

**BOLETIM**  
**DICAS & NOTÍCIAS & INFORMAÇÕES APÍCOLAS**  
 Ano I – nº 34 - 18 de junho de 2007

**LEIA NESTA EDIÇÃO:**

1 – Um minuto de Reflexão; 2 - Participe do III Encontro Paranaense de Apicultura, dia 29/06 !; 3 - Agricultura conservacionista e sistema plantio direto; 4 - Agricultura conservacionista e sistema plantio direto; 5 - Um por todos e todos por um; 6 - Esforço para preservar a abelha sem ferrão; 7 - Transgênico não põe abelhas em risco maior que inseticida; 8 - Merendeiras do Estado recebem curso de mel na alimentação ; 9 – Paraná - Associação de Apicultores de Santa Izabel inaugura a Casa do Mel; 10 - SEBRAE-SP lança projeto para desenvolver apicultura no Vale do Ribeira; 11 - Mel na merenda escolar: Ceará; 12 – Agricultura - Paraná vai aderir ao Sistema de Inspeção de Produtos de Origem Animal; 13 - Reativação da Câmara Setorial para Apicultura do RS; 14 - Fórum da Apicultura do RS; 15 – Livro: “Apiterapia para todos”, de Moisés Asis; 16 - Novas receitas - Mel dá sabor a jantar no interior gaúcho; 17 - Rio Grande do Sul difunde boas práticas em apicultura.

**1 – Um minuto de Reflexão**

"Aquele que toma a realidade e faz dela um sonho é um artista. Também será artista aquele que do sonho faz a realidade", Malba Tahan

**2 - Participe do III Encontro Paranaense de Apicultura, dia 29/06 !**

Dia **29 de junho de 2007**, das 9 às 17 horas, acontecerá o Encontro Paranaense de Apicultura, a realizar-se no anfiteatro EMATER - PR (rua da Bandeira, 500 - Cabral - Curitiba - PR), segundo a programação abaixo.

**PROGRAMAÇÃO**

**MANHÃ:** - 8 às 9 horas – recepção e inscrições; - 9 às 10 horas - Plano Nacional de Sanidade Apícola - PSAp, a cargo de Méd. Vet. Edegar Krüger - SEDESA/DP/ SFA/MAPA/PR;

- 10 às 12 horas – Histórico e Atualidades da Apicultura Brasileira, a cargo do Eng. Agro. Paulo Gustavo Sommer; - 12 às 14 horas – almoço.

**TARDE:** - 14 às 17 horas – Plenária Estadual de Lideranças e Entidades Apícolas pró - Reestruturação da Federação Paranaense de Apicultores (FEPA) - A – avaliação da situação da apicultura paranaense e da organização dos apicultores; B – eleição dos membros da diretoria; C – eleição dos membros do CONSELHO FISCAL: 3 efetivos e 3 suplentes; D - Apresentação, Debate e Aprovação do Plano de Trabalho para Gestão biênio 2007-2010; - 17 horas – Conclusões e Encerramento.

**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 de Andrade Silva (0\*\*41- 3313-4132 - SEAB/DERAL – [andrades@pr.gov.br](mailto:andrades@pr.gov.br)) e/ou Paulo Luciano ([sac@emater.pr.gov.br](mailto:sac@emater.pr.gov.br) - 0\*\*41- 3250.2263 – SAC/Emater-PR).

### 3 - Agricultura conservacionista e sistema plantio direto -

A agricultura conservacionista é considerada um dos mais notáveis fatores responsáveis por avanços no desenvolvimento agrícola da última década. Trata-se de um conjunto de processos tecnológicos que objetiva preservar, melhorar e otimizar os recursos naturais, mediante o manejo integrado do solo, da água e da biodiversidade, compatibilizado com o uso de insumos externos.

Alguns dos enfoques que o conservacionismo abrange para o desenvolvimento agrícola são: a preservação de resíduos culturais na superfície do solo, a ampliação da biodiversidade, a diversificação de sistemas agrícolas, o manejo integrado, a abreviação do período entre a colheita e a semeadura, etc. Entretanto, a prática conservacionista, constitui a sustentação de sistemas agrícolas produtivos, conservando o solo, a água, o ar e a biota, bem como, prevenindo a poluição e a degradação dos sistemas do entorno.

#### COBERTURAS ALTERNATIVAS DE INVERNO

Segundo José Eloir Denardin, pesquisador da Embrapa Trigo, as coberturas alternativas de inverno são boas opções para a agricultura conservacionista. Para ele, as plantas cultivadas como adubos verdes ou simplesmente como cobertura de solo, além de assegurarem cobertura permanente do solo, contribuem para dissipar a energia erosiva das gotas de chuva, reduzir perdas de solo e de água por erosão, e preservar a umidade do solo. Também ajudam a reduzir a variação da temperatura do solo e a incidência de plantas daninhas, promover o equilíbrio da flora e da fauna do solo, estabilizar a taxa de reciclagem de nutrientes e principalmente, na promoção da biodiversidade da biota do solo e no estabelecimento da quantidade e qualidade da matéria orgânica do solo.

Denardin conta que, na atualidade, em decorrência do relevante trabalho desempenhado pelo melhoramento de plantas, com a criação de cultivares/híbridos de múltipla sazonalidade e de variados ciclos, vem se intensificando os estudos para estabelecer sistemas de rotação de culturas, compostos exclusivamente por espécies que promovam retorno econômico direto e que minimizem ou suprimam o intervalo entre a colheita e a semeadura da cultura subsequente (processo colher - semear).

Além de práticas biológicas, também recorre-se a práticas mecânicas de conservação do solo. O complexo de processos tecnológicos contemplado pela base conceitual de agricultura conservacionista prevê a utilização de práticas mecânicas complementares à cobertura de solo para controle integral da erosão. Conforme o pesquisador, a justificativa para isso reside no fato de que nas regiões brasileiras de climas temperado, subtropical e tropical, as características fundamentais da chuva (intensidade e duração) apresentam potencial para superar a taxa de infiltração de água no solo e gerar enxurrada, independentemente do uso e do manejo de solo praticado.

#### PLANTIO DIRETO NO BRASIL

No Brasil, o atual enfoque de agricultura conservacionista vem sendo amplamente contextualizado no âmbito do sistema plantio direto, o qual é interpretado como ferramenta da agricultura conservacionista para imprimir sustentabilidade ao desenvolvimento agrícola. Nesse sentido, Denardin explica que o sistema plantio direto é conceituado como um complexo de processos tecnológicos destinado à exploração de sistemas agrícolas produtivos, contemplando diversificação de espécies, via rotação e/ou consorciação de culturas, mobilização de solo apenas na linha/cova de semeadura, manutenção permanente da cobertura do solo e minimização do intervalo entre colheita e semeadura, pela implementação do processo colher - semear.

Assim, o sistema agrícola produtivo passa a ter um menor grau de perturbação ou de desordem, quando comparado a outras formas de manejo, por requerer menor infra-estrutura de máquinas e de equipamentos, demandar menor força de trabalho e menos energia fóssil, favorecer o controle biológico de pragas, de doenças e de plantas daninhas, minimizar a erosão, aumentar os processos de floculação e de agregação do solo, desenvolver a estrutura do solo, diminuir a taxa de mineralização da matéria orgânica e desacelerar as taxas de ciclagem e reciclagem de nutrientes. Portanto, são essas as razões que fazem do sistema plantio direto o complexo tecnológico que mais vem contribuindo para a conservação do solo e da água no Brasil.

#### Opções e ações conservacionistas

José Eloir Denardin destaca que o sistema plantio direto, segundo a Federação Brasileira de Plantio Direto na Palha, está sendo praticado em cerca de 45% da área agrícola brasileira produtora de grãos. Conclui-se, entretanto, que parte dessa área manejada sob sistema plantio direto não tem adotado integralmente o complexo de tecnologias preconizado pela base conceitual da agricultura conservacionista e, por isto, atinge, apenas, parcialmente os benefícios esperados.

De qualquer modo, na percepção de Denardin, o sistema de plantio direto é o mais acessível, eficiente e viável complexo tecnológico disponível no país para contornar os problemas de degradação dos recursos naturais decorrentes do uso do solo para fins agrícolas, e ser, imediatamente, adotado, independentemente das condições de solo e de infra-estrutura fundiária.

#### MELHOR MOMENTO PARA A PRÁTICA

O melhor momento para a adoção do sistema plantio direto, em um determinado sistema de produção, é muito variável e depende de condições de clima, de solo, de estratégias estabelecidas para manejo da lavoura etc. No entanto, segundo Denardin, na Região Sul do Brasil, por exemplo, é indicado que os ajustes relativos à sistematização da área de lavoura e à correção de variáveis químicas e físicas de solo sejam realizados na safra de inverno e a primeira cultura sob sistema plantio direto seja semeada na safra de verão subsequente.

Samara Kaill é assessora de imprensa Embrapa Trigo –

Fonte: Publicado no Portal ZooNews - 21/05/2007

---

#### 4 - Um por todos e todos por um

Dedicação e paciência. De flor em flor, a abelha recolhe um pouquinho de néctar e de pólen. Se fosse só uma, seria tudo em vão. Mas a natureza sabe como multiplicar o trabalho da esforçada abelha. Em cada colméia são quase 80 mil abelhas trabalhando em conjunto. Enquanto as mais

novas servem de faxineiras e de produtoras de cera, as mais experientes chegam a voar quase 1,5 quilômetro em busca de néctar e de pólen. Na hora de fazer o mel, todas trabalham juntas. E na hora de defender o grupo, também. Esse é um dos exemplos da natureza mais próximos do trabalho cooperativado. E tanto na colméia quanto na cooperativa, é um por todos e todos por um. "Quando uma abelha vem apenas roubar o mel que está pronto, as abelhas daquela colméia a expulsam. Mas quando vem com o néctar, ela é aceita porque também está contribuindo para aquela colméia", diz o sócio-gerente de uma cooperativa, José Teixeira.

Cinquenta produtores gaúchos que antes trabalhavam sozinhos, unidos em uma cooperativa em Caçapava do Sul, triplicaram o valor do litro de mel. "Alguns produzem, outros beneficiam e tem uma equipe que trabalha nas vendas. Ninguém é sozinho", explica José. Sozinhos, só conseguiam vender o mel a R\$ 3 o litro. Juntos na mesma fábrica, melhoraram a qualidade do mel e assumiram também as vendas. Resultado: o litro é vendido agora a R\$ 9.

Mas formar uma cooperativa é opção para quem não encontra emprego? Com a palavra, 20 mulheres que descobriram como ganhar dinheiro sem patrão. A catadora Margarete Vidal da Silva desmonta motores, as amigas separam plásticos e Márcia faz as contas. Cada uma na sua, e a cooperativa de catadoras de Santa Maria vai faturando.

Em dia de pagamento, a contabilidade é bem mais transparente entre amigas. Da amizade dessa turma, vem outro princípio das cooperativas: onde todos são donos, todos decidem o destino do negócio. "Se essa relação ajuda, eu não sei. Mas estamos sobrevivendo há 15 anos", diz Margarete. No mês passado, cada uma ganhou R\$ 500. Às vezes é mais. Às vezes é menos. As catadoras são especialistas em selecionar o que é bom. Chegaram ao barracão sem saber ler os papéis que encontravam no lixo. Escolheram estudar.

E Margarete chegou à faculdade de economia. "Mas agora eu decidi que eu não quero mais. Eu quero fazer assistência social. Estou escolhendo porque isso é uma coisa boa para nós", justifica. A catadora escolheu lutar contra a dificuldade para melhorar a vida. "Nós não viemos de família rica, mas conseguimos da nossa família o que há de melhor, as coisas mais puras do ser humano: honestidade e dignidade".

A conquista das pequenas coisas. Que gosto tem entrar na lanchonete logo depois de receber o pagamento? "O cara lá do 'xis' nem sabe quem somos e nos trata assim. Isso é legal porque a gente tem uma outra vida", diz Margarete. Vidas ligadas por mãos que não se soltam. Santa Maria, Rio Grande do Sul. Santa irmã Lurdes, que há 20 anos mostra o caminho da solidariedade para 4 mil famílias, unidas em uma rede de 200 cooperativas populares no coração do Rio Grande. Grande teia de esperança. O projeto foi idealizado pelo bispo dom Ivo Lorscheiter, que faleceu em março deste ano.

Sempre sorridente, irmã Lurdes Dill ensina a quem quiser ouvir mais um princípio das cooperativas populares: a fé e a confiança: "Ela tem que acreditar, tem que dizer: 'Eu posso'. Com isso, ela junta mais gente. E, quando uma pessoa mostra convicção, testemunho e certeza, ela aglutina". E da união vem a feira, onde são vendidos o mel dos produtores de Caçapava do Sul, os enfeites de papel das catadoras, roupas de retalhos, de tudo um pouco. Para quem vai fazer as compras para a casa, é só mais uma feira entre tantas outras que existem em Santa Maria, no Rio Grande do Sul. Tem queijo, pães, vinho – produtos típicos da região. Mas por trás do balcão existe uma história simples e ao mesmo tempo poderosa – uma história de descobertas.

Foi numa cantina que seu José Giacomini começou a fazer o vinho vendido na feira. No início, eram só cem garrafas por safra. Agora, são cem mil! Mas não foi fácil. Na quarta colônia italiana, pertinho de Santa Maria, o pessoal sempre ficava meio desconfiado dessa história de revelar segredos, de trabalhar em conjunto. "Nos juntávamos para fazer um bailezinho. Mas, para negócio, era cada um na sua", conta seu José. De brinde em brinde, a coisa mudou. Em volta da mesa, sete famílias de vizinhos unidos que descobriram: juntos, vendem e ganham muito mais.

Fazer queijo era bico para Roselaine Köhler. O marido arroteiro, Ênio Köhler, não levava fé, achava que era capricho da mulher. Mas veio a crise do arroz, e o casal percebeu que, quanto mais queijo fazia mais vendia. Eles contam que há três anos o arroz não está dando lucro.

"Às vezes, acho que nós estamos pagando para produzir", diz Ênio. "No ano passado, quem pagou o banco para ele fui eu. O financiamento foi o queijo", conta Roselaine.

O segredo do queijo de iogurte famoso, que todo mundo gosta, ela não conta. Mas o aumento da produção não é segredo. Agora, enquanto ela só se preocupa com o queijo, é a cooperativa que cuida das vendas. Esse queijo vai longe. Junto com os pães e o salame, nada pára muito tempo na prateleira da cooperativa dos Giacomini, que, além do lucro, levou os filhos de dona Jacy de volta para casa, para ajudar no trabalho.

Mais informações: Cooperativas de apicultores, catadores, feira de produtos e cooperativa de queijos e vinhos - Contato com Irmã Lourdes Dill – coordenadora do Projeto Esperança da Diocese de Santa Maria (RS) - Site: [www.esperancacooesperanca.org.br](http://www.esperancacooesperanca.org.br) - E-mail: [projespcooesp@terra.com.br](mailto:projespcooesp@terra.com.br).

Fonte: Globo Repórter – 8/06/2007 - <http://globoreporter.globo.com/Globoreporter/0,19125,VGC0-2703-17431-2,00.html>

---

## 5 - Esforço para preservar a abelha sem ferrão

Responsáveis pela polinização da mata nativa, pequenas abelhas sem ferrão sobrevivem no Rio Grande do Sul graças a iniciativas isoladas de alguns agricultores familiares. Algumas espécies, ameaçadas de extinção, contam com o trabalho de produtores para continuar semeando o verde no interior gaúcho.

No município de Turuçu, no sul do Estado, desde os oito anos Ildo Lwbke cria e mantém condomínios para a abelha-mirim. Hoje com 71 anos, Ildo transmite aos netos o conhecimento que adquiriu por esforço próprio. O produtor é extrativista. Mesmo criando as abelhas-mirins há quase 70 anos, não retira das caixas o mel ou o própolis que elas produzem. Cuida das abelhas apenas com o intuito de mantê-las vivas, sem objetivo comercial. O único benefício é vê-las trabalhando na polinização da mata nativa.

Há dois anos a Fundação Estadual de Pesquisa Agropecuária (Fepagro) acompanha um exemplo semelhante, em Cambará do Sul. A família do agricultor Sélvio Macedo de Carvalho cuida de outra espécie de abelha brasileira sem ferrão, conhecida como guaraipe, há sete décadas, na mata de araucária.

Ildo manufatura pequenas caixas de madeira, ou improvisa com tocos de árvores. São mais de 300 espalhadas na propriedade, onde cultiva fumo e hortigranjeiros e cria animais para subsistência. Em um orifício na porta da caixa, ele espalha cera - a isca que trará as abelhas-mirins para a nova morada.

- As caixas precisam ser pequenas para elas se aquecerem. É um inseto que precisa de calor. Ali eu plantei eucaliptos e coqueiros para terem alimento - diz Ildo. O trabalho empolga Lauro Francisco Schneida, agrônomo da Emater de Turuçu. Ele acompanha o empenho de Ildo na preservação da espécie, iniciativa que incentiva os vizinhos. O próprio Lauro montou seis caixas para receber as abelhas-mirins em seu sítio. - A idéia é fazer destas iniciativas isoladas um movimento organizado - justifica o agrônomo.

- As abelhas sem ferrão são as abelhas sociais do Brasil - explica Sidia Witter, pesquisadora de ecologia de abelhas nativas da Fepagro. Sidia agora se aproxima também de Ildo e do trabalho de preservação da abelha-mirim. Com isso, a Fepagro pretende trocar as informações técnicas com esses agricultores pelo conhecimento popular, além de obter novas informações. (eduardo.cecconi@zerohora.com.br )

Segundo a Fepagro, existem 20 espécies de abelhas sem ferrão no Estado, quatro delas ameaçadas de extinção. A abelha-mirim (de nome científico *Plebeia Nigriceps*) e a Guaraipo (*Melipona Bicolor Schencki*) estão entre elas. Estima-se que as abelhas sem ferrão sejam responsáveis pela polinização de 40% a 90% das árvores nativas

Fonte: WebApacame - Veículo: Zero Hora – RS - Seção: Campo e Lavoura - Data: 08/06/2007 - Estado: RS

---

## 6 - Transgênico não põe abelhas em risco maior que inseticida

Cultivos de algodão e milho geneticamente modificados com o *Bacillus thuringiensis* (Bt) - que aumenta a resistência das plantas ao ataque de insetos - parecem ter um impacto relativamente pequeno em espécies que não são o alvo do inseticida, como borboletas e abelhas.

A conclusão, divulgada hoje na revista *Science*, é resultado de uma meta-análise feita em cima de 42 experimentos anteriores de campo e lança dúvidas sobre os eventuais problemas ao ambiente que podem ser causados pelos transgênicos. De certo modo também oferece uma resposta às suspeitas de que o cultivo de milho Bt estaria eliminando abelhas nos Estados Unidos.

A avaliação indica que os invertebrados que não são o alvo da tecnologia geralmente estão presentes em maior abundância nas plantações de algodão e milho Bt do que naquelas não-transgênicas que utilizam inseticidas convencionais.

No entanto, o levantamento observa que, em comparação com campos de cultivo que não usam nenhum tipo de inseticida, a presença desses insetos é menor nas plantação geneticamente modificadas (GM). Os autores, liderados por Michelle Marvier, do Instituto de Estudos Ambientais da Universidade Santa Clara, na Califórnia (EUA), escrevem que muitos dos experimentos usados para testar a segurança ambiental dos organismos geneticamente modificados são muito limitados para serem conclusivos.

De um modo geral, afirmam os pesquisadores, os trabalhos são pouco replicados, são de curta duração ou levam em conta poucas variáveis. Somente comparando os vários estudos eles acreditam ser possível apresentar uma visão mais generalizada sobre a interação entre a tecnologia Bt e os insetos.

Nossa análise fornece algum suporte para a alegação (das empresas) de que as plantas geneticamente modificadas podem reduzir aspectos ambientalmente indesejáveis da agricultura, particularmente o impacto dos inseticidas no que não é o alvo, escreve a equipe. No entanto os cientistas ponderam que examinaram só um tipo de modificação genética e que as pesquisas trabalhavam com escalas pequenas de produção, em vez dos grandes sistemas agrícolas, existentes principalmente nos Estados Unidos, e misturam num mesmo campo transgênico e uso de inseticida tradicional. Também não há na análise nenhuma ponderação sobre outros riscos ambientais, como a contaminação de outras plantas.

Fonte: WebApacame - Veículo: O Estado de São Paulo - Seção: Vida & Saúde - Data: 08/06/2007  
Estado: SP

---

### **7 - Mel sergipano - Apicultores ganham Casa de Mel para ampliar a produção.**

Giovana Perfeito - Com essa estrutura, o mel da região terá mais qualidade e reconhecimento do consumidor. Casa do Mel beneficiará 150 produtores

Brasília - Os apicultores do município Japaratuba (SE) ganham no sábado (9) uma importante estrutura para auxiliar o desenvolvimento da atividade na região. Neste dia vai ser inaugurada a Casa de Mel que atenderá cerca de 150 apicultores dos povoados Caraíbas, Sibalde, Badajós, São José, Porteiras e Assentamento 13 de Maio.

A casa tem recepção, sala para receber as caixas de abelha com o mel acumulado, salas de beneficiamento do mel, embalagem e depósito. Na sala de beneficiamento do mel, o produto será colocado em uma centrífuga e depois irá para o decantador. Em seguida será embalado para depois receber o rótulo.

Os apicultores da região são atendidos pelo Projeto Apicultura Integrada e Sustentável (Apis) do Sebrae e recebem apoio também da Federação Apícola de Sergipe, Codevasf, Prefeitura Municipal e Petrobras. A gestora do projeto no Sebrae/SE, Marianita Mendonça, ressalta que atualmente toda a produção tem ido para a merenda escolar de Japaratuba.

Somente no Assentamento 13 de Maio foram produzidas uma tonelada de mel na última safra. Com a Casa de Mel, espera-se que todos os povoados da região consigam aumentar a produção para um total de quatro toneladas por safra. Para cumprir essa meta, os apicultores do Assentamento já quase triplicaram o número de caixas de abelha. Das 100 que possuíam, estão agora com 250.

O grupo tem sido motivado pela atuação do Padre Edinaldo Resende, mais conhecido por Padre Nanai. Ele é secretário-adjunto de Agricultura do município e também apicultor há 20 anos. Minha missão é expandir a atividade apícola em Japaratuba dentro da lógica de sustentabilidade para que haja uma melhor distribuição de renda, explica Padre Nanai.

Segundo ele, a Casa de Mel teve toda a construção acompanhada pelo Ministério da Agricultura. Isso foi importante porque após a inauguração da casa conseguiremos um documento do ministério que vai permitir a comercialização nacional e internacional do mel da nossa região, explica.

A gestora Marianita ressalta que a casa vai trazer destaque para o mel de Japaratuba. Com o ambiente limpo e controlado para a retirada do mel, o produto terá mais qualidade e será reconhecido pelos consumidores, diz. Essa qualidade vai facilitar a comercialização.

Outro ponto positivo será o aumento de renda dos apicultores. De acordo com o Padre Nanai, hoje os apicultores conseguem de R\$ 200 a R\$ 300 por mês. A expectativa é que essa renda mensal dobre por conta dos trabalhos na Casa de Mel. O apoio da prefeitura tem sido fundamental”, diz Marianita. Segundo ela, a prefeitura juntamente com a ONG. Um Lugar ao Sol disponibilizou uma marcenaria-escola da região para a fabricação de colméias. Esse trabalho se tornou mais uma atividade econômica da cadeia produtiva da apicultura, ressalta.

Para escoar a produção o município disponibilizou também um espaço para a comercialização dos produtos no varejo. Na feira são encontrados mel, pólen, própolis, colméias e acessórios, além dos cosméticos artesanais à base de mel. Esses produtos têm preços acessíveis para o consumidor final, pois a intenção é aumentar o consumo.

Serviço: Agência Sebrae de Notícias - (61) 3348-7494 e 2107-9362/9359 - Sebrae em Sergipe - (79) 2106-7700 - Fonte: WebApacame - 08/06/2007

---

### **8 - Merendeiras do Estado recebem curso de mel na alimentação**

No dia 11 de junho, às 7h30, acontece a abertura do curso “Produção de Alimentos à Base de Mel” para as merendeiras da rede estadual de ensino. As aulas serão realizadas das 8h às 12h e das 14h às 18h, na cozinha escola da Abrasel/MS – Associação Brasileira de Bares de Restaurantes em Mato Grosso do Sul, em Campo Grande.

O curso apresenta os benefícios do mel na alimentação e como aplicar técnicas adequadas no preparo de receitas saudáveis, econômicas e com segurança alimentar. Os participantes recebem orientações sobre manipulação e processamento de alimentos; medidas de segurança no trabalho; preparação de receitas com mel, dentre outros conteúdos.

A intenção, de acordo com o gestor do Projeto de Desenvolvimento do Setor Apícola na Região Centro de Mato Grosso do Sul, Vamilton Junior, é melhorar o aproveitamento do mel utilizado na refeição escolar e gerar desenvolvimento do setor apícola no Estado.

“O mel puro sai em torno de 10 reais o quilo. Com a capacitação, as merendeiras irão aproveitá-lo melhor nas receitas, reduzindo custos para o Estado e garantindo a fonte de vitaminas necessárias na alimentação dos alunos”, explica.

O treinamento é uma iniciativa do Sebrae/MS em parceria com a Abrasel; Secretaria de Estado de Educação e Senar/MS – Serviço Nacional de Aprendizagem Rural. Surgiu a partir da Lei 3.173, aprovada em 1º de novembro de 2005 sobre a obrigatoriedade da inserção do mel na merenda escolar na rede pública estadual de ensino.

No mês passado, 15 merendeiras da rede municipal de ensino foram capacitadas com o curso de produção de alimentos à base de mel. As aulas devem ser estendidas também às escolas estaduais do interior do Estado.

Receitas – para as aulas do curso de culinária serão utilizadas receitas do livro “Receitas – com Mel e Pólen”, escrito pelo engenheiro agrônomo e apicultor sul-mato-grossense, Altair Pereira de Oliveira. O autor escreveu 150 pratos doces e salgados, além de bebidas à base do mel.

A abertura do curso “Produção de Alimentos à Base de Mel” acontece no dia 11 de junho, às 7h30, na cozinha escola da Abrasel, situada no anexo da Morada dos Baís.

Fonte: WebApacame – Veículo: MS Notícias - Seção: Cidades - Data: 09/06/2007 - Estado: MS

---

### **9 – Paraná - Associação de Apicultores de Santa Izabel inaugura a Casa do Mel**

A Casa do Mel, agroindústria para o processamento de mel, foi inaugurada em Santa Izabel D'Oeste. Estiveram presentes na inauguração representantes do Executivo, Legislativo e associados da Casa do Mel.

Na Casa do Mel ocorre o beneficiamento do mel in natura em mel industrializado, com vários processos dentro até ser embalado dentro dos padrões de higiene e qualidade exigidos pelo SIP, com inspeções periódicas, visando manter o padrão de qualidade que garanta ao consumidor um produto apto para o consumo.

Fonte: WebApacame – Veículo: Jornal de Beltrão - Seção: Expobel - Data: 08/06/2007 - Estado: PR

---

### **10 - SEBRAE-SP lança projeto para desenvolver apicultura no Vale do Ribeira**

Os apicultores da região do Vale do Ribeira terão, a partir do próximo dia 14, mais um incentivo para a melhoria de sua produção. Na ocasião, o Sebrae-SP, a Associação dos Apicultores do Vale do Ribeira (Apivale) e demais parceiros da região lançam projeto de desenvolvimento da atividade, com o objetivo de deixá-la melhor estruturada e organizada.

Voltado para os mais de 300 profissionais associados à Apivale dos 15 municípios da região e também de Jujutiba, Peruíbe, São Lourenço da Serra e Tapiraí, o projeto tem a expectativa de atingir 480 apicultores até 2009.

A cadeia produtiva do mel é trabalhada pelo Sebrae-SP há sete anos no programa SAI (Sistema Agroindustrial Integrado) e a iniciativa agora prevê capacitações, palestras, missões, dias de campo, consultorias técnicas, compras conjuntas, planos de marketing e certificação, com a meta de aumentar em 40% a receita bruta dos produtores. "A nossa expectativa é que o mel da região tenha reconhecimento no mercado. Queremos reorganizar a produção e dar a ela mais qualidade e volume. Além disso, buscamos também maior alcance de mercado, com exportação", destacou Roberto Nunes Pupo, gestor do projeto na região e técnico do Escritório Regional do Sebrae-SP no Vale do Ribeira.

Maria Luiza França Alvarenga, presidente da Apivale, enfatiza que "com o projeto conseguiremos não só capacitar o produtor, aperfeiçoar o processo de exploração da atividade e dar qualidade ao mel produzido, como ainda garantir retorno financeiro ao apicultor e incluir a utilização do pólen, própolis e derivados, para o desenvolvimento de toda a região e atividade".

Apivale - Criada em junho de 2002, a Apivale formou-se em Jujuiá, em torno de um grupo de apenas sete apicultores, que em 2005 aumentou para 84 e hoje é composta por 298 associados - 42 vezes o número inicial.

Esse extraordinário efeito multiplicador se repete na produção. Edemir Nardino, gaúcho de Soledade, 56 anos, extraiu 500 quilos de mel em 2003 e pretende produzir 5 toneladas neste ano. "Hoje eu viveria só de mel", afirma ele, ao lado de sua mulher, Antônia. Os dois cuidam sozinhos das 104 caixas de abelhas que se espalham pelo sítio de 174 hectares em Jujuiá e creditam o crescimento da produção à Apivale. "Participamos de cursos e passamos a tratar profissionalmente a apicultura", conta Nardino, enquanto mostra os vidros com os rótulos amarelos "Mel do vale".

O rótulo, apesar de sua simplicidade, é uma das grandes conquistas da Apivale, atingida por meio de uma rica rede de parceiros que envolve as prefeituras dos municípios da região, Casas de Agricultura, Serviço Nacional de Aprendizagem Rural (Senar), ministérios do desenvolvimento Social, Consórcio de Segurança Alimentar e Desenvolvimento Local e o Sebrae-SP.

Serviço: Lançamento do Projeto de Desenvolvimento da Apicultura no Vale do Ribeira - Data: 14/6/2007, às 14h - Local: Centro de Eventos e Convenções - Endereço: Rua Félix Aby Azar, 135 - Registro- SP - Mais informações: Escritório Regional do Sebrae-SP no Vale do Ribeira - Tel. (13) 3821-7111 - Sebrae-SP: 0800 728 02 02 (ligação gratuita) e [faleconosco@sebraesp.com.br](mailto:faleconosco@sebraesp.com.br)

Fonte: WebApacame - Veículo: Maxpress - Seção: Notícias - Data: 11/06/2007 - Estado: SP

### 11 - Mel na merenda escolar: Ceará

A FECAP, através de seu diretor Paulo Airton, informa que está ofertando o mel de abelhas na rede de ensino público do Ceará, através do Programa da Compra Antecipada Especial da Agricultura Familiar, gerenciado pela Conab. O mel está sendo utilizado como adoçante natural, em substituição total ou parcial do açúcar, no cardápio da merenda escolar, com uma per capita diária de 15 gramas.

Para isso, a FECAP desenvolveu um curso de capacitação direcionado para as merendeiras, denominado de "Culinária do Mel de Abelhas". Este trabalho já foi realizado em 25 municípios do estado, beneficiando mais de oitocentas profissionais, com resultados bastante animadores, considerando a aceitação do produto como alimento pelos consumidores.

Fonte: [ciadaabelha@yahoogrupos.com.br](mailto:ciadaabelha@yahoogrupos.com.br) - 9/06/2007

### 11 - Deputado estadual quer mel incluído na merenda escolar

A composição é de proteínas e sais minerais. O mel de abelha é rico ainda em cálcio, ferro, alumínio, magnésio, além de vitaminas como o complexo B, E, K, A e C. O produto é um alimento de fácil digestão e diretamente assimilado pelo organismo humano. Pensando nos benefícios que o mel de abelha proporciona às pessoas, o deputado José Carlos do Pátio (PMDB) quer que o Governo do Estado inclua o produto na merenda escolar das unidades de ensino mato-grossense.

A garantia da inclusão do mel de abelha, na merenda escolar, está num projeto de lei do peemedebista, em tramitação na Assembléia Legislativa. Pela proposta, nas licitações para aquisição do produto devem se estabelecer parâmetros mínimos de qualidade.

De acordo com o texto, a Secretaria de Estado de Desenvolvimento Rural (SEDER) cuidará de exaltar as propriedades nutritivas e medicinais do mel produzido em Mato Grosso. "A nutricionista responsável pela merenda de cada escola ditará a quantidade e a frequência semanal do alimento", destaca trecho da proposta.

Segundo Pátio, a matéria tem o objetivo de qualificar a merenda escolar oferecida aos estudantes da rede estadual de ensino. "O mel de abelha é um alimento de fácil digestão e uma fonte de energia altamente saudável. Além dessas propriedades é fundamental para a calcificação, o crescimento e para o desenvolvimento da inteligência humana", observou o parlamentar. O mel de abelha, ingerido diariamente, previne contra várias afecções, principalmente, do estômago, garganta, nariz, olhos e

ouvidos. É um alimento especial que não engorda, com efeitos cicatrizantes e curativos, que ajuda a conciliar o sono, normalizar o funcionamento dos intestinos e aliviar a tosse.

Segundo fontes da Secretaria de Educação, o Governo investe mais de R\$ 10 milhões com, pelo menos, 299 mil alunos do Ensino Fundamental com a merenda escolar. Do total de estudantes, oito entre dez alunos consomem a alimentação oferecida nas escolas. O parlamentar afirmou que o mel de abelha tem mudado a vida de centenas de trabalhadores da região Sudoeste de Mato Grosso.

Por meio do programa Microcrédito, mais de R\$ 123 mil já foram liberados a apicultores de 20 municípios do Estado. Segundo Pátio, mais de 16 instituições estão envolvidas no projeto, que teve início em 2004, superando as metas estabelecidas. Atualmente, a produção dos apicultores da região oeste teve um incremento de 160%, chegando a superar 60 toneladas/ano.

A apicultura, segundo Pátio, é uma das poucas atividades capazes de ser praticada em qualquer região do Estado. “Ela causa impactos positivos, tanto sociais quanto econômicos e contribui para a manutenção e preservação dos ecossistemas existentes. Além disso, proporcionar a geração de inúmeros postos de trabalho, empregos e fluxo de renda”, destacou Pátio.

Fonte: WebApacame - Veículo: 24 Horas News - Seção: Política - Data: 12/06/2007 - Estado: MT

---

## **12 – Agricultura - Paraná vai aderir ao Sistema de Inspeção de Produtos de Origem Animal**

Adesão vai adequar a comercialização de produtos de origem animal somente entre regiões com sistemas de inspeção equivalentes

O Paraná está se preparando para aderir ao Sistema Brasileiro de Inspeção dos Produtos de Origem Animal (SISBI), do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Com a adesão, estados e municípios poderão comercializar produtos de origem animal somente entre regiões com sistemas de inspeção equivalentes. O objetivo é garantir a qualidade dos alimentos no comércio entre as estados e municípios.

Para a adequação a esse sistema, a Secretaria da Agricultura e do Abastecimento reuniu na terça-feira (12), em Curitiba, 200 técnicos da estrutura estadual do Ministério da Agricultura no Paraná e dos Núcleos Regionais da Secretaria. Eles assistiram à palestra de Nelmon Oliveira da Costa, diretor do Departamento de Inspeção dos Produtos de Origem Animal (Dipoa), do Ministério da Agricultura.

Nelmon Costa esclareceu os procedimentos necessários para que o Paraná e seus municípios possam aderir ao Sistema, que se ampara no princípio da equivalência. A legislação prevê que a comercialização de produtos de origem animal ocorra entre Estados e municípios que dispõem de regulamentos e procedimentos equivalentes para a inspeção de produtos de origem animal.

Com a adesão, todos os produtos serão inspecionados e fiscalizados com o mesmo rigor em todas as regiões que aderirem ao sistema, para garantir a qualidade dos alimentos, explicou Silmar Bürer, diretor do Departamento de Fiscalização e Defesa Agropecuária (Defis).

Segundo o diretor da Secretaria, Herlon Goelzer de Almeida, que participou da abertura do encontro, o secretário da Agricultura Valter Bianchini deixou claro o compromisso firmado com o ministro da Agricultura, Reinhold Stephanes, com a sanidade agropecuária no Paraná e essa decisão deve repercutir em todos os municípios do Estado. “Queremos um trabalho integrado também nas prefeituras municipais para fortalecer o processo de sanidade”, afirmou Almeida.

Os técnicos assistiram ainda a palestra “Visão do Setor Produtivo Organizado nas Ações de Sanidade Agropecuária do Estado do Paraná” do diretor-executivo do Fundo de Desenvolvimento da Pecuária (Fundeppec), Antonio Leonel Poloni, que reforçou o apoio do setor privado na intensificação das parcerias com o setor público, nas questões de sanidade agropecuária.

Almeida destacou a importância do diálogo persistente com a iniciativa privada para evitar “erros”. A importância de um encontro como esse é ter em mente a necessidade do poder público adotar medidas para evitar as moléstias e pragas que atacam a produção, disse o diretor. “E o produtor, por sua vez, terá a certeza que seu rebanho ou lavoura estarão protegidos pelas iniciativas do poder público e das associações e sindicatos de produtores que os representam”, acrescentou.

Fonte: AEN – 13/06/2007

---

### 13 - Reativação da Câmara Setorial para Apicultura do RS

Brito buscará reativação da Câmara Setorial para Apicultura do RS

A Comissão de Agricultura, Pecuária e Cooperativismo da Assembléia Legislativa irá trabalhar pela reativação da Câmara Setorial do Mel do Rio Grande do Sul. Criada por meio de um decreto do Executivo no ano passado, o grupo realizou apenas três encontros desde então. A mobilização iniciou na manhã desta terça-feira (13), durante reunião entre o presidente da Comissão de Agricultura, deputado Adolfo Brito (PP), e o presidente da Confederação Brasileira de Apicultura (CBA), José Cunha, além de representantes do setor no Estado.

Hoje, o Rio Grande do Sul é o maior produtor de mel do Brasil, com produção anual de 7 mil toneladas, envolvendo cerca de 12 mil apicultores gaúchos. Deste total, de 30% a 40% são destinados à exportação, principalmente aos Estados Unidos, tornando o RS o segundo mercado exportador do país. O presidente da CBA enfatizou que o setor está em plena ascensão e que a atividade representa a geração de renda tanto para pequenos produtores como empresários do setor. “Queremos incentivar a profissionalização para demonstrar que a atividade é plenamente rentável”, destacou. Além do RS, também possuem câmaras setoriais outros dez estados brasileiros.

O incentivo à implantação de centros tecnológicos de pesquisa e a possibilidade de inclusão do produto em programas estaduais de merenda escolar é também uma das reivindicações do setor. Os benefícios do mel para a saúde alimentar são inquestionáveis”, salientou o professor de Agronomia da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (Ufrgs), Aroni Sattler, especialista em apicultura.

Para agilizar os pedidos dos representantes da cadeia produtiva apícola, o presidente da Comissão de Agricultura pré-agendou uma audiência com o secretário da Agricultura, João Carlos Machado, para o dia 25 de junho, às 14h. “A apicultura atingiu patamares econômicos e sociais que merecem incentivos do governo estadual. Além de representar uma fonte de renda alternativa no campo”, salientou Brito. Serão convidados a participar da audiência o presidente da Emater, Mário Nascimento, e o presidente da Federação das Cooperativas Agropecuárias do Rio Grande do Sul (FecoAgro/RS), Rui Polidoro Pinto.

Fonte: - Comissão Agricultura Pecuária e Cooperativismo" [capc@al.rs.gov.br](mailto:capc@al.rs.gov.br) - [jgcc@terra.com.br](mailto:jgcc@terra.com.br) - 13 Jun 2007 - Assessoria de Imprensa - Comissão de Agricultura Pecuária e Cooperativismo

#### 14 - Fórum da Apicultura do RS

De 5 a 7 de julho, será realizado no município de Santiago, na Fronteira Oeste gaúcha, o Fórum da Apicultura do RS, que reunirá lideranças do setor de toda a região Sul do Estado.

Fonte: CBA - jgcc@terra.com.br - 13 Jun 2007 - Assessoria de Imprensa - Comissão de Agricultura Pecuária e Cooperativismo - Assembléia Legislativa / RS - Jornalista Responsável Joana Colussi - (51) 3210-2103 ou (51) 97274772

---

#### 15 – Livro: “Apiterapia 101 para todos - Como usar os sete produtos da colméia para curar a comunidade”, de Moisés Assi

El libro será distribuido por Amazon.com ([www.amazon.com/Apiterapia-para-todos-Moisés-Assi/dp/1890829439/ref=sr\\_1\\_1/103-6595034-7090253?ie=UTF8&s=books&qid=1181827450&sr=1-1](http://www.amazon.com/Apiterapia-para-todos-Moisés-Assi/dp/1890829439/ref=sr_1_1/103-6595034-7090253?ie=UTF8&s=books&qid=1181827450&sr=1-1)), lo cual facilitará el envío a cualquier parte del mundo y el pago en cualquier divisa a través de PayPal y con todas las tarjetas de crédito, sin los costoso e incómodos procedimientos bancarios, etc. e incluso con posibilidad de correo gratis.

Como adelanto, el libro contiene casi un 50% de información nueva con respecto a las anteriores ediciones de “Apiterapia para todos” (le agregué el 101, que significa el código usado en universidades de EE.UU. y otros países para los cursos introductorios o básicos, y que se ha usado como parte del título de más de 10 200 libros, principalmente en inglés).

Verán información sobre el tratamiento de unas 330 enfermedades, además de detalles sobre uso en cada caso de puntos correspondientes de Apipuntura, stipers, masaje con miel, historia de la Apiterapia, sociedades nacionales de Apiterapia, websites y bases de datos actualizados, conversión de unidades (ej., cucharadas a gramos o goteros a gramos y mililitros), un detallado índice alfabético permutado sobre enfermedades tratadas en el libro (gracias, Pedro, p or tu sugerencia), y muchas fotos proporcionadas por ustedes.

Agradezco (como lo hago con detalle en el libro) las contribuciones valiosas de Annie, Trini, Eva González y Eva Oriwal), Pedro Pérez y Pedro Plaja, Antonio, Stefan, Feroboli, Horacio, Miguel, Kim, Ibrahim, Pat, Oleg, Naito, Claudette, Catherine, y muchos otros, cuyos nombres completos aparecen en el libro. Y sobre todo, muchas gracias a todos los miembros de las Listas de Apiterapia, cuyos discusiones me dieron luz sobre aspectos que debían ser bien recalcados en el libro (por ejemplo, el uso de la miel cruda en diabéticos y en niños menores de un año, un listado completo de todos los betabloqueadores, etc., etc.).

Es importante mencionar que una parte significativa del precio de venta será donado para los gastos operativos de Bees for Life – World Apitherapy Network. (en estos días tendrán información sobre algunos proyectos específicos a través de esta organización).

Y... en muy breve tendrán noticias sobre la edición en inglés de este libro (bajo el título APITHERAPY 101 MADE EASY) y la aparición de otros libros (APITHERAPY 101 POCKET HANDBOOK, APITERAPIA 101 PRONTUARIO DE BOLSILLO), con información complementaria y resumida. Para APITERAPIA 101 PARA TODOS, también se ha impreso un affiche o póster con la cubierta y unas tarjetas pequeñas (tamaño business card) con la foto en colores de la cubierta del libro por un lado y la tabla de conversión de unidades “apiterapéuticas” por el otro). Por favor, pasen

este información, este email, a sus amigos apicultores, apiterapeutas, médicos, etc., y a las Listas en francés, alemán, inglés y portugués.

Un abrazo a todos, Moisés - NOTA: Para asuntos relacionados con este libro, el email es [Apitherapy101@gmail.com](mailto:Apitherapy101@gmail.com) .

Fonte: [ciadaabelha@yahoogrupos.com.br](mailto:ciadaabelha@yahoogrupos.com.br) - [zelpidio@svn.com.br](mailto:zelpidio@svn.com.br) - (José Elpídio) – 14/06/2007

---

### **15 - Polícia Federal prende farmacêuticos na Operação Zangão**

MANAUS - A Polícia Federal (PF) prendeu, ontem, os farmacêuticos Evandro de Araújo Silva, dono da empresa Pronatus do Amazonas, e Schubert Pinto, proprietário da Pharmakos d'Amazônia, por falsificação de selos do Serviço de Inspeção Federal (SIF) do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (Mapa) e produção de compostos fitoterápicos à base de mel, sem o selo da fiscalização sanitária.

O delegado do Núcleo de Operações da PF, Mário César Leal, que comandou a 'Operação Zangão', informou que os crimes estão previstos no artigo 306 do Código Penal Brasileiro e os presos podem ser condenados a três anos de detenção.

O filho do dono da Pharmakos d'Amazônia, Schubert Pinto Júnior também foi preso. Por volta das 23h de ontem, os presos terminaram de prestar depoimento na Superintendência da PF, no conjunto Dom Pedro, zona Centro-Oeste, e foram liberados mediante pagamento de fiança no valor de R\$ 76,32, segundo informou o delegado. Ele disse ainda que as três pessoas foram presas em flagrante depois da fiscalização conjunta do Mapa, Coordenadoria de Vigilância em Saúde (CVISA) e Polícia Federal. "Não havia mandado de prisão, eles foram presos em flagrante porque foi constatado o crime nas empresas e eles são os responsáveis legais por elas", explicou.

Schubert foi preso por volta do meio-dia na sede da Pharmakos, no Centro de Incubação e Desenvolvimento Empresarial (CIDE), na avenida Presidente Keneddy, São Lázaro, zona Sul. Já Evandro Silva foi preso no depósito da Pronatus, na rua Visconde de Porto Alegre, Praça 14, no final da tarde. Leal acrescentou que a polícia vai investigar se os produtos podem oferecer risco à saúde, caso seja confirmado, as penas podem subir para até 15 anos de prisão.

Em depoimento, segundo o delegado Mário Leal, Schubert admitiu que usava selo do SIF do Estado de Alagoas em seus produtos. Ele declarou que sabia da irregularidade, mas afirmou que estava providenciando a regularização dos produtos. O delegado Mauro de Ávila Martins, que interrogou Evandro Silva, informou que o farmacêutico se negou a responder as perguntas. "Ele disse apenas que era um empresário, mas não falou nada sobre o que foi acusado", declarou. Segundo o delegado Leal, a Pronatus fabricava os produtos sem o selo da fiscalização sanitária. A PF tem 15 dias para concluir o inquérito e enviá-lo ao Tribunal Regional Federal.

Fonte: WebApcame – Veículo: Portal Amazonia - Seção: Notícias - Data: 13/06/2007 - Estado: RJ

---

### **16 - Novas receitas - Mel dá sabor a jantar no interior gaúcho**

Pratos feitos com o produto serão servidos para promover o consumo do mel; evento acontece a partir das 20h da sexta (15) em São Sepé

São Sepé - Lasanha agri-doce com lombo de porco, almôndegas ao molho agri-doce, frango sofisticado com mel, arroz primavera com mel, salada de beterraba ao molho de iogurte e mel, repolho roxo com vinho e mel. Esses são alguns dos pratos do cardápio que será servido na às 20h da sexta-feira (15), durante o 2º Jantar do Mel.

O evento será realizado no Pavilhão da Comunidade Luterana, em São Sepé, município distante 265 quilômetros de Porto Alegre. Os ingressos para o jantar custam R\$ 10 e podem ser adquiridos na Associação Comercial e Industrial de São Sepé, na Avenida Sete de Setembro, 1002. Estão sendo disponibilizados 220 lugares. Informações pelo telefone (55) 3233-1755.

O primeiro Jantar do Mel foi realizado em dezembro de 2006 e, devido ao seu sucesso, entrou para o Calendário Oficial de Eventos de São Sepé. O evento é uma promoção da Associação de Apicultores da Região Centro, da Associação Rio-grandense de Empreendimentos de Assistência Técnica e Extensão Rural, da Secretaria da Indústria, Comércio e Turismo local, do Programa Empreender e do 'Juntos para Competir'.

O Empreender é impulsionado pelo Sebrae no Rio Grande do Sul, em parceria com a Associação Comercial e Industrial, orientando e sensibilizando empresas de uma mesma região e de um mesmo setor. O objetivo de estimular a geração de emprego e renda, o associativismo e o aprimoramento gerencial. O 'Juntos para Competir' é desenvolvido pelo Sebrae/RS, pelo Serviço Nacional de Aprendizagem Rural e pela Federação da Agricultura do Rio Grande do Sul, beneficiando os segmentos de fruticultura, bovinocultura de corte, apicultura, floricultura, suinocultura, ovinocaprino-cultura, vitivinicultura e cana-de-açúcar e derivados.

Antes do jantar, durante o dia, será realizada a oficina 'Preparo e aplicação do mel na culinária', que será ministrada por técnicos da Emater. O público-alvo são os gourmets de restaurantes do município e as pessoas da comunidade. O cardápio será composto ainda por salada de rúcula com manga agri-doce, salada de batata-doce e de mandioca com molho apícola.

De sobremesa, cocada, pudim de café e ambrosia com mel entre outras. A técnica do Sebrae Centro Fabiana Kellermann de Freitas afirma que o objetivo do evento é promover, difundir e desenvolver ações para o incremento do consumo do mel como alimento no município de São Sepé.

“Buscamos, também, viabilizar processos mais sustentáveis de comercialização do produto, objetivando o incremento de renda e emprego na região, principalmente, o fortalecimento da cadeia produtiva da apicultura”, destaca a técnica. Para isso, ela complementa que o consumidor deve ser estimulado a colocar o mel nas suas listas de compras por meio de ações de divulgação como jantares, atividades de degustação, melhoria do design de embalagens, entre outras.

“Caso isso não aconteça, não reverteremos o reduzido consumo de mel no Brasil”, lembra. A técnica destaca que, enquanto países como Alemanha chegam a consumir 1,2 quilo de mel per capita, no Brasil, não se ultrapassa 60 gramas anuais. A facilitadora do Empreender em São Sepé e gestora do Núcleo de Apicultores, Claudete Morin Pereira, destaca que os 28 produtores do grupo passarão a administrar o Entrepósito de Mel e Cera de Abelhas, criado recentemente pela Prefeitura do município, juntamente com a cooperativa Querência. O objetivo é comercializar o produto logo após definida a inspeção municipal. “Assim, será possível equipar o entreposto e confeccionar os rótulos e a logomarca”, explica Claudete.

Serviço: Assessoria de Comunicação do Sebrae/RS - (51) 3216-5165 - Central de Atendimento ao Cliente do Sebrae/RS - (51) 3216-5006 - Sebrae Centro - (55) 3223-2277 - Para mais informações, os jornalistas devem telefonar para (61) 3348-7494 ou (61) 2107.9359.

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

---

### **17 - 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 ovinocaprinoicultura, 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

---

**SEAB**

**DERAL – DEPARTAMENTO DE ECONOMIA RURAL**

**Editor Responsável: Roberto de Andrade Silva - [deral@pr.gov.br](mailto:deral@pr.gov.br)**

**Fale conosco: [andrades@pr.gov.br](mailto:andrades@pr.gov.br) - fone: 0xx41-3313.4132 – fax: 3313.4031**