

1 – Excelente Oportunidade - Rodada de Negócios Apícolas na EXPOGRANDE 2007 - IMPERDÍVEL

Prezados Colegas,

Você possui mel, própolis, pólen, cera, rainhas, enxames e quer vender, ou quer comprar? Precisa de equipamentos e vestimentas apícolas e quer tratar diretamente com os fabricantes? Quer ser representante de alguma empresa apícola aqui no Estado? Quer embalagens de todos os tamanhos e negociando diretamente com os empresários? Se a resposta for sim, participe da Rodada de Negócios Apícolas na EXPOGRANDE 2007, dia 27 de março de 2007, no Tatersal II da ACRISSUL, das 8h às 12h e das 14h às 17h.

Os interessados em comprar e vender, deverão fazer contato com os seguintes endereços: roberta.marca@ms.sebrae.com.br e ducacaorural@ms.sebrae.com.br.

O prazo máximo para a inscrição é até o dia 15 de março de 2007 (próxima quinta-feira), pois a organização realizará os contatos e agendamentos com as empresas e apicultores interessados. É uma excelente opção de mercado para as empresas apícolas e Apicultores de Mato Grosso do Sul. PARTICIPEM!!!

Vamos bater o recorde de participação e mostrar que a Apicultura sul-mato-grossense é forte e competitiva. Convide seus Colegas de Associação e divulguem ao máximo este convite, por gentileza. O setor apícola do Estado agradecerá. Como sugestão, peçam apoio das Prefeituras, políticos e outras instituições públicas e privadas para garantir a participação máxima de nossos Apicultores.

Maiores informações pelos telefones: 2106-5555 / 2106-5512, com Roberta, Suheila ou Marcus. Verifique as empresas abaixo e o que elas têm a oferecer e demandar.

Caso vocês tenham interesse de incluir sua empresa, ou seu produto nesta lista, é só contatar os telefones e e-mails descritos acima, na mensagem. Sucesso a todos e bons negócios.

Fonte: Grupo de Discussão Cia da Abelha – 12/03/2007

2 - Estudos Comércio Justo

Comércio Justo é uma parceria comercial baseada em diálogo, transparência e respeito, que busca maior equidade no comércio internacional. Ele contribui para o desenvolvimento sustentável através de melhores condições de troca e a garantia dos direitos para produtores e trabalhadores marginalizados – principalmente do hemisfério sul.

Esta é a definição de Fair Trade que a IFAT (International Federation of Alternative Trade) estabeleceu em 2001 para nortear todo o setor.

Esta iniciativa tem como objetivo principal de estabelecer um contato direto entre o produtor e o comprador e tirá-los da dependência de atravessadores e das instabilidades do mercado global de commodities, evidenciando que a relação comercial entre eles precisa obedecer a princípios precisos para que possa ser considerada justa. Os princípios mais relevantes são:

Transparência e co-responsabilidade na gestão da cadeia produtiva e comercial; Relação de longo prazo que ofereça treinamento e apoio aos produtores e acesso às informações do mercado; Pagamento de preço justo no recebimento do produto, além de um bônus (premium), que deve beneficiar toda a comunidade, além de financiamento, quando necessário; Produtores organizados democraticamente, (por exemplo, em cooperativas); Respeito à legislação e normas (por exemplo, trabalhistas) nacionais e internacionais e crianças freqüentando escola; Respeito ao meio ambiente;

No Brasil é muito usada a expressão “Comércio ético e solidário”, num sentido mais amplo, abrangendo todas as formas alternativas de comércio, não necessariamente obedecendo aos critérios definidos pela IFAT.

A dimensão atual do Fair Trade no mundo

O Comércio Justo certificado tem crescido a taxas anuais acima de 20%, no período de 1997 a 2003, tendo alcançado, neste último ano, um movimento global em torno de 500 milhões de dólares, em 18 países. Cerca de 800 mil famílias, na África, América Latina e Ásia, foram beneficiadas, e o total do pagamento extra (Premium) somou mais de 38,8 milhões de dólares.

Atualmente, o Comércio Justo tem como principais mercados a Suíça, com 100 milhões de euros, um consumo per capita anual entre 10 e 16, e a maior penetração, com 24% do mercado global de banana de Comércio Justo, seguidas pelo Reino Unido e Alemanha. A França, a Áustria e a Noruega apresentam as maiores taxas de crescimento. O maior desenvolvimento é esperado nos EUA e Escandinávia. A gama de produtos certificados pela entidade internacional inclui café, chá, arroz, cacau, mel, açúcar, frutas frescas e até produtos manufaturados, tais como bolas de futebol, que são vendidos em mais de 3 mil world shops em 18 países e entre 70 a 90 mil pontos de venda convencionais.

Além dos produtos certificados pela entidade internacional estão sendo comercializados em vários países, entre outros, frutas secas, nozes e castanhas, confecção, flores e, principalmente, artesanato. As bananas movimentaram o maior volume, com 62% do total em 2002, seguidas pelo maior representante do movimento, o café, com 27%, este sendo o maior valor econômico no varejo.

Previsões de Mercado

A expectativa é que o mercado continue crescendo com taxas de 20 a 25% em volume e valor para atingir um nível de 150 mil toneladas, o que equivale aproximadamente a 1 bilhão de dólares no varejo em 2007. O setor é comparado com o mercado de produtos orgânicos de há 15 anos tendo movimentado, em 2003, mais de 25 bilhões de dólares. Portanto, a expectativa de crescimento é alta.

Fonte: www.sebrae.com.br - Consulta em 12/03/2007

3 – Dica de livro: “Abelhas”, Rudolf Steiner

Abelhas - Rudolf Steiner (Tradução Gerard Bannwart)

As abelhas e suas vidas, como seres totalmente solares, é o tema deste livro que reproduz palestras de Rudolf Steiner aos operários da construção do Goetheanum (sede do movimento antroposófico na Suíça) em 1923. Com uma abordagem ao mesmo tempo científica e espiritual, mas também encantadora e poética, o Autor nos revela os múltiplos aspectos dessas pequenas colaboradoras da natureza e do homem, tanto para o equilíbrio ecológico quanto para a alimentação e a saúde humanas.

A caminhada do mel é assim:

- 1) As plantas banhadas na luz e no calor do sol, retiram das profundezas da terra os sais minerais, levando-os a circular ao longo dos seus vasos;
- 2) As plantas enriquecem esses sais pela fotossíntese, acrescentando-lhes numerosos componentes orgânicos, porque banhadas na luz e no calor do sol, conferem cor, cheiro e sabor ao néctar depositado nas suas flores;
- 3) As abelhas, ao metabolizarem esse néctar em suas entranhas, adicionam valores anímicos e os depositam no mel dos espaços hexagonais dos favos das colméias. As abelhas trabalham em pleno calor e intensa luz solares acrescentando ao mel a doçura;
- 4) O apicultor é o artista generoso que nos dias ensolarados, coleta e entrega essa doçura do mel aos seres humanos. Dos minerais, aos vegetais, aos animais, aos seres humanos, isto é, do reino mineral, ao reino vegetal, ao reino animal, ao reino humano, assim caminha no âmbito solar o mel-doçura.

Esta obra trata dessa visão superior da caminhada do mel-doçura, partindo do centro da terra para aquecer os nossos corações e iluminar as nossas cabeças.

Cheiros, mel, doçura, amor.

Fonte: www.biodinamica.org.br/abelhas.html

4 – DIABÉTICO pode comer mel ? O mel e a obesidade !

Diabético pode comer mel ???

Sim. Pode! Mas há ressalvas. O processo químico apontado pelo amigo está certo. Toda e qualquer fonte de carboidratos será transformada em glicose: do amido, passando pela sacarose e lactose serão quebrados por enzimas para, no fim serem convertidos em glicose por processo de transporte ativo. Essa velocidade de quebra ou transformação de carboidratos em glicose é chamada de Índice Glicêmico ou apenas IG.

Quanto maior o Índice glicêmico, mais rápida é a velocidade do organismo em quebrar o alimento para transformá-lo em glicose e mais rápida é a necessidade do organismo de insulina, hormônio que permeia a parede celular permitindo a entrada da glicose para dentro dela. Para estes alimentos com IG alto temos o açúcar cristal, o açúcar mascavo, a glucose de cana, os açúcares industrializados e os carboidratos utilizados em enlatados e confeitarias. Quanto mais consumimos

estes alimentos, mais exigimos nosso pâncreas e para o diabético que já não possui o pâncreas tais alimentos são uma bomba.

Alimentos com índice glicêmico mais baixo são aqueles cujo organismo leva muito mais tempo para transformar em glicose. É o caso dos alimentos ricos em açúcares simples como frutose ou galactose. O mel e as frutas são riquíssimos em frutose enquanto o leite, depois de quebrado é rico em galactose, embora possua altas taxas de gordura animal nocivas a saúde. Tais alimentos com IG baixo disponibilizam pequenas concentrações de glicose em tempos muito longos, forçando o fígado a seqüestrar moléculas de glicose da corrente sanguínea para alimentar o esfomeado cérebro, consumidor de 12 gr de glicose por hora. Assim não ocorre uma super saturação da corrente sanguínea e não ocorre uma exigência do pâncreas em trabalhar no máximo de sua capacidade reduzindo a dependência do organismo em relação ao mesmo pâncreas e a insulina produzida por ele.

Assim o diabético do tipo II e apenas o do tipo II pode fazer uma ingestão de até 1 colher de sopa de mel por dia, mas apenas aqueles cuja dieta alimentar já esteja sendo rigorosamente de alimentos com IG baixo.

Diabéticos do tipo II que ainda façam uso de alimentos com IG elevado terão no mel um reforço para a supersaturação de glicose no organismo levando a falência de outros órgão sensíveis ao excesso de glicose no sangue. REPITO: APENAS DIABÉTICOS DO TIPO II QUE JÁ SIGAM UMA DIETA ALIMENTAR RICA EM ALIMENTOS COM ÍNDICE GLICÊMICO BAIXO PODEM FAZER USO DE ATÉ 1 COLHER DE SOPA DE MEL POR DIA. AQUELES QUE AINDA NÃO ADQUIRIRAM O 'HABITO DO CONSUMO DESTE TIPO DE ALIMENTO COM IG BAIXO NÃO PODEM COMER MEL. Diabéticos do tipo I não podem fazer uso de mel de jeito nenhum, pois além de não produzirem insulina, não produzem também nenhum tipo de outras substâncias que permeiem a parede celular dos neurônios para vorazmente devorarem glicose. Esses são insulino-dependentes eternos.

MEL E OBESIDADE

Essa grande virtude do mel, possuir 50% frutose, 50% glicose possibilita aquilo que parte da comunidade científica chama de "paradoxo da frutose" ou seja, a lenta conversão de frutose em glicose seqüestra glicose da corrente sanguínea para alimentar o cérebro, levando a reação em cadeia de menos glicogênio armazenado nos músculos e fígado e menos gordura armazenada no abdômem.

O consumo de alimentos com IG baixo pelos "gordinhos" associados a 3 colheres de sopa de mel pela manhã e 3 colheres de sopa pela noite antes de dormir acentuam ainda mais esse paradoxo. Ao dormir o cérebro reduz sua atividade neural para apenas 20% do normal e libera o fígado para reconstruir tecidos e ossos e ainda liberar toxinas do organismo, principalmente radicais livres. Esse trabalho, que ocorre apenas enquanto dormimos, consome muita glicose.

Com o paradoxo da frutose vindo do mel não há como o fígado buscar glicose da corrente sanguínea ou dos músculos na forma de glicogênio pelo repouso metabólico do ato de dormir. Assim o fígado busca as reservas de gordura literalmente promovendo uma queima do mesmo e promovendo o emagrecimento. Para uma pessoa gordinha com uma dieta de 2500 calorias e 10 kg acima do peso normal o fígado consome até 700 gr por semana de gordura durante o sono para manter o cérebro bem alimentado e restabelecer os músculos, tecidos, órgão e vísceras. Essa é a base da dieta do mel!!!!

Forte Abraço - Armindo Junior - Cia da Abelha - Contagem/MG - Tels: 31-39118228/31-33516503; skype:ciadaabelha.

Fonte: Grupo de Discussão Yahoo – Cia da abelha – 13/03/2007

5 – Oferta de Emprego na área Apícola

Casal: Necesita-se de casal para trabalhar em apicultura, ele em trabalho externo (campo) e esposa em serviços internos na empresa. Perfil desejado: Faixa de idade 22 a 28 anos. Ele motorista e de preferência com alguma experiência em apicultura. A empresa oferece: registro em carteira de trabalho, residência em Curitiba, luz, água e seguro de vida e treinamento.

Maiores Informações com: 41- 3356-4249 (Prof. Munhoz/Álvaro)

6 -- Mascarillas para la piel - Las maravillas de la miel

Ethel Muñoz - ethel.munoz@laprensa.hn

German Mejía

San Pedro Sula. La miel es un excelente ingrediente cosmético, sobre todo para el rostro y si se usa en mascarillas, los resultados son mejores. Desde tiempos inmemorables se ha considerado uno de los productos naturales que ofrece varios beneficios saludables y estéticos al organismo.

Hoy, las grandes firmas de cosméticos usan la miel en cremas y humectantes debido a los múltiples nutrientes con que ésta cuenta. La cosmetóloga Alicia Yacamán explica que la miel por sí sola ya es un producto de belleza y si se combina con otros productos naturales se pueden obtener productos que obren maravillas en la piel.

Sin embargo, la experta dice que la miel no sólo sirve para el rostro, sino que también contribuye a mantener un cabello sano y limpio. Mezclada con otros productos como la leche funciona como exfoliante de codos, rodillas y partes del cuerpo que no son tratadas a diario.

El naturópata Francisco Rodríguez señala que la miel es rica en vitaminas, minerales y aminoácidos. Además, es una aliada contra el envejecimiento, pues contiene antioxidantes que frenan la aparición de radicales libres. Muchas personas la utilizan para relajarse consumiéndola en té, leche y otras bebidas. La ventaja es que la miel es un producto accesible para todos, es saludable y ofrece belleza a cualquier mujer.

Fonte: Apacame Plenário – Notícias Apitrack – 13/03/2007

7 - La miel de sabores, con sello ecuatoriano

Ecuador - Redacción Negocios

¿Alguna vez ha degustado miel sabor a aguacate, rábano o chilca? La respuesta la dio The Ecuador Honey Company, una microempresa que desde hace cuatro años produce y distribuye miel de

sabores en el país y que prepara su primer embarque a Estados Unidos. La idea fue de Salomé Flores y Miguel Cueva. La primera especialista en diseño gráfico y mercadeo, y el segundo ingeniero agrónomo. Al inicio, Salomé y su esposo compraron tres colmenas con una inversión de 1 200 dólares.

La producción era de 35 litros de miel sabor a eucalipto y aguacate. El producto era destinado para obsequios a familiares y amigos de la pareja en fechas especiales. Este fue el primer canal para que la miel sea conocida por otras personas, dice Salomé, ya que comenzaron a preguntar por el producto y a pedir que lo vendan.

Eso obligó a que los socios adquirieran 120 núcleos de colmenas más para satisfacer la demanda e incursionar en el cultivo de nuevos sabores. Así, obtuvieron sabores exóticos que “solo se dan en Ecuador”, entre ellos el de rábano y plantas silvestres. En los tres primeros años, las ventas no superaban los 2 000 dólares porque no había cultura de consumo en el mercado local. Por eso apuntaron a los consumidores de los estratos medios y altos, para lo cual diseñaron presentaciones especiales, cuadradas, triangulares, pentagonales, en forma de corazón, con cartón reciclado y adornos con flores. Otro detalle fue poner el nombre, en las tapas de las botellas, de la persona que recibía el regalo. Estas innovaciones hicieron que las ventas lleguen a los 12 000 dólares en el último año, básicamente por las temporadas de Navidad, San Valentín, el Día de la Madre, etc.

Actualmente trabajan seis personas en la microempresa. A ellos se suman pequeños productores de diferentes comunidades campesinas del país. “Ellos nos abastecen con la miel, pero les damos capacitación para que el producto no pierda calidad”, dice Miguel. Para Ana Gutiérrez, una cliente frecuente, la miel es muy buena y se siente la diferencia entre sabores. “Son ideales para regalarlos. Compré en el día del amor para regalarle a los familiares de mi enamorado y están fascinados”.

Diego Castillo, propietario de los locales Fino Aroma, distribuye productos nacionales y compra 100 presentaciones al mes. “Estos productos son el deleite de los extranjeros, que pagan altos valores por los buenos productos”

Más sabores y colores

La empresa distribuye la miel de mora y taxo, chaparras, flores silvestres, taraxaco, flores hypericum (medicinal), guaba. Todas tienen colores diferentes. La producción de la miel de todos los sabores es limitada. Por esto se envasan pequeñas cantidades y se trabaja bajo pedido. No piensan abrir un local comercial porque desean que sus productos sean exclusivos. El sabor de la miel se da, dice Miguel Cueva, por el lugar donde están ubicados los panales. Por ejemplo, para que sea sabor a chilca los paneles de abejas se encuentran en un área donde exista solo esta planta. A las mieles fuertes, como las de eucalipto, se las acompaña por nueces de macadania y granolas, para que se digieran fácilmente.

Fonte: Apacame Plenario – Noticias Apitrack – 13/03/2007

8 -- Inicia temporada de migración de la abeja africanizada

Redacción de El Sur - TUXPAN, JALISCO, México
buzon@periodicoelsur.com

Miércoles 7 de Marzo del 2007

TUXPAN, JALISCO, (EL SUR).- La Unidad Municipal de Protección Civil emitió el plan de operaciones anual con relación a la Temporada de Migración de la Abeja Africanizada, en el cual se establecen los procedimientos a seguir para evitar o mitigar el impacto de la presencia de la abeja africanizada en el municipio y lugares aledaños.

La abeja africanizada no escapa de ser un insecto que ataca al hombre, e incluso con fatales consecuencias, según datos proporcionados por Carlos Alfonso Hernández Guerrero, Comandante de la Unidad de Protección Civil Tuxpan, el índice de mortalidad a consecuencia de ataques de abeja africanizada en el periodo comprendido de 1990 a la fecha actual es de 21 casos, y 2 ataques masivos.

La Abeja Africanizada debe su nombre a la cruce de abejas reinas de ése país con especies brasileñas, logrando una nueva especie que se disipó por América a raíz de un accidente experimental en el año de 1957 mientras se lograba la cruce de estas especies en Brasil. La abeja africanizada ocasiona bajas en la producción de miel, ya que invaden las colmenas, consumen la miel acumulada y se cruzan con las especies ahí establecidas.

Esta especie desplaza a las abejas europeas al apoderarse de los campos absorbiendo el polen y el néctar de las plantas, y al agotar los recursos de su alimentación emigran a poblaciones donde se instalan frecuentemente en los puestos de frutas y dulces, creando enjambres que llegan a invadir cualquier espacio en el que se puedan alojar como árboles, techos, recipientes y vehículos, entre otros.

Por lo anterior, Protección Civil recomienda, en caso de presentarse algún cúmulo de abejas que ponga en peligro a las personas en su entorno, no molestar los enjambres y reportarlos a la unidad más cercana, no intentar capturarlas debido a que pueden atacar para defenderse; no intentar acercarse si se tiene sudoración excesiva, aliento alcohólico o aroma a perfume ya que las altera y las vuelve agresivas, y en caso de ataque es recomendable ocultarse en arbustos y correr en zig-zag.

Así mismo, se recomienda no acercarse a los apiarios sin la protección adecuada, y de hacerlo utilizar overol, mallón completo, guantes con extensión en antebrazo y botas, teniendo cuidado en que el equipo debe de tener ajuste en las bastillas para evitar el ingreso de los insectos, y en caso de personas que hayan recibido picaduras o ataque masivo de consideración tendrán que resguardarse en un lugar seguro.

Fonte: APACAME PLENÁRIO – NOTÍCIAS APITRACK – 13/03/2007

9 - Proprietário da Apiscenter visita ITP e apresenta Hidromel aos pesquisadores

Pesquisadores da área de alimentos e produtos naturais do Instituto de Tecnologia e Pesquisa – ITP - estiveram reunidos na última sexta-feira, dia 09 de março, com o empresário Paulo Cerqueira, proprietário da Apiscenter, uma Empresa especializada em produtos apícolas de Aracaju.

Os pesquisadores que participaram da reunião foram: o Dr. Edilson Divino, coordenador do Laboratório de Biologia Tropical (LBT/ITP), Dr. Álvaro Silva Lima, coordenador do Laboratório de

Pesquisa em Alimentos (LPA/ITP) e as pesquisadoras do Laboratório de Produtos Naturais e Sintéticos (LPNS/ITP), Dra. Juliana Cardoso (coordenadora) e Dra. Francine Padilha.

Durante o encontro, o Sr. Paulo Cerqueira apresentou ao diretor Técnico-Científico do ITP, Marcos Wandir, os diversos produtos derivados de mel e própolis desenvolvidos pela Apiscenter e o seu interesse em investir em ciência e tecnologia para agregação de valor aos seus produtos. Dentre os produtos apresentados pelo empresário, o Hidromel chamou a atenção. Bebida fermentada, derivada do mel, já produzida pelos Egípcios há milhares de anos e que atualmente pode ser comparada aos bons vinhos, podendo alcançar bom valor comercial. O Hidromel fabricado em Sergipe possui as vantagens da boa qualidade e diversidade do mel produzido nessa região, ele já é comercializado pelo empresário nas versões suave, seco e demi-sec, com registro do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Na reunião foram indicadas demandas relativas às análises para caracterização do Hidromel, demandas estas que poderão ser facilmente realizadas nos laboratórios do ITP. Foram discutidas também as diferentes possibilidades de pesquisa subseqüentes por meio de uma possível parceria entre a Empresa e o ITP, além de tratar do possível apoio empresarial na área de negócios, captação de recursos e desenvolvimento de produtos, por meio de parceria com a I-Tec (Incubadora de Empresas de Base Tecnológica) associada ao ITP.

“O entusiasmo e a união dos pesquisadores junto a empresários empreendedores, como o Sr. Paulo Cerqueira, prometem um futuro promissor para o desenvolvimento do setor Apícola no estado de Sergipe”, afirmou o pesquisador Edilson Divino. Esta é a terceira visita recente de representantes dessa Cadeia Produtiva no ITP. Passaram também pelo Instituto a representante do SEBRAE/SE na área de Apicultura, Sra. Marianita M.B. Souza e o novo presidente da FAPISE, Sr. José Ivanilson Tavares dos Santos, parceiros consolidados que estimulam diretamente o desenvolvimento das pesquisas do Instituto de Tecnologia e Pesquisa no setor Apícola.

Fonte: Fórum de Discussão Cia da Abelha – 13/03/2007

10 – Ano nada doce para a apicultura

Rafael Silva

Domingues enche tambor com mel: embargo da UE impede exportação. Um homem que estoca cerca de 500 toneladas de mel - daria para encher 50 caminhões-pipa - passa por uma amarga situação. O exportador Carlos Alberto Domingues, de Maringá, acumula mel suficiente para encher a piscina de um clube desde que o produto brasileiro foi embargado pela União Européia (UE). São US\$ 700 mil em mel, armazenados em tambores. No dia 17, o embargo do bloco europeu completará um ano.

A UE suspendeu a compra do produto sob a alegação de que o Brasil não estaria obedecendo as regras de controle de resíduos, estabelecidas pelos compradores. Em 2005, o Brasil exportou US\$ 18,9 milhões para o bloco europeu. Domingues vendeu no ano passado 600 toneladas de mel ao exterior, a um valor total de US\$ 905,7 mil. Na balança comercial de Maringá, o mel fechou o ano como o 19º item que mais rendeu em exportações.

O produto mais exportado via Maringá, no ano passado, também saiu do País para adoçar a boca dos estrangeiros. A cidade exportou 100 mil toneladas de açúcar no ano passado.

Experiência

Domingues está com 46 anos e começou a trabalhar com mel em 1983, quando entrou no curso de Zootecnia da Universidade Estadual de Maringá. Hoje, ele é um dos maiores exportadores do Brasil. Por questões de segurança e logística, a maior parte do mel adquirido pelo negociante fica estocada com os próprios apicultores.

Domingues possui mais de 5 mil fornecedores espalhados pelo Brasil. "No ano passado, entre janeiro e fevereiro, vendemos 30 contêineres, a maioria para a Alemanha. Por causa desse embargo e com todo mundo esperando o preço do dólar subir, só vendi os seis primeiros contêineres de 2007 nesta semana", diz. A meia dúzia de contêineres vendidos pelo exportador de Maringá, contendo, juntos, um total de 120 toneladas do produto, foram todos para o Canadá.

Hoje, sem a União Européia, os países que mais têm importado o mel brasileiro são o Canadá e os Estados Unidos.

Chuva na colméia

Como se não bastasse o embargo europeu, a produção do mel na região também sofre com o excesso de chuvas neste começo de ano. O apicultor Fernando Cruz, 60 anos, conferiu suas colméias na quarta-feira e não viu mel. "As abelhas vão nas flores e voltam com mais água que néctar. Com isso, elas não fazem mel e comem o que estava feito", conta. Cruz tem uma produção que ele mesmo considera modesta. Neste ano, pelas contas do apicultor, normalmente teriam sido colhidos 300 quilos de mel. Devido as chuvas, a produção foi de pouco mais de cem quilos.

Cruz diz que fatura cerca de R\$ 10 por litro, que é vendido para o comércio da região.

Emprego

15 funcionários trabalham na empresa de Domingues, que comercializa mel.

Fonte: WebApacame - Veículo: O Diário de Maringá - Seção: Cidades - Data: 11/03/2007 - Estado: PR

11 - UPF fará análise de mel durante o evento

Uma das novidades neste ano levadas pela Universidade de Passo Fundo à Expodireto Cotrijal serão as análises de amostras de mel realizadas pelo Centro de Pesquisa em Alimentos (Cepa), que poderão ser levadas por produtores e consumidores. Um técnico fornecerá informações em todos os dias da feira. Também serão fornecidos dados sobre a viabilidade da produção. Ainda serão destaque o programa que a UPF desenvolveu com mais de 20 cultivares de aveia branca e preta, de ovinocultura de corte e de piscicultura.

O local ainda repassará informações sobre produção, manejo geral, nutricional e sanitário de peixes, além de outros projetos de pesquisa e geração de conhecimento desenvolvidos pela instituição. O estande da universidade poderá ser localizado na avenida B, Lote 317.

Fonte: WebApacame - Veículo: Correio do Povo – RS - Seção: Rural - Data: 12/03/2007 - Estado: RS

12 – Curso de Produção de Abelhas Rainhas

- 16 a 20 de Abril de 2007 – Ilhéus – Bahia

O Apiário ETRON, tradicional produtor de rainhas, coloca à disposição dos apicultores, um curso intensivo, que será realizado em suas próprias instalações. Durante o curso o participante, realizará suas práticas diretamente no ambiente profissional, se inteirando de todos os detalhes, dificuldades e macetes desta atividade, vital para o progresso e rentabilidade da apicultura. Além de receber aulas teóricas, material didático e um kit* (opcional) para iniciar a sua própria criação de rainhas.

Informações

O CURSO

Com vagas limitadas (20), será realizado no período de 09 a 13 de abril próximo, com 40 horas, na sede do Apiário ETRON, sítio no km 13 da Rodovia Ilhéus-Itabuna, Ilhéus, Ba. Disponibilizamos aos participantes hospedagem e alimentação no local. Serão fornecidos certificado e atestado de frequência (quando solicitado).

INSTRUTORES: Etelvina C. Almeida da Silva; - Jean Carvalho e Oziel Aguiar de Oliveira

INVESTIMENTO: Aulas, material didático, certificados e serviços de secretaria: R\$ 226,00; - hospedagem: 04 pernoites em dorm. simples com banheiro R\$ 20,00; - Alimentação: café da manhã, almoço e jantar R\$ 90,00. O café e as refeições serão servidos no Restaurante Gury

FORMA DE PAGAMENTO

O valor de R\$336,00 será facilitado, em 3 (três) pagamentos de R\$112,00, o primeiro a ser quitado até a data limite de 02 de abril e os restantes em dois cheques pré, a 30 e 60 dias (02 de maio e 02 de junho de 2007). Pagamento integral terá desconto de R\$ 26,00 (vinte e seis reais). Quem não desejar se hospedar e/ou não tomar as refeições no local deverá informar no campo apropriado da ficha de inscrição.

INSCRIÇÕES: APICULTURA ETRON - Rodovia BR-415, km 13 – Ilhéus – Ba - Fones/fax (73) 3656-5050/5032 - ethelmel@oi.com.br.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. Background tecnológico; - Importância da criação de rainhas; - Biologia e reprodução das abelhas; Como iniciar a produção de rainhas.

2. A criação de rainhas pelo método de doolittle; - Bases do método Doolittle: matrizes, recrias e colméias de apoio; - Confeção de cúpulas e preparo de barras portas-cúpulas; - Manejo da recria; Obtenção de matrizes e recrias; - Obtenção de larvas para a criação de rainhas; - Realização da transferência de larvas; - Introdução das larvas na recria; - Alimentos e alimentação do sistema de produção de rainhas; - Manejo das realeiras maduras: uso das gaiolas tipo tubo; - Cronograma das operações de criação de rainhas; - 2.1. Produção subsidiária da geléia real utilizada na criação de rainhas; - Coleta de geléia real no apiário; - Preparo de cúpulas e quadros para produção de geléia real; Enxertia para geléia real; - 3. Fecundação e utilização de rainhas; - Divisão de enxame; -

Formação de núcleos; - Introdução de rainhas virgens e fecundadas; - Coleta e marcação de rainhas; - Embalagem de rainhas para o envio pelo SEDEX;

4. Gestão do sistema de produção comercial de rainhas; - Distribuição e numeração das colméias do criatório de rainhas; - Administração do sistema de produção de rainhas; - Formulário de registro das atividades; - Controle da qualidade de rainhas. - Comercialização de rainhas

* Kit de Produção de Rainhas - Kit de criação de rainhas Tem o custo de R\$ 40,00, sendo composto das seguintes peças: 1 agulha para enxertia; 30 bobbies; 60 batoques; 1 bastão para moldar cúpulas 2 quadros, cada um com duas barras porta-cúpulas.

Fonte: Apacame Plenário – 15/02/2007

13 - Ceará: Sebrae estimula o uso do mel na panificação

Iguatu/CE - Uma reunião em Iguatu, a 384 quilômetros de Fortaleza, marcou a expansão do programa de uso do mel na panificação no Estado do Ceará. O encontro contou com a participação de 24 panificadoras dos municípios de Acopiara, Cedro, Icó, Iguatu, Jucás e Quixelô, além de representantes do segmento da própria cidade.

Durante o encontro, foram abordados três pontos principais: a necessidade de capacitação específica sobre o uso do mel na fabricação dos produtos oferecidos pelas panificadoras; a implantação do programa de profissionalização das panificadoras através de uma capacitação de 416 horas e, por último, a sugestão de implantação do Programa Panificação Profissional.

O programa, que objetiva aumentar a competitividade do setor de panificação da Região Metropolitana e do Interior do Estado, está inserindo o mel de abelha como alternativa de adoçante na produção de uma linha especial de pães. Através do Projeto Apis, dois mil agricultores em 60 municípios cearenses serão beneficiados com a parceria da Instituição com o Sindpan - Sindicato das Indústrias de Panificação e Confeitaria no Estado do Ceará.

O projeto prevê, ainda, a edição de uma cartilha com todos os detalhes sobre a substituição parcial do açúcar pelo mel na fabricação do pão e produtos agregados à panificação. A idéia é capacitar, inicialmente, 120 panificadoras, sendo 60 na capital e 60 no interior, incluindo o mel, pelas suas qualidades alimentícias e medicinais, como ingrediente da panificação, um setor com grandes possibilidades de diversificação de produtos.

A Panificadora Panetutti, em Fortaleza, já faz experiências nesse sentido. Com vários tipos de pães que têm o mel misturado à sua massa, ela tem procurado, através de sessões de degustação em eventos, aferir a adesão do consumidor à novidade. Com a boa aceitação que vem tendo, o projeto do pão com mel começa a se expandir por outros estados. O projeto conta com o apoio também do Certrem, Associação Cearense das Indústrias de Panificação e da Federação Cearense de Apicultura.

Ações de implementação do Propan já foram realizadas no Cariri, Tianguá, Sobral e Limoeiro do Norte. Além de Iguatu, técnicos do Sebrae no Ceará estiveram, também, no município de Mombaça. Reuniões semelhantes estão agendadas para os municípios de Quixeramobim, Crateús e Região Metropolitana de Fortaleza.

A longo prazo, o programa pretende elevar o faturamento médio anual das empresas participantes do projeto em 35% até 2008, elevando o volume de vendas em 20% e reduzindo, em contrapartida, em 50% o desperdício nos processos de produção e movimentação de mercadorias. Ao final, o objetivo é aumentar em 10% os postos de trabalho do setor até 2008.

Serviço: Sebrae no Ceará - (85) 3255-6600 - Ana Lúcia Machado

Fonte: WebApacame - Veículo: Página Rural - Seção: Nacional - Data: 06/03/2007 - Estado: RS

14 – Certificado em Segurança Alimentar - Curso à Distância (Internet)

O Projeto Construindo capacidades em segurança alimentar no Brasil e Angola está oferecendo cursos a distância (via Internet) relacionados com a segurança alimentar e nutricional. A REDCAPA oferece este projeto juntamente com Centro de Referência em Segurança Alimentar e Nutricional - CPDA/UFRRJ e Centre for Studies in Food Security - Ryerson University.

Apoio: Canadian International Development Agency (CIDA) - 2004-2010. Módulos oferecidos este semestre: - 1) Conceitos e princípios em segurança alimentar; - 2) Gênero e segurança alimentar.

Informações em: <http://www.redcapa.org.br/portugues/cursos/mas-certificado-seg-alim.htm>

Inscrições abertas. Para informações adicionais, por favor, comunique-se conosco através do e-mail: cursos@redcapa.org.br.

Atenciosamente, Secretaria Executiva de REDCAPA.

Fonte: REDCAPA" - boletinsredcapa@redcapa.org.br - 14/03/2007

15 – Dicas de livros sobre apicultura

As publicações sobre apicultura publicadas pelo Sebrae/RN são: - Boas práticas apícolas: mel com qualidade, procedimentos de higienização. 2005 - R\$ 10,00 e Abelha Jandaíra. 2006 - 20,00. Para aquisição dos livros, o procedimento é efetuar o depósito no valor total do pedido em nome do SEBRAE, Banco do Brasil, Agência: 4361-3, Conta Corrente: 4.564-0.

Ao efetuar o depósito, enviar via fax (84) 3616-7916 o comprovante juntamente com os dados (CPF, NOME, CONTATO E ENDEREÇO COMPLETO) para cadastro na livraria e envio do material. A despesa de envio fica por conta do SEBRAE/RN. Estamos à disposição para o que mais se fizer necessário.

Atenciosamente, Eliane Soares - Atendimento CDI - Tel.: (84) 3616-7977 - Fax: (84) 3616-7916 - atendimentocdi@rn.sebrae.com.br

16 – SITES interessantes

SITE: www.portalmundodasflores.com.br/lista_flores

Fonte: Fórum de Discussão Cia da Abelha – Gabriel – gabrieleden@terra.com.br - Banco de Sementes Apícolas

17 – Culinária do Mel de Abelhas

Prezados Apicultores,

A Federação Cearense de Apicultura- FECAP, em parceria com o Sebrae-CE, Prefeituras Municipais e Associações de Apicultores vem implementando desde o ano passado uma ação destinada ao aumento do consumo do mel de abelhas no mercado interno: Culinária do Mel de Abelhas. Trata-se de um Curso com duração de 24 horas, onde o público alvo são as merendeiras escolares e micro-empresários do ramo de confeitaria e panificação. A proposta é substituir o açúcar (parcial ou totalmente) pelo mel de abelhas, em receitas à base de goma, fubá de milho e farinha de trigo, produtos existentes nas dispensas das escolas municipais.

Já foram trabalhados 23 municípios do estado, totalizando um público atendido de 1.150 profissionais, na sua grande maioria merendeiras escolares, que passaram a adotar o uso do adoçante natural no seu dia a dia. Temos hoje no Ceará um batalhão de aliadas do mel, sensíveis à importância da alimentação saudável e dispostas a promover o mel como adoçante natural de grande valor nutricional, junto à comunidade escolar e aos consumidores do município. A partir desta ação, já está evidenciado o aumento do consumo do mel no mercado local, um fruto do trabalho realizado.

A estratégia da FECAP e dos parceiros é: CONQUISTAR MERCADO EDUCANDO OS EGMENTOS ESTRATÉGICOS DA SOCIEDADE. Outras informações: (88) 9956.8834 - Paulo Airton (Conselheiro da FECAP).

Fonte: Cia da Abelha – 15/03/2007 – Paulo Airton – pauloabelhas@yahoo.com.br

18 – Reunião da Comissão Pró – Reestruturação da FEPA, realizada dia 16/03, na SEAB (Curitiba)

Dia 16/03, aconteceu em Curitiba, na SEAB, das 14 às 17 horas, uma reunião da Comissão pró Reestruturação da FEPA, integrada por Luis Carlos Coke (ATA – Telêmaco Borda), Profª Lucimar Pontara Peres (UEM), Pedro Silva (APISA) e Lothário Lohman (APIOESTE – Mal. Cândido Rondon). Desta reunião participaram: Profº Adhemar Pegoraro – UFPR (representando a Profª Lucimar), Roberto A Silva (SEAB/DERAI), Luiz Carlos Chequim, Marcelo Faria Cardoso e Luiz Carlos Coke. Após momento de avaliação da situação atual da FEPA (Tribunal de Contas e Receita Federal – CNPJ) e troca de informações, restou decidido que dentro de 60 dias, será marcada data para realização de Assembléia Geral Extraordinária de representações de associações apícolas paranaenses, para a eleição dos membros da diretoria e conselho fiscal da FEPA e a retomada do Conselho de Representantes (delegados das entidades filiadas, fundadoras e efetivas), Conselho Consultivo e Conselho Técnico. Aguardem e preparem-se para participar.

Fonte: SEAB/DERAI (andrades@pr.gov.br)

19 – Um minuto de Reflexão

"Alguns homens vêem as coisas como são, e dizem: Por quê? Eu sonho com as coisas que nunca foram e digo: Por que não?" - George Bernard Shaw -

| |
|--|
| <p style="text-align: center;">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</p> |
|--|