnes. Pero actitudes como las de vuestro columnista, llevan zozobra a las más de 35.000 familias de apicultores. Ven denostado con mentiras el producto de su trabajo y obviamente su rentabilidad. No solo la miel de caña y la de abejas tienen esporas, también las tienen el azúcar blanco, las harinas, el tomate, lo que se les ocurra.-

Finalmente, debo preguntar a vuestro sentido común -que no lo descarto-; si la miel fuera peligrosa ¿No habrían alertado ya los países del primer mundo? ¿No habrían tomado sus precauciones Alemania y Estados Unidos? Nuestros principales compradores. ¿Qué puede hacernos creer que El Diario de Madryn descubrió esta trascendente novedad?. Por favor, piénsenlo... Recurro a vuestro criterio editorial a los fines de que esta sea publicada como un informal derecho a réplica o simplemente como una aproximación a la verdad técnica.

A la vez, ofrezco a ustedes la posibilidad de solicitar asesoramiento sin cargo todas las veces que lo necesiten o deseen, al cuerpo de profesionales de la Asociación Argentina de Apiterapia, que en este momento nos consideramos como damnificados por los erróneos conceptos vertidos en la nota.

Dr. Julio Cesar Díaz – Presidente - Asociación Argentina de Apiterapia -

Fonte: Asociación Argentina de Apiterapia - Boletín Electrónico nº 19 - 21 de Junio de 2007

13 - Senar oferece cursos para os trabalhadores rurais

O Serviço Nacional de Aprendizagem Rural - Administração Regional de Mato Grosso do Sul (SENAR-AR/MS) sempre se preocupou em oferecer cursos aos trabalhadores e pessoas ligadas ao meio rural. A capacitação não só dá condições para o exercício de determinadas profissões como também objetiva a preparação para o mercado competitivo. Pensando nisso, a entidade realiza vários cursos na próxima semana em todo o Mato Grosso do Sul.

O curso - Produção de Rainha e Geléia Real - acontece no município de Naviraí, entre os dias 26 e 28 de junho, e ensina sobre a produção de rainha e geléia real, com valorização do melhoramento genético. Para inscrição, é necessário ter participado do “Manejo Básico de Colméias”. São dez vagas, para uma carga horária de 24 horas/aula.

As pessoas que gostam do trabalho manual e querem aprender técnicas para a confecção de peças em palha de milho podem optar pelo curso “Artesanato em Palha de Milho” que será realizado em Ribas do Rio Pardo, dentre os dias 26 a 30 de junho. Foram disponibilizadas dez vagas para o curso que tem em sua programação aulas sobre a higienização das palhas, fabricação da agulha de arame, acabamento das peças, entre outras.

Em Brasilândia, o curso “Manejo de Pastagens” será ministrado nos dias 26, 27 e 28 de junho. Os trabalhadores rurais irão conhecer e aplicar técnicas adequadas de manejo e exploração racional de pastagens. As principais espécies forrageiras, cuidados na implantação das pastagens, renovação, recuperação e reforma do pasto serão alguns dos assuntos abordados durante o curso.

Informações sobre outros cursos, inscrições e dados necessários para participar, entre em contato com o sindicato rural do seu município ou no portal www.senarms.org.br

Fonte: WebApacame - Veículo: MS Notícias - Seção: Cidades - Data: 21/06/2007 - Estado: MS

13 - Palestras e cases visam estimular apicultores do Oeste

1º Seminário Regional tem o objetivo de elevar a produtividade e a comercialização de uma área que já tem enorme potencial

Estimular a produção da apicultura e a meliponicultura como alternativas de geração de renda e de negócios, além de disseminar informações sobre as normas de comercialização e exportação de mel e própolis. Estes são alguns dos objetivos do 1º Seminário de Apicultura do Oeste do Paraná, que deve reunir em torno de 100 apicultores de 15 municípios da região, hoje (22) e amanhã (23), no campus da Unioeste em Marechal Cândido Rondon. O evento é uma iniciativa do Sebrae no Paraná, em parceria com a Unioeste, CNPq e Emater, e integra as ações do recém-criado Núcleo Setorial de Apicultores, conduzido pelo Sebrae e parceiros.

Na programação estão palestras sobre a produção e o controle de qualidade de própolis; resultados alcançados pela rede de apicultura na região; boas práticas de manejo e controle de qualidade do mel. Os apicultores visitarão ainda a Unidade de Beneficiamento de Mel e Central de Produção de Rainhas da cidade, e participarão de um encontro organizacional do setor.

Esta é a segunda grande ação com este foco realizada na região. O primeiro foi o diagnóstico do setor, que servirá de base para o desenvolvimento das nossas ações futuras. Nosso objetivo é elevar a produtividade e a comercialização de uma área que já tem enorme potencial, enfatiza Emerson Di Domenico Durso, consultor do Sebrae no Paraná, responsável pelo seminário.

Case de sucesso

Outro destaque será a participação do Sebrae no Maranhão, com a palestra Apis na Região do Alto Turi - Um Doce Resultado, que acontece no primeiro dia do evento. A região do Alto do Turi é uma das maiores referências em associativismo entre apicultores, tendo sido um dos cases de sucesso escolhidos para integrar o livro Histórias de Sucesso do Sebrae. O trabalho desenvolvido pelo Sebrae no Maranhão no setor apícola tem sido referência de estruturação de projetos setoriais de apicultura em todo o território brasileiro. Nosso objetivo é apresentar este caso para estimular os apicultores do Oeste do Paraná, ressalta.

Produção no Oeste

Estima-se que há cerca de dois mil produtores de mel no Oeste do Paraná, sendo que o diagnóstico ouviu cerca de 200 apicultores dos 15 municípios trabalhados pelo projeto. Foram levantadas informações quanto à produtividade da região, o número de colméias, tipos de embalagens etc. De acordo com o consultor, existem na região dez associações de apicultores e uma cooperativa, e um dos principais objetivos é unificar os apicultores e adequar a produção local às normas exigidas para a obtenção do Selo de Inspeção Federal. O seminário começa às 08 horas de hoje.

Fonte: WebApacame - Veículo: Jornal O Presente - PR - Seção: Notícias - Data: 22/06/2007 - Estado: PR

14 - Rio Grande do Sul difunde boas práticas em apicultura

Rolante/RS - Orientações para assegurar qualidade na produção de mel - desde a coleta, passando pelo acondicionamento e o transporte - serão apresentadas na palestra "Boas práticas na apicultura", que o Sebrae no Rio Grande do Sul promoverá dia 18 de junho, em Rolante, município distante 99 quilômetros de Porto Alegre. O evento está programado para às 19h30 na Câmara de Vereadores.

A ação é realizada por meio do programa "Juntos para Competir", impulsionado pelo Sebrae/RS, pela Federação da Agricultura do Estado (Farsul) e pelo Serviço Nacional de Aprendizagem Rural (Senar).

O programa tem o objetivo de organizar e aprimorar cadeias produtivas do agronegócio no Rio Grande do Sul, como a bovinocultura de corte, a suinocultura, a ovinocaprinocultura, a fruticultura, a floricultura, a vitivinicultura, a apicultura e a cultura da cana-de-açúcar e derivados.

“Já realizamos essa palestra para apicultores do Vale dos Sinos, mas observamos que os produtores de outras regiões também têm demonstrado grande interesse pelo tema. Agora, chegou a vez dos apicultores de Rolante, Riozinho e Taquara”, afirma a assistente técnica do Sebrae Vales dos Sinos, Caí e Paranhana, Paula Nicolini. “O objetivo da ação é orientar apicultores sobre os cuidados necessários para assegurar o mais alto padrão de higiene e sabor do mel”, salienta Paula.

Ministrada pela consultora do Sebrae/RS, ngela Ballen, a palestra contempla temas como a manipulação do mel na colheita, as instalações para o processamento, os equipamentos necessários e a higiene, entre outros aspectos.

A adoção de boas práticas por parte dos apicultores também contribui para o estabelecimento de um padrão ideal e de uma identidade própria do produto oferecido pela região.

A expressão "boas práticas" é originada do inglês "best practices". A noção é aplicada não somente para produtos alimentares, mas para toda e qualquer técnica identificada como a melhor para a realização de determinada tarefa. No Brasil, as boas práticas em segurança alimentar são normatizadas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa).

Durante a palestra, também haverá a distribuição da cartilha "Boas práticas na apicultura", editada pelo Sebrae/RS. Foram impressos 10 mil exemplares, que deverão ser distribuídos a apicultores de todo o Estado. O texto apresenta os conceitos básicos de boas práticas, desde a colheita e o manejo até o processamento final, que é o envase. Com 18 páginas, a publicação orienta apicultores do Estado a produzirem mel e derivados dentro dos conceitos de segurança alimentar.

Serviço: Sebrae no Rio Grande do Sul - (51) 3216-5182 e (51) 3216-5123 - Atendimento ao Cliente do Sebrae no Rio Grande do Sul - (51) 3216-5006 - Sebrae Sinos, Caí e Paranhana - (51) 3588-9300

Fonte: WebApacame - Veículo: Página Rural - Seção: Local - Data: 14/06/2007 - Estado: RS

15 - Mel HOMEMADE adoça a vida com saúde

Tradicional marca de geléias oferece mel 100% puro e sem conservantes

A Homemade, marca reconhecida pelo alto padrão de suas geléias, apresenta ao mercado sua linha de méis. Composto por três variantes, com as floradas laranjeira, silvestre e um mix entre as duas, o Mel Homemade é composto por 100% de mel de abelhas e não tem conservantes. A empresa tem ainda uma lúdica embalagem em formato de ursinho com a marca Recreio para auxiliar as mães a incluírem o ingrediente na alimentação das crianças. "Todo o conceito do nosso negócio é focado em oferecer ao consumidor opções saudáveis e naturais para tornar a vida mais doce", afirma Edoardo Magli, sócio e diretor da Homemade. "A inclusão do mel no portfólio de produtos é uma evolução mais do que natural nesse sentido e tem ainda vantagens nutricionais sem par para todos", finaliza.

Além de uma excelente opção para adoçar os pratos e bebidas, dispensando o açúcar, o mel tem características nutricionais que o tornam um produto muito saudável. É um alimento cuja digestão é mais fácil pelo organismo (em comparação aos açúcares) e pode ser utilizado como medicamento popular nos casos de doenças respiratórias e cardíacas, irritações na garganta e boca e auxilia no combate a gripes e resfriados. O mel também é recomendado pelos pediatras pois concentra uma quantidade expressiva de vitaminas (complexo B, C, D e E) essenciais ao desenvolvimento infantil. "Por isso criamos para nossa marca de mel Recreio uma garrafinha em formato de ursinho, muito atraente para as crianças", revela Magli.

Para auxiliar ainda mais o consumidor a incluir o mel em sua alimentação, a Homemade cria constantemente receitas diversificadas, disponíveis em seu site: www.Homemade.com.br.

Você sabia?

Ao contrário do que muita gente acredita, só o mel 100% puro 'cristaliza'. Na Europa, inclusive, é um hábito do consumidor procurar nas gôndolas por méis que estejam com a formação de cristais no fundo do pote para assegurar-se da pureza do produto. Para que a consistência cremosa seja restabelecida, basta aquecê-lo em banho-maria. A cristalização não altera os valores nutricionais nem o sabor. Mel Homemade - Pote 330g: R\$ 8,50 - Bisnagas 250g: R\$ 6,50 - Ursinho Recreio 330g: R\$ 8,50 - www.Homemade.com.br

Fonte: WebApacame - Veículo: Maxpress - Seção: Notícias - Data: 14/06/2007 - Estado: SP

15 – Encontro Paranaense de Apicultura, dia 29/06, das 8 às 17 horas, em Curitiba, na Emater- PR

FICHA DE INSCRIÇÃO

III ENCONTRO ESTADUAL DE APICULTURA – 29/06/2007- Curitiba – Emater - PR
“Apicultura Paranaense: organização, geração de renda e inclusão social”

Nome:		
Nome para crachá		
Entidade/Órgão:		
Endereço (rua/avenida):		
Cidade:	CEP:	Estado:
Tel: ()	Fax: ()	Email:

Informações com: Roberto Silva (0**41- 3313-4132 - SEAB/DERAL – andrades@pr.gov.br) e/ou Paulo Luciano (sac@emater.pr.gov.br - 0**41- 3250.2263 – SAC/Emater-PR).

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