

### **1 - Agricultura: Pólen apícola é tema de pesquisa no Vale do Paraíba**

SÃO PAULO - Pesquisadores do Pólo Regional do Vale do Paraíba, do Instituto de Tecnologia dos Alimentos (Ital) e do Instituto de Zootecnia (IZ), órgãos da Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo, desenvolveram um projeto de pesquisa para avaliação microbiológica do pólen apícola in natura e do pólen desidratado sob diferentes temperaturas. O projeto, que foi aprovado pela Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo (Fapesp) na modalidade Auxílio à Pesquisa, terá início ainda no primeiro semestre de 2007 e tem por objetivo avaliar se o manejo adotado pelos apicultores garante a inocuidade do produto.

Segundo os pesquisadores este é o segundo projeto do grupo que receberá o financiamento da Fapesp. No primeiro, realizado em parceria com a Faculdade de Ciências Farmacêuticas (FCF) da Universidade de São Paulo, desenvolveu-se um trabalho que caracterizou e quantificou as vitaminas presentes no pólen das abelhas da espécie *Apis mellifera* da região de Pindamonhangaba. De acordo com os resultados apresentados, as amostras analisadas na região podiam ser consideradas fonte de betacaroteno e vitamina C, visto que uma porção de 25 gramas fornece 15% da ingestão diária recomendada, além de serem ricas em vitamina E.

Este novo projeto pretende verificar a qualidade microbiológica do pólen apícola in natura e do pólen submetido a diferentes processos de secagem, que simulam as condições de processamento do produto comercializado. Segundo os pesquisadores, nota-se escassez de pesquisas científicas sobre qualidade microbiológica do pólen apícola e, com a nova pesquisa espera-se obter dados que forneçam subsídios para a solidificação de conceitos sobre segurança do alimento na cadeia produtiva do pólen.

#### Projetos em andamento

Além destes dois projetos, os profissionais do Pólo Regional do Vale do Paraíba desenvolvem outros estudos sobre o tema, que atendem não apenas a demanda da região, como também produtores de todo o Estado de São Paulo, que buscam informações sobre apicultura.

Um dos projetos estuda a tecnologia dos produtos apícolas, e tem como meta, gerar conhecimentos acerca da composição dos produtos apícolas, além de estudar formas de minimizar a depreciação dos mesmos durante as operações e rotinas de beneficiamento. O estudo surgiu da necessidade de ampliar a pesquisa na área de produtos apícolas, não se limitando apenas à abordagem do produto mel, atendendo também os demais produtos (própolis, pólen, geléia real e cera), tendo em vista que a atividade apícola bem assumindo características empresariais na geração de renda.

Outro trabalho desenvolvido na unidade é um projeto para a produção de abelhas-rainhas, que segundo os pesquisadores, propõe melhorar a produtividade e a rentabilidade dos apiários, e desta forma, assegurar maior disponibilidade de mel, pólen e própolis para a população, além de maior população de abelhas para polinização de culturas, baseando-se na produção de rainhas com características produtivas superiores.

Um terceiro estudo em desenvolvimento na unidade de pesquisa, avalia os sistemas de produção de pólen coletado por abelhas (*Apis mellifera*), e tem entre os objetivos, caracterizar o pólen apícola produzido em diferentes dias de coleta por colméias de abelhas africanizadas, verificar a granulação do pólen produzido em diferentes dias, além de avaliar a influência na qualidade do produto final. Mais informações com Maria Luisa T. M. F. Alves ou Renata Galhardo Borguini, pelo telefone (0\*\*12) 3642-7822 ou pelo Email: [apicultura@aptaregional.sp.gov.br](mailto:apicultura@aptaregional.sp.gov.br).

Fonte: Cia da Abelha - 18/01/2007 -

---

## 2 - Especialização Apicultura - UNITAU

Circular API n° 02/07

Prezados senhores,

Continuam abertas as inscrições para o curso de Especialização à Distância em Apicultura da Universidade de Taubaté. Inteiramente reformulado, ampliamos o quadro de disciplinas e a carga horária, passando de 440 para 470 horas, sendo concluído em 15 meses. Outra novidade é a facilidade de realização do curso pelo sistema de crédito para cursos de pós-graduação pela Caixa Econômica Federal, com até 36 meses para pagamento do empréstimo.

Confira o novo calendário de inscrição: Inscrição de seu Curriculum vitae: até 28 de Fevereiro. Data da matrícula para currículo selecionado: 5 a 16 de março de 2007; - Início do curso: 19 de março de 2007; - Encontro presencial: 23 a 27 de Julho de 2007 e Julho de 2008; - Taxas: inscrição gratuita; Matrícula: R\$ 289,80; - Parcelas: 15 mensalidades de R\$ 289,80; - Maiores informações pelo e-mail [apicultura@unitau.br](mailto:apicultura@unitau.br) ou pelo telefone (12) 3635- 3603, com Renata.

Saudações Apícolas, Prof. Dra. Lídia M. R. Carelli Barreto - Prof. Ms. Ana Paula S. Dib

Fonte: Centro de Estudos Apícolas - [apicultura@unitau.br](mailto:apicultura@unitau.br) - 01/02/2007

---

## 3 - "Chegou a minha vez"

A abelha-rainha, responsável pela administração da colméia, percebe a hora de trabalhar e também quando é o momento de guardar energias. Semelhante é a lida de Maria de Lourdes Silva Vellar, moradora de Cerrito, no sul do Estado. Quando o primeiro dos quatro filhos nasceu, abdicou do trabalho para se dedicar exclusivamente a eles. Hoje, com 47 anos, filhos adultos e independentes, Lourdes sai da colméia familiar buscando uma ocupação que adoce a própria vida.

Em 2005 ela fez dois cursos - Apicultura Básica e Apicultura Avançada - no Serviço Nacional de Aprendizagem Rural (Senar) no vizinho município de Pedro Osório. Com as apostilas, orientou o marido, Paulo Alberto, torneiro mecânico, a confeccionar as caixas de madeira necessária para o futuro apiário. Espalhou iscas em três propriedades rurais de amigos, recolhendo abelhas naturalmente.

- Chegou a minha vez. Sempre me interessei pelas abelhas, não sei explicar por que escolhi a apicultura. Eu, simplesmente, gosto - justifica. Lourdes tem 20 caixas instaladas nas três fazendas onde aluga o espaço. Dentro delas vivem as abelhas que recorrem à fartura de eucaliptos, flores-do-campo, laranjeiras e mata nativa para produzir mel de sabores variados. De 15 em 15 dias Lourdes visita os apiários, acompanhando a evolução do trabalho da abelha-rainha e de suas operárias. Em uma planilha, anota tudo. Em média, cada caixa produz 10 quilos por ano. Lourdes paga o aluguel do espaço destinando 10% da produção aos proprietários das fazendas.

- Como eu moro na cidade, precisava desses pontos estratégicos para colocar as caixas. Dependendo da floração e da umidade, elas produzem até duas safras por ano - conta.

Depois de envasado, o mel é vendido de porta em porta pela própria apicultora. Lourdes, que conta com a ajuda do marido, garante que o produto é bem aceito.

Fonte: WebApacame - Veículo: Zero Hora - RS - Seção: Campo e Lavoura - Data: 23/02/2007 - Estado: RS.

---

#### 4 - Chef ensina a fazer pratos com um toque de mel

Da Redação

À frente do curso de Gastronomia da Universidade Cuiabá (Unic), o chef de cozinha Gilmar Fava, não nega as origens. Descendente de italianos, desde pequeno rondava o universo da cozinha ao lado da mãe, mas como diz, custou a perceber sua real vocação. Antes de estudar gastronomia no Senac, trabalhou durante sete anos no departamento de compras do banco Bamerindus e aos 22 anos, largou tudo para fazer "o que realmente gosta".

Durante dois anos fez vários cursos e buscou a profissionalização para exercer uma atividade que, segundo ele, "é um trabalho braçal que exige muito de quem o exerce". "A pessoa faz um trabalho pesado, fica muitas horas de pé, dorme tarde e tem que acordar cedo, sem falar que precisa ser completamente dedicado", resume.

Ele acrescenta ainda que o chef de cozinha precisa saber distinguir gosto, sabor, aroma, perfume e visual. Perguntado sobre as diferenças de cada um dos itens, resume: "o gosto é o do próprio produto, sabor e a combinação de dois ou mais produtos, aroma vem das plantas aromáticas e dos condimentos, o perfume se consegue com as bebidas destiladas e o visual está relacionado à montagem do prato e é tudo, porque a pessoa come primeiro com os olhos". Além disso, lembra a necessidade de se combinar entrada, prato principal e sobremesa. "É preciso conhecer um pouco de nutrição para fazer uma harmonização perfeita entre os ingredientes, levando-se em conta aspectos nutricionais, de textura, cor e sabor dos alimentos".

Trabalhando com gastronomia há 18 anos, Gilmar diz que gosta mais da área de educação. Deu aulas no Senac de Curitiba durante cinco anos até se mudar para Cuiabá para trabalhar na Unic, onde ministra aulas práticas para três turmas, cerca de 140 alunos, divididos em equipes. "Os alunos do primeiro semestre aprendem técnicas básicas, os do segundo, cozinha brasileira, e do terceiro semestre enveredam pela cozinha européia". Além das aulas, presta consultoria para restaurantes, cria cardápios, prepara jantares.

Vindo de Curitiba (PR), está completamente adaptado aos ingredientes e à culinária regional. Usa e abusa de produtos locais, e elogia a versatilidade do pintado. Cita ainda as frutas cítricas e não se esquece da manga e do pequi e não deixa de lado as carnes exóticas. "Com o jacaré, dá para adaptar pratos já existentes e criar novas receitas", resume. O javali, segundo ele, vai muito bem em preparos assados. "Trata-se de uma carne de sabor marcante, que exige mais conhecimento e técnica para o preparo".

Ele lembra que hoje está crescendo muito o número de gourmets no Brasil e conta que alguns alunos do curso de Gastronomia são pessoas que estudam por hobby.

No próximo sábado, 02/09, Gilmar Fava vai repassar parte dos conhecimentos acumulados ao longos dos 18 anos de profissão, a outras pessoas. Ele ministra oficinas de gastronomia no Seminário de Mato-grossense de Apicultura, promovido pela Federação das Entidades Apícolas de Mato Grosso e Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae).

Vai ensinar o preparo de três pratos, iscas de cordeiro com patê de mel e castanha-do-brasil (entrada), carrê de cordeiro assado na crosta de castanha e mel, e um risoto de cordeiro com crocante de nozes. As oficinas serão gratuitas e as inscrições podem ser feitas no Sebrae ou no dia do seminário, no Centro de Eventos do Pantanal. Informações (65) 3648-1200, 3648-1281.

As vagas são limitadas. No período da manhã, serão ministradas oficinas de panificação, com os professores Valdir Araújo e Fagla Galdupe Trade, da Escola Agrotécnica de Cáceres. Eles vão ensinar receitas de rosca e pães à base de mel e da bolacha lua-de-mel, feita com castanha-do-brasil orgânica.

Sobre o mel, Gilmar explica que não é um ingrediente fácil de trabalhar, tem sabor marcante e não combina com tudo. Além disso, as pessoas não estão acostumadas a comer mel, ainda o associam a remédio e na culinária se limitam ao pão de mel ou a misturar o alimento a cereais. "O mel é muito saudável e enriquece muitas receitas. Faço uma salada de banana com mel, mostarda e creme de leite que pode ser usada como entrada, como sobremesa ou como recheio de panquecas". Ele lembra ainda que a carne suína combina perfeitamente com mel.

Fonte: WebApacame – Veículo: A Gazeta - MT - Seção: Gastronomia - Data: 02/09/2006 - Estado: MT.

---

## **5 - Unitau lança três novos cursos**

Taubaté

O CEA (Centro de Estudos Apícolas da Universidade de Taubaté) - que já oferece o curso de Especialização em Apicultura à distância - está lançando três novos cursos relacionados à atividade apícola.

O primeiro é profissionalizante e será realizado em sete módulos, no CEA-Unitau nos finais de semana. Se quiser, o aluno poderá cursar somente um módulo recebendo o respectivo certificado. Já o Curso de Atualização em Apicultura, terá cinco módulos de 16 horas, pelo sistema de Educação à Distância (EAD), ou seja, pela internet. Cada módulo oferecido também é independente podendo o aluno cursar somente aquele que lhe interessar.

Curso para Extensionistas e Lideranças Apícolas é um curso realizado no CEA-Unitau, ministrado por seu grupo de especialistas. Com duração de uma semana totalizando 40 horas aulas, destina-se a grupos fechados com datas a serem agendadas previamente.

Serviço: CEA-Unitau Tel. (0\*\*12) 3635-3603

Fonte: WebApacame – Veículo: Jornal Vale Paraibano - Seção: Rural - Data: 20/02/2007 - Estado: SP

---

## **7 - Produção de mel é destaque no mercado sul-mato-grossense**

Além da pecuária e da agricultura, Mato Grosso do Sul vem se consolidando no mercado pela produção de mel. O Estado tornou-se o maior exportador do produto, vendendo para os Estados Unidos. Além disso, Mato Grosso do Sul vende o mel que é consumido em São Paulo, Paraná e Minas Gerais.

A Conab (Companhia Nacional de Abastecimento), as indústrias de alimentação, farmácias de manipulação e indústrias de cosméticos em geral, fazem parte do núcleo de consumidores do mel produzido no Estado. O governo também utiliza o mel para a merenda escolar. Em Mato Grosso do Sul são produzidos de 40 a 60 quilos de mel ao ano. O quilo do produto é comercializado entre R\$ 2,15 a R\$ 3.

De acordo com o médico veterinário e consultor em apicultura e meliponicultura, Gustavo Bijos, o mercado é extremamente receptivo, mas os apicultores poderiam aumentar o lucro da produção. O trabalho individualizado e a falta de adaptação às novas técnicas de produção dificultam o crescimento da apicultura.

E nessa perspectiva de organização e associativismo é que o Serviço Nacional de Aprendizagem Rural - Administração Regional de Mato Grosso do Sul (SENAR-AR/MS) oferece aos apicultores o curso de Manejo Básico de Colméias, no município de Alcinoópolis, entre os dias 20 e 24 de fevereiro.

O curso disponibiliza 10 vagas para os alunos que irão participar de atividades práticas e teóricas durante 40 horas/aula. No evento serão abordados temas como biologia das abelhas, adequação do local para instalação do apiário, noções básicas sobre transporte do enxame até o apiário, identificação e controle de pragas e

doenças do enxame, identificação do ponto de colheita e extração do mel e beneficiamento de lâminas alveoladas.

“Esse curso do SENAR-AR/MS é uma oportunidade para os apicultores se enquadrarem nas técnicas da apicultura moderna, trabalhando em conjunto e de forma organizada”, afirma Gustavo Bijos, que irá ministrar o curso.

Informações sobre outros cursos do SENAR-AR/MS podem ser encontradas no portal - [www.senarms.org.br](http://www.senarms.org.br).

Fonte: WebApacame – Veículo: MS Notícias - Seção: Cidades - Data: 16/02/2007 - Estado: MS

---

### **8 - Produção de mel gera renda e recupera área degradada**

A previsão de mudanças climáticas na Floresta Amazônica é uma das maiores preocupações dos especialistas da atualidade. De acordo com dados do novo modelo climático desenvolvido pelo Inpe (Instituto Nacional de Pesquisas Espaciais) a região terá em 70 anos um clima mais quente e seco do que o atual, com uma elevação de temperatura de cerca de 6° C.

Diante desse cenário, o homem vem trabalhando para amenizar as conseqüências de sua ação sobre a natureza. Uma das alternativas tem sido a produção florestal sustentável que o Governo do Amazonas está apoiando por meio de atividades que gerem produção e mantenham a floresta em pé.

Dentre as atividades desenvolvidas pela Afloram (Agência de Florestas e Negócios Sustentáveis) em mais de 80% dos municípios do Estado, vem se destacando a meliponicultura, criação de abelhas indígenas sem ferrão, que além de gerar renda e emprego para os moradores da floresta ainda colabora para o reflorestamento e polinização da região.

A criação de abelhas sem ferrão vem sendo disseminada pelo Programa Zona Franca Verde como atividade de baixo investimento, alta rentabilidade e impactos positivos ao meio ambiente já que as abelhas polinizam a região, contribuindo para a manutenção da diversidade florestal. “Com a criação destas abelhas, o homem colabora com a preservação e ainda retira da floresta um produto altamente rentável e aceito em qualquer mercado consumidor.

O segredo é somente o manejo destes animais”, explicou Max Dias, coordenador do Programa de Meliponicultura do Amazonas, desenvolvido pela Afloram.

O técnico explicou que as abelhas precisam da florada das árvores para produzir mel com qualidade e, em troca, o animal espalha pólen e sementes por toda a região, gerando outras árvores. Este processo é um dos mais importantes dentro da cadeia florestal. “Quanto mais abelhas os comunitários criarem, maior é a possibilidade de obter renda para as famílias e mais intenso será o processo de renovação da floresta e recuperação de áreas degradadas, colaborando ainda para o processo conhecido como seqüestro do carbono, que visa conter o acúmulo de CO2 na atmosfera”, avaliou Max Dias.

Desde que começou a ser disseminada pelo Estado, a produção de mel saltou de 2.000kg em 2005 para 4.000kg em 2006, resultado do manejo feito em 3.980 colônias existentes atualmente no Amazonas, cerca de 330 % a mais do que em 2003 quando o Governo do Amazonas implantou a atividade.

Fonte: WebApacame - Veículo: Jornal do Commercio - AM - Seção: Economia - Data: 3/02/2007  
Estado: AM

---

**10 - CONVITE - 40º CONGRESSO INTERNACIONAL DE APICULTURA - APIMONDIA - MELBOURNE - AUSTRÁLIA - 09 a 14 de SETEMBRO de 2007**

Prezado(a) Associado(a):

Você é nosso convidado para integrar a caravana que irá participar do 40º Congresso Internacional de Apicultura – APIMONDIA – que, realizar-se-á, de 09 a 14 de setembro de 2007, na cidade de Melbourne, na Austrália.

Depois de muitos meses de intensa negociação com as Operadoras e Cias. Aéreas finalmente o Departamento de Eventos da APACAME conseguiu um programa enxuto a preços justos visando possibilitar a participação dos associados neste que é o maior evento da Apicultura mundial. Cumpre-nos informar que apesar de todos os esforços estão confirmados somente 35 (TRINTA E CINCO) PARTICIPANTES, sendo que o número mínimo de adesão para que a viagem se realize será de 25 PARTICIPANTES.

Estamos entre a cruz e a espada, pois com menos de 25 participantes não haverá a viagem. Os preços estão confirmados somente para 35 participantes até a presente data. Havendo mais de 35 participantes vamos tentar confirmar a partir do 36º com as mesmas condições de preço, vôos, hospedagem, etc.

Isto não nos desanima, pois cada viagem tem as suas características e nunca a preparação de uma foi mais fácil do que a outra. O importante é que todos os que participaram das anteriores voltaram satisfeitos com a programação realizada.

Isto posto, resta agora a sua importantíssima participação, pois a viagem foi feita para você. Leia atentamente a programação, decida-se e inscreva-se o mais rápido possível uma vez que o número confirmado é pequeno e você não pode deixar de participar desta viagem em companhia da família APACAME.

Um grande Abraço

Cleide Zara - Coordenadora de Eventos da APACAME ([www.apacame.org.br](http://www.apacame.org.br))

Fonte: WebApacame – 12/02/2007 –

---

### **11 - Ceará: Federação Cearense de Apicultura quer ampliar negócios no Estado**

Quixadá/CE - Uma das principais metas da Federação Cearense de Apicultura (Fecap) para este ano é o fortalecimento associativo do setor produtivo melífero. A nova diretoria da Fecap, empossada no início deste mês, pretende arregimentar mais associados e ampliar seu campo de atuação. Atualmente, o maior número de produtores de mel silvícola do Estado se concentra no Sertão Central e região Jaguaribana. A idéia é transformar o Ceará em uma imensa colméia de empreendimentos no setor.

Para tanto, o presidente eleito, o agropecuarista Rocky Almeida Siqueira, atual secretário de Agricultura de Mombaça, pretende criar Núcleos da Fecap em todas as macro-regiões do Estado.

Com a medida espera triplicar o número de Associações engajadas nas ações da entidade representativa. Hoje, 24 municípios estão associados. A maior representatividade é encontrada no Sertão Central: Quixadá, Boa Viagem, Ibicuitinga, Pedra Branca, Senador Pompeu, Solonópole e Mombaça, onde funciona a sede da entidade. Neste ano pretendem chegar a, no mínimo, 60 associados na Federação.

#### **História recente**

Constituída em março de 2002, a Fecap já conta com considerada experiência em ações tecnológicas e de mercado. Quem garante é seu presidente. A Federação tem atuado na elaboração de projetos para compra antecipada do mel, por meio da Conab, no incentivo e introdução do produto na culinária, principalmente escolar, e no segmento de panificação.

Outra importante atuação vem ocorrendo na realização de cursos para melhoria da qualidade do mel, o aumento da produtividade das colméias e produção de rainhas em pequena escala. Os processos são acessíveis a todos os produtores. Não importa o porte do empreendimento.

Explicam os associados que as referências favoráveis à Fecap se estendem a participação em congressos nacionais e realização de encontros do setor no Estado. No último deles, realizado em outubro do ano passado, representantes de 25 municípios estiveram presentes. Ainda criaram o embrião da Câmara Setorial do Mel. A formação viabilizará avanços na inter-setorialidade e ajudará na conquista de recursos e empreendimentos tecnológicos para o setor produtivo melífero no Estado.

Coordenadores da nova administração ressaltam que a busca pelo fortalecimento da federação apícola se desenvolve graças à excelente atuação do engenheiro Paulo Airtton de Macedo, presidente da organização na gestão anterior. Foram conquistadas, nesse período, parcerias com o Sebrae, Fundação Mussambê, Flor da Terra, Conab, Faec, Sindpan e Prefeitura de Mombaça.

Mais informações: Federação Cearense de Apicultura Rua Capitão Rocha Andrade, 166-Mombaça - Ceará. (88) 8812 0789. rocky.fecap@... - Alex Pimentel

Fonte: WebApacame – Veículo: Página Rural - Seção: Nacional - Data: 26/02/2007 - Estado: RS

---

## **12 - Apicultores garantem renda fixa**

Silvaneide Guedes - Especial para O LIBERAL

Cerca de dez mil pessoas de quatro municípios do Estado do Pará vão receber um reforço na alimentação diária. Um convênio entre Companhia Nacional de Abastecimento - Conab e a Associação dos Criadores de Abelhas da Amazônia – Ascarn garante a distribuição de mel de abelhas para instituições atendidas pela companhia que beneficiam crianças, jovens e idosos em situação de risco social. A iniciativa, além contribuir para uma boa alimentação, garante aos apicultores renda fixa para honrar o compromisso assumido com os bancos do Brasil e da Amazônia, que liberaram financiamento aos trabalhadores por meio do Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar – Pronaf.

Cinquenta por cento da produção da safra 2006 foi comprometida no contrato, o que representa 15 toneladas de mel de abelhas produzidas em Colares, Santa Izabel, Santo Antonio do Tauá e Vigia. O produto foi entregue diretamente para instituições que atendem crianças, jovens e adultos de baixa renda e que têm deficiências alimentares.

A compra foi possível por meio do Programa de Participação Especial da Conab – Compra Antecipada Especial da Agricultura Familiar, um benefício que a Conab oferece a produtores rurais como garantia de renda fixa para associações contempladas pelo Pronaf em vários segmentos. Em 2006, a Ascarn solicitou participação no programa após receber R\$ 100 mil do Pronaf, dinheiro utilizado na ampliação dos apiários.

Cada apicultor recebeu cerca de 20 caixas, o que dobrou o número de equipamento nos municípios que fazem parte do 'Apicultura na região de Belém', incluindo São Caetano de Odivelas, projeto realizado pelo Sebrae no Pará e uma rede de parceiros que intermediou a negociação.

Pelo contrato, cabe à Conab pagar R\$ 7,50 por cada quilo de mel, valor máximo pago no mercado. 'O preço do mel entregue para a Conab é o melhor do mercado, pois normalmente nós vendemos a um valor que varia entre R\$ 2,80 e R\$ 3,50', comenta o presidente da Ascarn, James Sewnarine, apicultor de Santa Izabel. Segundo o presidente, a associação é responsável pela entrega do produto direto à instituição atendida, rotulado e pronto para o consumo, ficando ela, inclusive, responsável pelo frete do carregamento.

O Centro Social e Educacional Pedro das Neves Teixeira, em Santo Antonio do Tauá, foi uma das instituições beneficiadas pelo programa da Conab. O Centro, que existe há 17 anos e é mantido por uma igreja evangélica, atende cerca de mil crianças e adolescentes. 'Nossas crianças têm uma alimentação deficiente. Muitas vezes nem têm o que comer. Por isso estamos felizes com a doação de mel', comenta a diretora do Centro, Azeni da Rocha. Segundo Azeni, o produto será aproveitado de várias maneiras. 'O maior uso será nos sucos, mas vamos usar para fazer biscoitos e outras', comenta.

A idéia agradou Patrícia Coelho, aluna da 6ª série da Escola Major Cornélio Peixoto que vai receber uma parte do mel repassado pelo Centro. 'Eu achei gostoso, melhor do que com açúcar', comentou a estudante ao provar o suco adoçado com mel. Quem também aprovou o sabor do mel no suco foi Alex Oliveira, que cursa a 7ª série na Escola da Comunidade do Barro Branco. 'Achei muito bom. Estou adorando, porque vai para a nossa merenda', disse o garoto ao se referir ao uso do mel na merenda escolar da instituição de ensino que também receberá uma parte do mel de abelhas que foi destinado ao Centro Social.

Para o diretor-superintendente do Sebrae no Pará, Hildegardo Nunes é fundamental criar alternativas para que os pequenos produtores rurais tenham condições de vender seus produtos e acesso ao mercado. Para ele, a venda para a Conab também demonstra o quanto é importante que os apicultores estejam juntos.

'O trabalho de organização social abre portas, fortalece os pequenos produtores, que isolados têm dificuldade para escoar a produção'. Hildegardo acredita ainda que esta parceria (Conab e Ascam) revela a necessidade de mecanismos que favoreçam a participação das Micro e Pequenas Empresas (MPEs) em compras governamentais. 'É preciso criar oportunidades, apoiar os pequenos negócios com mecanismos que garantam a sua participação em compras governamentais, o que está previsto na Lei Geral das MPEs, sancionada pelo presidente Lula em dezembro de 2006' finaliza.

Também receberam mel a Pastoral da Criança, o Clube Beneficente Professor Luiz Gama, a Creche Nossa Senhora do Santo Rosário e o Centro Comunitário de Mocajutuba, em Colares; a Associação Comunitária de Americano, a Associação de Agricultura de Nova Olinda, o Projeto de Assistência e Recuperação de Crianças e Adolescentes, a Pastoral da Criança e o Clube de Mães Nova Esperança, em Santa Izabel do Pará; e a Secretaria de Trabalho e Promoção Social do Município (Semtpps) de Vigia.

Além deles, o Centro doará alguns quilos para as escolas Major Cornélio, Comunidade do Barro Branco e para o Centro Social de Santo Antônio do Tauá, para ser usado na merenda de crianças e adolescente atendidos pelo Programa de Erradicação do Trabalho –PET.

## PROGRAMA

O Programa de Participação Especial da Conab – Compra Antecipada Especial da Agricultura Familiar foi criado em 2003 para atender associações de produtores rurais em vários segmentos. No ano passado, cerca de 40 associações foram beneficiadas pelo programa em todo o Estado, não só de apicultores, mas também de produtores de feijão, farinha de mandioca e verduras. As associações podem solicitar participação no sistema de compra com doação automática para instituições ou para fazer estoque do produto.

O presidente da Conab explica que não há um teto máximo para o recebimento do benefício por associação, o que há, ainda segundo ele, é um valor estipulado para cada trabalhador. 'Cada membro da associação só pode receber R\$ 3, mil pelo programa', explica o presidente da Conab.

Negócio será principal atividade

A maior parte dos 150 apicultores que fazem parte da Ascam terá na apicultura sua principal fonte de renda a partir de 2007. A informação foi dada pelo presidente da associação. Segundo James, até a implantação do projeto 'Apicultura na região de Belém' a atividade apícola nos municípios era artesanal, praticada por agricultores de forma isolada e sem a consciência de que podia ser um negócio.

Com a organização dos trabalhadores em associação e o aumento da produção, mais da metade dos membros da Ascam se prepara para apostar ainda mais na produção do mel de abelhas já neste ano. 'As pessoas estão vendo os resultados, as vantagens e querendo intensificar a produção', informa James. Em 2007, a produção de mel na região, que vem sendo chamada de 'Corredor do Mel', deve chegar a 60 toneladas, o dobro da safra de 2006. 'O trabalho será redobrado, mas acreditamos que vamos conseguir', comenta James.

Olhando os lucros de hoje, o presidente da Ascam lembra do início do trabalho. 'O meleiro, como era chamado o apicultor, derrubava as árvores perto das abelhas, colocava caixas e espremia mel sem nenhum conhecimento técnico, mas tudo isso mudou depois de 2005. Agora, a gente sabe bem o que faz, como profissionais', comenta James ao falar do que os trabalhadores aprenderam nos cursos de capacitação ofertados pelo projeto coordenado pelo Sebrae. 'Já fizemos cursos de apicultura básica e avançada, que nos ensinaram desde a captura dos enxames até o manejo, principalmente em época de chuva', observa James

A região onde os municípios estão localizados é considerada um dos melhores lugares para a produção de mel, por se tratar de áreas de mangue -um ecossistema costeiro, de transição entre os ambientes terrestre e marinho, característico de regiões tropicais e subtropicais-, nas quais existem as melhores floradas.

O mel desses locais é o mais aceito no mercado internacional por ser o tipo mais claro, chamado 'mel de mesa', segundo o presidente da Ascam. 'Esse mel é muito bem aceito fora do Brasil, principalmente no mercado europeu, onde ele é cristalizado depois de uma padronização obtida a partir da misturado com o mel mais grosso. O uso mais freqüente é o tablete de mel', explica James.

Atualmente, existem três mil caixas distribuídas nos apiários dos municípios atendidos pelo projeto, mas apenas metade está produzindo, a outra irá começar este ano junto com mais 1.500 caixas que ainda serão montadas. Com esse potencial, que é resultado de um trabalho de fortalecimento dos apiários em 2006, a intenção para este ano é focalizar as ações no aumento da produção.

'Já temos alguns planos para o mercado internacional, mas não podemos pensar nisso com a produção atual que, apesar de ter crescido muito nos dois últimos anos, ainda não é suficiente para atender às demandas internas e de fora do País', admite. Ele também acredita que a Ascam precisa de mais sócios. 'Como a associação é nova -menos de dois anos de criação-, ainda esperamos a entrada de mais apicultores. A nossa expectativa é de que devemos chegar a 200 sócios este ano', acrescenta. (S. G.)

Fonte: WebApacame - Veículo: O Liberal - PA - Seção: Poder - Data: 19/02/2007 - Estado: PA

---

### **13 - Pólen apícola é avaliado**

Grupo estuda a microbiologia do produto in natura

Taubaté

Pesquisadores do Pólo Regional do Vale do Paraíba, do Itai (Instituto de Tecnologia dos Alimentos) e do IZ (Instituto de Zootecnia), vinculados à Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo, desenvolvem um projeto de pesquisa para avaliação microbiológica do pólen apícola in natura e desidratado sob diferentes temperaturas. Os primeiros resultados do projeto devem estar disponíveis em 2008 e complementarão outros aspectos do pólen, já avaliados pelos pesquisadores.

Este é o segundo projeto do grupo que receberá o financiamento da Fapesp. O primeiro projeto foi realizado em parceria com a Faculdade de Ciências Farmacêuticas (FCF) da USP, no qual desenvolveu-se trabalho que caracterizava e quantificava as vitaminas presentes no pólen das abelhas da espécie *Apis mellifera* da região de Pindamonhangaba.

De acordo com os resultados apresentados, as amostras analisadas na região podiam ser consideradas fonte de betacaroteno e vitamina C, visto que uma porção de 25 gramas fornece 15% da ingestão diária recomendada, além de serem ricas em vitamina E. O novo estudo vai avaliar a qualidade microbiológica do pólen apícola in natura e do pólen submetido a diferentes processos de secagem, nas mesmas condições de processamento do produto comercializado no mercado.

Além disso, o trabalho pretende avaliar se o manejo adotado pelo apicultor garante a inocuidade do produto. Outro projeto em desenvolvimento na unidade de pesquisa quer distinguir o pólen de acordo com o dia da produção.

SERVIÇO: Pólo Regional. Tel. (12) 3642-7822.

Fonte: WebApacame - Veículo: Jornal Vale Paraibano - Seção: Rural - Data: 20/02/2007 - Estado: SP

---

#### **14 - Pesquisa utiliza abelhas na polinização do camu-camu**

Ela é uma fruta rica em vitamina C (ácido ascórbico). O alto teor de ácido ascórbico (2.950 mg por 100 g de fruto) é superior ao encontrado em frutas como a acerola, limão, laranja, entre outras. Isso significa ser sessenta vezes superior à quantidade produzida pelo limão e cerca de cem vezes mais do que a laranja. Mas, ela passa despercebida entre a maioria da população da região, apesar de ser encontrada em quase toda a Amazônia, nas margens dos rios e lagos. Todavia, devido ao seu potencial econômico vem despertando a atenção dos cientistas do Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia (Inpa/MCT).

Estamos falando do camu-camu, também conhecido como caçari ou araçá-d'água (*Myrciaria dubia*). A grande importância do fruto como alimento é devido ao seu elevado teor de vitamina C. Contudo, quando se pensa em plantá-la em larga escala, ainda existem gargalos a serem superados para uma efetiva produção em escala comercial. Uma alternativa encontrada por pesquisadores do Inpa foi a utilização de abelhas sem ferrão na polinização do camu-camu em áreas de plantio em terra-firme.

Segundo o pesquisador responsável pelo trabalho, Alexandre Coletto da Silva, a idéia do projeto "Uso de abelhas sem ferrão na polinização e estudo da entomofauna associada ao camu-camu na Amazônia Central", é manejar abelhas provenientes de um meliponário (local onde se cria abelhas sem ferrão) migratório em áreas de plantio do camu-camu para aumentar a produtividade dos frutos.

Isso porque observações anteriores indicaram que essas abelhas são capazes de visitar as flores do camu-camu em determinadas áreas de cultivo e também em ambientes naturais. Vale ressaltar que as abelhas *Melipona* são responsáveis por 30% a 90% da polinização das árvores, dependendo do bioma considerado.

"O camu-camu é uma planta extremamente promissora por ser nativa e dela se aproveitar os frutos para preparação de sucos, geléias, bebidas alcoólicas, sorvetes, cosméticos, entre outros, e por ter um alto valor nutricional, principalmente, para a população local. Todavia, o plantio em escala agrônômica está suscetível ao ataque de pragas, por isso, durante a pesquisa será feito também o levantamento dos insetos que possam causar prejuízos econômicos para os produtores", explicou Coletto.

As plantas que serão estudadas durante a pesquisa possuem características agrônômicas importantes, por exemplo, frutos com maior quantidade de polpa do que os encontrados em área de várzea. Essas plantas fazem parte de um banco de germoplasma de diferentes acessos (populações de vários locais da Amazônia, como os rios Cauamé, em Roraima, Candeias, em Rondônia, Uatumã, no estado do Amazonas e também do Peru).

"Como não podemos trabalhar com 200 e/ou 300 plantas, faremos uma amostragem dessas diferentes populações", informou. Os trabalhos em campo serão realizados na Estação Experimental de Hortaliças do

Inpa, localizada no Km 14 da Avenida Torquato Tapajós e também na Fazenda Yurican, localizada na AM-010, Km 100.

Além dessas áreas experimentais também serão coletados dados em plantios naturais na várzea. Nas áreas experimentais serão realizados testes de polinização, ou seja, será verificado a taxa de polinização com e sem a introdução de colméias. Para isso, diferentes flores serão marcadas e, paralelamente, serão coletados dados comportamentais das abelhas com análise de fotografias e vídeos, observações comportamentais diretas etc.

"As colméias serão deslocadas do meliponário, próximo a Manaus [AM], às áreas de plantio em estudo, pois não poderemos deixá-las permanentemente nos locais da pesquisa por se tratarem de áreas distantes. Para a manutenção das colméias é necessário um conjunto de procedimentos que chamamos de manejo (alimentação artificial, cuidado com inimigos naturais, limpeza etc). Por isso, somente quando necessário essas colméias serão deslocadas para as áreas experimentais de manejo do camu-camu", ressaltou.

Luís Mansuêto - Assessoria de Comunicação do INPA

Fonte: WebApácame - Veículo: Agencia CT - Seção: Notícias - Data: 15/02/2007 - Estado: DF

---

#### **14 - Pesquisa utilizará abelhas na polinização do camu-camu**

O camu-camu possui elevado teor de vitamina C (ácido ascórbico). Isso significa ser 60 vezes superior à quantidade produzida pelo limão e cerca de 100 vezes mais do que a laranja.

Luís Mansuêto

Ela é uma fruta rica em vitamina C (ácido ascórbico). O alto teor de ácido ascórbico (2950 mg por 100g de fruto) é superior ao encontrado em frutas como a acerola, limão, laranja, entre outras. Isso significa ser 60 vezes superior à quantidade produzida pelo limão e cerca de 100 vezes mais do que a laranja. Mas ela passa despercebida entre a maioria da população da região, apesar de ser encontrada em quase toda a Amazônia nas margens dos rios e lagos. Todavia, devido ao seu potencial econômico vem despertando a atenção dos cientistas do Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia (INPA).

Estamos falando do camu-camu, também conhecido como caçari ou araquá-d'água (*Myrciaria dubia*). A grande importância do fruto como alimento é devido ao seu elevado teor de vitamina C. Contudo, quando pensa-se em plantá-la em larga escala, ainda existem gargalos à serem superados para uma efetiva produção em escala comercial. Uma alternativa encontrada por pesquisadores do INPA foi a utilização de abelhas sem ferrão na polinização do camu-camu em áreas de plantio em terra-firme.

Segundo o pesquisador responsável pelo trabalho, Alexandre Coletto da Silva, a ideia do projeto "Uso de abelhas sem ferrão na polinização e estudo da entomofauna associada ao camu-camu (*Myrciaria dubia*) na Amazônia Central", é manejar abelhas provenientes de um meliponário (local onde se cria abelhas sem ferrão) migratório em áreas de plantio do camu-camu para aumentar a produtividade dos frutos. Isso porque observações anteriores indicaram que essas abelhas são capazes de visitar as flores do camu-camu em determinadas áreas de cultivo e também em ambientes naturais. Vale ressaltar que as abelhas *Melipona* são responsáveis por 30% a 90% da polinização das árvores, dependendo do bioma considerado.

"O camu-camu é uma planta extremamente promissora por ser nativa e dela se aproveitar os frutos para preparação de sucos, geléias, bebidas alcoólicas, sorvetes, cosméticos, entre outros, e por ter um alto valor nutricional, principalmente, para a população local. Todavia, o plantio em escala agrônômica está suscetível ao ataque de pragas, por isso, durante a pesquisa, será feito também o levantamento dos insetos que possam causar prejuízos econômicos para os produtores", explicou Coletto.

As plantas que serão estudadas, durante a pesquisa, possuem características agrônômicas importantes, por exemplo, frutos com maior quantidade de polpa do que os encontrados em área de várzea. Essas plantas fazem parte de um banco de germoplasma de diferentes acessos (populações de vários locais da Amazônia, como, os rios Cauamé em Roraima, Candeias em Rondônia, Uatumã no Amazonas e também do Peru). “Como não podemos trabalhar com 200 e/ou 300 plantas, faremos uma amostragem dessas diferentes populações”, informou.

Os trabalhos em campo serão realizados na Estação Experimental de Hortaliças do INPA, localizada no Km 14 da Avenida Torquato Tapajós e também na Fazenda Yurican, localizada na AM-010, Km 100. Além dessas áreas experimentais, também serão coletados dados em plantios naturais, na várzea. Nas áreas experimentais, serão realizados testes de polinização, ou seja, será verificado a taxa de polinização com e sem a introdução de colméias. Para isso, diferentes flores serão marcadas e, paralelamente, serão coletados dados comportamentais das abelhas, com análise de fotografias e vídeos, observações comportamentais diretas, etc.

“As colméias serão deslocadas do meliponário, próximo a Manaus, às áreas de plantio em estudo, pois não poderemos deixá-las, permanentemente, nos locais da pesquisa por se tratarem de áreas distantes. Para a manutenção das colméias é necessário um conjunto de procedimentos que chamamos de manejo (alimentação artificial, cuidado com inimigos naturais, limpeza, etc). Por isso, somente quando necessário essas colméias serão deslocadas para as áreas experimentais de manejo do camu-camu”, ressaltou.

O pesquisador disse que as coletas serão realizadas durante 24 meses, período de duração do projeto. No primeiro ano, serão feitas análises dos testes de polinização, ou seja, se as abelhas estão visitando as flores do camu-camu. O mesmo processo será repetido no ano seguinte. Para isso, serão utilizadas redes entomológicas (ver boxe) para captura das abelhas, aspiradores e frascos diversos. Ele ressaltou que será dada atenção especial aos meses de floração maciça do fruto que vai de novembro a março.

O pesquisador afirmou que durante seu doutorado, finalizado no início do ano passado, se dedicou a implantar e desenvolver projetos de meliponicultura (manejo de abelhas sem ferrão) em áreas indígenas. Além disso, coletou valiosas informações sobre o etnoconhecimento (saber dos povos tradicionais: índios, caboclos, ribeirinhos, etc), a biologia e o manejo desses insetos e agora pretende trabalhar também outros serviços que as abelhas podem prestar ao meio ambiente, como a polinização de plantas de interesse econômico.

“Hoje, temos a oportunidade de colocar em prática estudos acerca dos benefícios que estes insetos podem realizar aumentando a produção de frutos de importância para o ambiente Amazônico. A intenção é relacionar a pesquisa básica com a aplicada de forma a gerar benefícios para a melhoria da qualidade de vida das comunidades tradicionais”, enfatizou.

De acordo com Coletto, apesar deste projeto não envolver populações humanas diretamente, existem planos para a implantação desta cultura (camu-camu) em grande escala em áreas indígenas, em especial nas comunidades Murutinga e Tauaris (etnia Mura), ambas ligadas ao município de Autazes.

O projeto foi aprovado no âmbito do Programa Primeiros Projetos da Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado do Amazonas (FAPEAM) e Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq), e está orçado em R\$ 21 mil.

O trabalho está sendo desenvolvido sob a coordenação do pesquisador, Dr. Kaoru Yuyama, da Coordenação de Pesquisas em Ciências Agrônômicas (CPCA/INPA), e dá suporte a um projeto maior de doutoramento da estudante Christinny Giselly Bacelar Lima intitulado: Estudos da Biologia Reprodutiva e Polinização Aplicados a Produção de Frutos em 15 Acessos de camu-camu (*Myrciaria Dubia* (H.B.K.) Mc Vaugh) Adaptadas a Terra Firme da Amazônia Central/Brasil.

Redes entomológicas: confeccionadas de tecido com malha (filó, tunil, organza, voile, etc), elas têm a forma de um coador de café com uma haste de arame resistente e um cabo de alumínio, os quais são utilizados para captura de insetos.

Fonte: [www.inpa.gov.br](http://www.inpa.gov.br) - 16/02/2007

---

## **15 - A criação racional de abelhas pode render a produção de mel, própolis, geléia real, cera e apitoxina**

A produção de mel não é a única atividade que rende lucro aos apicultores brasileiros. A apicultura tem outros produtos, ainda pouco explorados no Distrito Federal. A geléia real, a própolis e o pólen, utilizados como auxiliares no tratamento de algumas doenças, em dietas e como complemento alimentar, ainda são pouco explorados pelos apicultores locais.

Esses itens não são produzidos em quantidade suficiente pelos produtores brasileiros e, inclusive, toda a geléia real consumida aqui, precisa ser comprada de outros estados. Isso aponta um nicho de mercado a ser explorado.

Segundo Angelino José Ferreira, da Associação Apícola do Distrito Federal (API/DF), "a produção do DF consegue atender apenas 20% da demanda local de mel e seus derivados". Por isso, os pequenos apicultores apostam no potencial do mercado local e têm a meta de aumentar em 30% a produção deste ano.

"Nossa estratégia é crescer junto com a demanda", explica Ferreira. A proposta é trabalhar para fortalecer a cadeia produtiva da apicultura local, valorizando a agricultura familiar, tornando a atividade uma importante fonte de renda.

### **Geléia e pólen**

O produto mais nobre da apicultura é a geléia real. Ela é produzida pelas abelhas nutrizas, com idade entre quatro e 14 dias e é resultante da ação combinada das glândulas faríngeas (secreção clara) e das glândulas mandibulares (secreção branco leitosa) localizadas na cabeça da abelha.

A geléia real é o alimento das larvas das abelhas até seu terceiro dia de vida. Já a abelha-rainha se alimenta somente com geléia real. Apesar de ambas se originarem de uma larva idêntica, a da abelha rainha cresce bem mais que a da comum e, enquanto a operária vive, em média, 45 dias, a rainha pode viver até cinco anos.

O produto é considerado a mais completa fórmula de nutrientes encontrada na natureza, pois possui alta concentração de elementos essenciais para o equilíbrio orgânico – 18 dos 22 aminoácidos conhecidos, 14 vitaminas e 13 minerais – além de substâncias exclusivas, que possuem ação regeneradora, rejuvenescedora e anticancerígena.

A geléia real pode ser encontrada em casas especializadas. O preço é salgado: R\$ 40 por um vidro de 30 gramas. Isso, por conta do alto custo de produção. De acordo com a apicultora Maria Aparecida da Silva, do Apiário Kundalini, ainda não está compensando produzir a geléia real em Brasília, porque é necessário ter mil colméias para se produzir um quilo do produto, o que eleva bastante os custos.

### **Nutritivos e bons para a saúde**

O pólen é o gameta masculino da planta, o elemento fecundante da flor, que é uma das partes reprodutivas das plantas. Para obter o produto, por meio da apicultura, os produtores plantam girassóis próximos às colméias e dali as abelhas retiram o pólen.

As abelhas umedecem o pólen com saliva e néctar (ou mel), permitindo assim que ele seja aglutinado e transportado até as colméias. Ao contrário da geléia real, a produção do pólen é bem mais fácil e a atividade está em plena expansão no Distrito Federal.

O pólen é rico em nutrientes e materiais ativos que incluem aminoácidos, proteínas, vitaminas (especialmente a C e a E), ácidos graxos essenciais e carboidratos. O pólen é indicado no controle das doenças coronárias, pois diminui as gorduras do sangue e estabiliza a pressão sanguínea. O produto pode ser comprado em farmácias de produtos naturais e o preço varia entre R\$ 15 e R\$ 45, dependendo da quantidade.

#### Antibiótico natural

A própolis é formada por ceras e resinas, coletadas por abelhas em diversas partes das plantas como brotos e botões florais. Na colméia, ela é usada para vedar o local, impedindo a invasão de insetos e microorganismos indesejáveis.

É um poderoso antibiótico natural, tem vários efeitos terapêuticos, além de revigorar o organismo. É também, um ótimo cicatrizante e regula as funções cardíacas, renais, glandulares, intestinais e circulatórias, além de reduzir o colesterol. Depois do mel, é o produto mais vendido pelos apicultores locais.

Outro produto da colméia é a cera. É uma substância oleosa, que se solidifica em forma de lâminas delgadas, quase transparentes, que a abelha operária desprende do seu corpo. Ela é usada para formar as células hexagonais que formam o favo.

Em cosmetologia, é utilizada para cuidar de peles delicadas e também, para produção de cera depilatória. É muito apreciada devido as suas qualidades cicatrizantes e anti-inflamatória.

Na indústria, a cera é usada para polimento de metais e madeiras, como isolador de bobinas, na galvanoplastia, na fotografia, na pirotécnica e ainda para impermeabilizar panos e papéis; na fabricação de velas e como matéria-prima para cópia de figuras com o uso de moldes.

Divulgação/Apiário Kundalini - Para a extração do mel é necessário retirar a cera que veda os favos. - Brasília é importadora Cedoc/Toninho Tavares/10.11.01

Os produtos finais dependem do manejo - Fernando Rodrigues - Maria Aparecida diz que o clima seco da região do DF favorece a qualidade do mel.

Apesar do ótimo nicho de mercado, a própolis e o pólen ainda não são produzidos em quantidade suficiente, abastecendo apenas parte do mercado local. Para aumentar a produtividade e disseminar o conhecimento apícola, a Secretaria de Agricultura do Distrito Federal construiu uma unidade de processamento, que recebeu o nome de Palácio do Mel, na Fazenda do Pró-Rural, na Granja do Torto.

A unidade é usada coletivamente pelos apicultores, o que possibilitou o desenvolvimento da atividade. Agora, produtores trabalham sem perder o foco de qualidade. O mel é devidamente processado e certificado pelo Dipova, deixando de lado a clandestinidade. Os produtores, para divulgar seus produtos, participam de feiras pela cidade.

O mel produzido em Brasília é um dos melhores do País. Pela segunda vez, um apiário brasileiro foi considerado o melhor do Brasil, título concedido em concurso realizado no ano passado, em Sergipe, durante o 18º Congresso Brasileiro de Apicultura. Os jurados analisaram cor, aroma, acidez, pureza e o sabor do produto. Segundo Maria Aparecida da Silva, vencedora do concurso, o que favorece os apicultores da região é o clima seco.

A Associação Apícola do DF (API/DF), que agrega 140 apicultores, investiu na compra dos equipamentos de agroindústria para deixar o Palácio do Mel pronto para ser utilizado.

Os apicultores levam para lá o mel em estado bruto, nos favos. Dispondo de local e equipamentos adequados, o mel é processado e acondicionado em recipientes apropriados. Com esse procedimento e o registro, a qualidade do produto é garantida, favorecendo muitos apicultores para que saiam da informalidade.

Serviço: Associação Apícola do DF – 3443-1038 - Apiário Kundalini - 3346-4237 –

Fonte: WebApacame – Veículo: Jornal de Brasília – DF - Seção: Suplementos - Data: 16/02/2007 - Estado: DF

---

## 16 - 2º ENCONTRO REGIONAL DE APICULTURA EM SOROCABA

Mensagem:

A CBA convida a Comunidade Apícola à participar do Evento de SOROCABA - SP, oportunidade que estaremos divulgando os Projetos e Ações para o Setor ao longo de 2007.

José Cunha - Presidente da CBA

2º ENCONTRO REGIONAL DE APICULTURA EM SOROCABA-SP - 28 de fevereiro de 2007, no Auditório do SESI

PROGRAMA:

8:00h- Recepção e entrega de material; - 8:30h- Abertura Oficial do Evento; - 9:00h às 09:30 - Palestra – Constantino Zara Filho – Presidente da APACAME – SP; - Tema: Associativismo; - 9:30 às 12:20h - Palestra – Armindo Vieira do Nascimento Júnior- CIA das Abelhas/consultor – Contagem – MG - Tema: Aspectos Nutricionais e Farmacológicos dos Produtos das Abelhas;

- 12:30 – Almoço no EDR; - 14:00h às 14:50h – Palestra – Profª.Dra. Lídia M.R.C. Barreto – UNITAU/ Taubaté - TEMA: Produção de Pólen; manejo; coleta e processamento; - 15:00h às 15:50h - Palestra – Ernesto D.H.Breyer – Diretor Técnico da Breyer & CIA LTDA – União da Vitória – PR; - TEMA: Apicultura Orgânica Certificada;

- 16h às 16:50 – Palestra – José Gomercindo Corrêa Cunha - Rio Grande do Sul / Presidente da CBA-Confederação Brasileira de Apicultura - TEMA: Conjuntura Apícola Nacional e Internacional e Gestão da Confederação Brasileira de Apicultura; - 16:50 – debate e encerramento das atividades – agradecimentos - entrega dos certificados na saída.

Fonte: CONFEDERAÇÃO BRASILEIRA DE APICULTURA (CBA) - UFRGS - Av. Bento Gonçalves nº 7712 - Bairro: Agronomia - CEP: 91540000 - Porto Alegre – RS - E-mail: [jgcc@terra.com.br](mailto:jgcc@terra.com.br) - Site: <http://www.cba.bio.br>.

---

<p style="text-align: center;"><b>SEAB</b> <b>DERAL – DEPARTAMENTO DE ECONOMIA RURAL</b> Editor Responsável: Roberto de Andrade Silva - <a href="mailto:deral@pr.gov.br">deral@pr.gov.br</a> Fale conosco: <a href="mailto:andrades@pr.gov.br">andrades@pr.gov.br</a> - fone: 0xx41-3313.4132 – fax: 3313.4031</p>
--