

BOLETIM
DICAS & NOTÍCIAS & INFORMAÇÕES APÍCOLAS
 Ano I – nº 17 – 29/01 a 2/02 de 2007

1 – Manual do Apicultor em Consulta Pública

Por estes dias, circulou no APACAME PLENÁRIO um a MINUTA do MANUAL DO APICULTOR, segundo o texto abaixo:

“Prezados colegas apicultores, Haverá uma reunião em São Paulo para aprovação do manual do apicultor. Tomem conhecimento, e manifestem a sua opinião enviando E.mail para a Sra. Joelma Lambertucci diretoria@apiarioslambertucci.com.br. Um abraço, Radamés Zovaro - zovaro@zovaro.com.br -Caieiras – SP

No Boletim Dicas & Notícias & Informações Apícolas nº 15, divulgou-se a realização dia 31/01/2007 de Reunião da Câmara Setorial do complexo Apícola junto ao MAPA.

Veja os itens abrangidos no MANUAL DO APICULTOR: CADASTRO DO APICULTOR - INDICE DO MANUAL DO APICULTOR; - RESPONSABILIDADES; - DO ORGÃO DO GOVERNO BRASILEIRO COMPETENTE; - DO RESPONSÁVEL TÉCNICO DO ORGÃO DO GOVERNO BRASILEIRO COMPETENTE; - DO APICULTOR; DEFINIÇÕES; - ESPECIFICAÇÃO DE MEL IN NATURA; - BOAS PRÁTICAS DE PRODUÇÃO NO CAMPO; - BOAS PRÁTICAS NO MANEJO DAS COLMEIAS; - AREA DE ASSENTAMENTO DAS COLMEIAS; - MANEJO DO APIÁRIO; - PRINCÍPIOS HIGIÊNICOS-SANITÁRIOS NO MANEJO; - ALIMENTAÇÃO ARTIFICIAL; - PRINCÍPIOS HIGIÊNICOS-SANITÁRIOS DOS MATERIAIS UTILIZADOS NO MANEJO; - COLHEITA DO MEL E TRANSPORTE DAS COLMEIAS; PREPARAÇÃO DO TRANSPORTE DAS MELGUEIRAS; - COLHEITA; LISTA DE MEDICAMENTOS APROVADOS PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA; - REGISTROS DE CAMPO; - REGISTRO DO TIPO DE APICULTURA E LOCALIZAÇÃO DAS COLMÉIAS; - APICULTURA FIXA E LOCALIZAÇÃO DAS COLMÉIAS; APICULTURA MIGRATÓRIA E LOCALIZAÇÃO DAS COLMÉIAS POR PERÍODO; - LOCALIZAÇÃO DA CASA DO MEL E DA PRODUTIVIDADE DO APIÁRIO; - REGISTRO DO MANEJO HIGIÊNICO-SANITÁRIO DAS COLMEIAS; - INFORMAÇÕES DAS ÁREAS DE ASSENTAMENTO DAS COLMEIAS; - INSPEÇÕES SANITÁRIAS NAS COLMEIAS; - UTILIZAÇÃO DE ALIMENTAÇÃO NAS COLMEIAS; - MONITORAMENTO DE DOENÇAS E PRAGAS NAS COLMEIAS; - APLICAÇÃO DE MEDICAMENTOS NAS COLMEIAS; - ANOTAÇÕES.

Segundo a Sr^a Joelma Lambertucci (ABEMEL), esta reunião não é somente para aprovação do Manual do Apicultor, mas também para iniciar-se um trabalho de implementação de rastreabilidade, BPF e conformidade em campo, sendo uma das ferramentas de rastreabilidade. A reunião será realizada em São Paulo, dia 30 de janeiro, com o grupo de trabalho definido na Câmara Setorial da Apicultura..

Fonte: Apacame Plenário – 24/01/2007

2 – Curso Completo de Apicultura

Curso Completo de Apicultura em 9 DVDs e livros. Esta é um coleção de um curso completo de Apicultura desde o planejamento e instalação do Apiário até as várias formas para produção do Mel, Própolis, Geléia Real e manejo das mais variadas espécies de Abelhas. Cada DVD acompanha um livro complementar.

Veja abaixo mais informações sobre cada DVD:

CD1 - Planejamento e Implantação de Apiário: Um apiário rentável depende de alguns fatores entre os quais se destacam o planejamento e a implantação. Este vídeo curso tem o objetivo de apresentar tecnologias para o apicultor se tornar cada vez mais eficiente e ter sucesso na atividade. São abordados os seguintes assuntos: construção de colméias racionais; - equipamentos para o manejo das abelhas; - pasto apícola; - planejamento do apiário; - equipamentos e acessórios; - obtenção de enxames; e - início da operação. A Coordenação Técnica deste projeto ficou a cargo do professor Paulo Sérgio Cavalcanti Costa, especialista em apicultura da Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia - UESB. Roteiro e Direção: Marcos Orlando de Oliveira. Duração: 66 minutos

CD2 - Manejo do Apiário - Mais Mel com Qualidade. O consumo de mel no Brasil tem crescido, em ritmo acelerado, ao mesmo tempo em que as exportações têm garantido bons preços ao produtor. Para ocupar e ter sucesso neste mercado, o apicultor precisa ter uma boa infra-estrutura e aplicar as melhores técnicas de manejo. Com o objetivo de

apresentar estas técnicas, este vídeo curso aborda: - biologia e comportamento das abelhas; - manejo das colméias novas; - manejo de colméias estabelecidas; - manejo do apiário como um todo; - revisões da colméia; - colheita do mel; - manejo avançado. A Coordenação Técnica deste trabalho ficou a cargo do professor Paulo Sérgio Cavalcanti Costa, especialista em apicultura da Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia – UESB. Roteiro e Direção: Marcos Orlando de Oliveira. Duração: 63 minutos

CD3 - Apicultura Migratória Produção Intensiva de Mel: Técnica que permite o aumento da produção de mel e maior retorno financeiro na criação de abelhas. Neste curso constituídos de Filmes, em DVD, e Manuais Interativos, indicado aos apicultores fixos que pretendem se profissionalizar na produção de mel, são apresentados os seguintes tópicos:

- apicultura convencional migratória; - recursos humanos e materiais; - mapeamento da flora apícola; - estratégias de operação; - logística; - manejo de colméias na florada; - manejo entre floradas; e - análise econômica. A Coordenação Técnica deste trabalho ficou a cargo do professor Paulo Sérgio Cavalcanti Costa, especialista em apicultura da Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia - UESB. Roteiro e Direção: Marcos Orlando de Oliveira. Duração: 68 minutos.

CD4 - Processamento de Mel - Puro e Composto: O crescimento do mercado de mel, incentivado pela exportação do produto, tem levado a um incremento dos apiários, com aumento significativo do número de colméias, e a necessidade de investimento em estrutura para extração, processamento e envase do mel produzido. Este vídeo curso aborda os seguintes assuntos: - casa do mel e entreposto de produtos das abelhas; - infra-estrutura e equipamentos; - técnicas de extração; - processamento do mel; - envase para venda no atacado e no varejo; - produção de méis compostos; - alternativas de mercado; - legislação. A Coordenação Técnica ficou a cargo do professor Paulo Sérgio Cavalcanti Costa, especialista em apicultura da Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia - UESB. Roteiro e Direção: Marcos Orlando de Oliveira. Duração: 66 minutos.

CD5 - Produção e Processamento de Própolis e Cera: A produção de própolis e de extrato são algumas das mais rentáveis atividades ligadas a apicultura. Por outro lado, a produção de placas de cera alveolada é indispensável para o funcionamento de qualquer apiário, e tornou-se uma atividade valorizada em razão da grande expansão da atividade apícola no Brasil. Este curso constituídos de Filmes, em DVD, e Manuais Interativos aborda os seguintes assuntos: - por que as abelhas produzem própolis? - equipamentos usados na produção de própolis; - técnicas de manejo e a colheita; - beneficiamento da própolis "in natura"; - produção e comercialização do extrato de própolis; - por que as abelhas produzem a cera? - equipamentos e o processamento para reciclagem de cera; - laminação e produção de placas de cera alveolada. A Coordenação Técnica deste trabalho ficou a cargo do professor Paulo Sérgio Cavalcanti Costa, especialista em apicultura da Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia - UESB. Roteiro e Direção: Marcos Orlando de Oliveira. Duração: 60 minutos.

CD6 - Produção de Rainhas e Multiplicação de Enxames: Para produzir mel em alta escala, os produtores precisam dominar duas técnicas indispensáveis: a multiplicação de enxames e a produção de abelhas rainhas. Ensinar estas duas técnicas é o objetivo deste vídeo curso, que aborda: - como e porque as rainhas são produzidas; - princípios da produção artificial de rainhas; - estrutura necessária; - manejo para produção de rainhas; - manejo dos núcleos de fecundação; - preparo das rainhas fecundadas; - por que produzir enxames? - princípios da multiplicação de enxames; - produção de enxames em grande escala. A coordenação técnica deste trabalho ficou a cargo da Dr^a Etelvina Conceição Almeida da Silva, Professora da Universidade Estadual de Santa Cruz (UESC), e do Professor Paulo Sérgio Cavalcanti Costa, da Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia (UESB). Direção e Roteiro: Engenheiro Marcos Orlando de Oliveira Roteiro e Direção: Marcos Orlando de Oliveira. Duração: 63 minutos

CD7 - Apiterapia - Tratamento com Produtos das Abelhas: Usar mel, própolis, pólen, geléia real e o veneno das abelhas como um recurso medicinal é costume muito antigo. No que, nos dias atuais, vem sendo resgatado e valorizado, graças a uma tendência crescente de busca de terapias naturais, que possam devolver ao ser humano a ligação perdida com a natureza. Este é um curso introdutório para a formação de futuros apiterapeutas que aborda os seguintes assuntos: - as abelhas e seus produtos terapêuticos; - aplicações do veneno; - exemplos de terapias com veneno de abelhas; - pólen na apiterapia; - uso do mel, geléia real e própolis; - trabalho do apiterapeuta. A Coordenação Técnica deste trabalho ficou a cargo de Carlos Eduardo Carvalho dos Santos, Apiterapeuta, pela Comisión Apiterapia Apimondia, e Naturoterapeuta - CONSULTATEH (Consultorio Apis Terapia Holística) de Itapetininga - SP. Roteiro e Direção: Marcos Orlando de Oliveira. Duração: 65 minutos

CD8 - Produção de Pólen e Geléia Real: Apesar do grande espaço no mercado para estes dois produtos, sua produção é pequena pelo desconhecimento de técnicas adequadas de produção. Em vista disto, o CPT decidiu produzir este curso constituídos de Filmes, em DVD, e Manuais Interativos com o objetivo de apresentar técnicas que vão incrementar sua produção de pólen e geléia real. São abordados os seguintes tópicos: - características do pólen e da geléia real; - produção de geléia real por puxada natural; - produção de geléia real por enxertia; - colheita e processamento de geléia real; - equipamentos e técnicas para produção de pólen; - colheita do pólen; - beneficiamento e comercialização. A Coordenação Técnica deste trabalho ficou a cargo do Professor Paulo Sérgio Cavalcanti Costa, especialista em apicultura da Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia - UESB. Contou, também, com a participação especial da Dra. Etelvina Conceição Almeida da Silva, Professora da Universidade Estadual de Santa Cruz (UESC). Roteiro e Direção: Marcos Orlando de Oliveira. Duração: 55 minutos

CD9 - Criação de Abelhas Nativas sem Ferrão: - URUÇU, MANDAÇAIA, JATAÍ E IRAÍ - Apesar de recentes, as técnicas para criação das abelhas nativas do Brasil - a meliponicultura já apresentam excelentes rendimentos. Para difundir estas técnicas este curso constituídos de Filmes, em DVD e Manuais Interativos apresenta: - biologia das abelhas; - características do mel; - modelos de colméias; - estrutura dos meliponários; - como obter enxames; - manejo para produção de mel; - como multiplicar enxames e expandir o meliponário; - colheita e conservação do mel. A coordenação técnica deste trabalho ficou a cargo da Doutora Ana Maria Waldschmidt e mestre Paulo Sérgio Cavalcanti Costa, especialista em apicultura. Roteiro e Direção: Marcos Orlando de Oliveira. Duração: 74 minutos

Fonte: Apacame Plenário (libertocd - marcapi_sp@ig.com.br) - apacameplenario@yahoogrupos.com.br - Data: 18/01/2007.

3 - Minas Gerais: comercialização de mel deve ganhar novo impulso

Belo Horizonte/MG - Entidades representativas do setor de mel em Minas Gerais prevêm que o embargo da União Européia (UE), vigente desde março de 2006, possa ter fim em março deste ano. Ainda não há estimativas precisas sobre o impacto dessa abertura de mercado para os negócios no Estado, mas a previsão é que o segmento de própolis permaneça estável e o mel ganhe maior impulso, conforme o presidente da Cooperativa Nacional de Apicultura Ltda (Conap), Paulo Raimundo Rettore.

Devido ao embargo do mel, os produtores migraram para o segmento de própolis e, por isso, o mercado ficou saturado no ano passado, de acordo com Rettore. Ao decretar o embargo, a UE alegou falta de controle e monitoramento de resíduos e contaminantes. "A missão de Bruxelas faz novo levantamento da situação no país, no próximo mês", afirmou. De acordo com o diretor financeiro da Associação Apícola de Minas Gerais (Apimig), Roberto Ursine, o momento é desfavorável e o preço do mel no mercado está em níveis "insuportáveis". O produtor recebe hoje em torno de R\$ 2, por quilo de mel. "Está um pouco melhor, mas acredito que pela entressafra. Porém, o mel já atingiu R\$ 5, o quilo", ressaltou Ursine. Segundo ele, as vendas da Apimig registraram queda da ordem de 40% no ano passado, em relação a 2005. A associação oferece curso básico de apicultura, com duração de uma semana, com aulas teóricas e práticas.

Fonte: WebApacame - Veículo: Página Rural, Seção: Nacional, Data: 30/01/2007, Estado: RS

4 - Tocantins: projetos de apicultura aumentam a produção de mel no Estado

Palmas/TO - Com o intuito de fortalecer a apicultura no Tocantins gerando emprego e renda para comunidades rurais, a Seagro - Secretaria da Agricultura, Pecuária e Abastecimento tem investido em projetos que visam a ampliação e a melhoria na qualidade do mel no Estado. Ultrapassando a produção de 100 toneladas em 2006 e movimentando uma soma de mais de R\$ 850 mil, o setor apícola destaca-se como mais uma atividade economicamente rentável para o Tocantins. A Seagro pretende atingir a meta, em 2010, de 600 toneladas em produção anual de mel. Projetos como o APL-mel, criado em 2004, é um dos programas desenvolvidos pela pasta que tem conseguido avanços significativos para a apicultura. O APL-mel atende produtores da região Sul do Estado. No ano passado, foi introduzido um sistema de atividades diferenciadas. O trabalho consiste em estabelecer um modelo ou padrão em apiários que sirva de exemplo para os demais produtores.

No apiário de referência, escolhido por profissionais do APL-mel, são realizados encontros técnicos e dias de campo. Na ocasião, apicultores de várias regiões do Tocantins observam na prática o sucesso e as falhas desse criatório de abelhas. Ele também passa por avaliações no que diz respeito às boas práticas de manejo, como, por exemplo,

controle de pragas, higiene na extração de mel, produtividade e controle na produção. Com quase 30%, a região Sul tem liderado na produção de mel no Estado. De acordo com a diretora de produção animal da Seagro, Érika Jardim, isto se deve, principalmente, pelas atividades realizadas através do APL-mel.

Apesar dos incentivos destinados à apicultura, ainda existem localidades com uma baixa produtividade, como é o caso do Jalapão. Esta é a única região com autorização para a exportação de mel. O entreposto localizado em Ponte Alta do Tocantins possui uma produção insuficiente para atender a demanda. Com capacidade diária para 2.000 quilos, o entreposto produz cerca de 100 quilos por dia. Visando um planejamento para a região, a Seagro elaborou o Qualimel, projeto desenvolvido em conjunto com o Sebrae, Ruralins, instituições de pesquisa e demais parceiros. O programa propõe alternativas que visam o melhoramento da produção, tais como: viabilizar o fornecimento de mel para o entreposto através de parcerias com outros apicultores do Estado.

Aline Sousa

Fonte: WebApacame - Veículo: Página Rural - Seção: Nacional - Data: 30/01/2007 - Estado: RS

5 - Clínicas chama pacientes para estudo à base de mel

Homens e mulheres com idade entre 18 e 60 anos, que apresentem tosse aguda e resfriado comum e não sejam fumantes, podem participar de estudo desenvolvido pelo Hospital de Clínicas de Porto Alegre com medicamento fitoterápico à base de mel, guaco e agrião. Interessados devem contatar pelos telefones (51) 2101-8752 ou 2101-8753 ou comparecer na Unidade de Pesquisa Clínica do HC (Ramiro Barcelos, 2350, 3º andar). Horário comercial.

Fonte: WebApacame - Veículo: Correio do Povo – RS - Seção: Geral - Data: 31/01/2007 - Estado: RS –

6 - Minas Gerais: comercialização de mel deve ganhar novo impulso

Devido ao embargo do mel, os produtores migraram para o segmento de própolis e, por isso, o mercado ficou saturado no ano passado, de acordo com Rettore. Ao decretar o embargo, a UE alegou falta de controle e monitoramento de resíduos e contaminantes. "A missão de Bruxelas faz novo levantamento da situação no país, no próximo mês", afirmou.

De acordo com o diretor financeiro da Associação Apícola de Minas Gerais (Apimig), Roberto Ursine, o momento é desfavorável e o preço do mel no mercado está em níveis "insuportáveis". O produtor recebe hoje em torno de R\$ 2, por quilo de mel. "Está um pouco melhor, mas acredito que pela entressafra. Porém, o mel já atingiu R\$ 5, o quilo", ressaltou Ursine. Segundo ele, as vendas da Apimig registraram queda da ordem de 40% no ano passado, em relação a 2005. A associação oferece curso básico de apicultura, com duração de uma semana, com aulas teóricas e práticas.(fonte: Diário do Comércio)

Fonte: WebApacame - Veículo: Fazendeiro - Seção: Notícias - Data: 30/01/2007 - Estado: SP

7 - Câmaras setoriais do mel e da carne bovina realizam reuniões amanhã

A Câmara Setorial da Cadeia Produtiva do Mel e Produtos Apícolas reúne-se amanhã (31/01), a partir das 9h, na Superintendência Federal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento de São Paulo (Rua 13 de Maio, 1.558, bairro Bela Vista/SP). Na pauta do encontro, o primeiro a ser realizado fora de Brasília, estão o Plano de Avaliação de Conformidade do Mel, o embargo da União Européia ao produto brasileiro e o Programa Nacional de Georreferenciamento.

De acordo com o presidente da câmara, José Gomercindo da Cunha, a cadeia produtiva está elaborando o plano de avaliação de conformidade para uniformizar o padrão de produção de mel. O objetivo é oferecer garantias aos mercados interno e externo sobre a qualidade e a sanidade do produto brasileiro. O País produz cerca de 40 mil toneladas de mel/ano. Em 2006, as exportações de mel somaram US\$ 23,3 milhões, representando 14,6 mil toneladas. Estamos trabalhando para atender às exigências da União Européia", enfatizou Cunha. Desde de 2006, as exportações brasileiras de mel para UE estão embargadas, sob a alegação de que não preenchem os requisitos daquele mercado. No final de fevereiro, uma missão da UE chegará ao Brasil para avaliar os laboratórios oficiais e credenciados que atestam a sanidade do produto. O setor também pretende implantar um programa de georreferenciamento, o que permitirá formar um cadastro atualizado das unidades produtoras de mel. Essa é uma cadeia produtiva importante para a geração de emprego e renda no campo. Hoje, o Brasil tem 350 mil apicultores, mas a atividade envolve mais de um

milhão de pessoas, disse Cunha. Além de contribuir para inclusão social, ela incentiva a diversificação da propriedade rural. Carne bovina - Outra câmara setorial que se reúne amanhã, das 14h às 17h, é a da cadeia produtiva da carne bovina. A reunião será realizada na sala do CNPA, no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa), em Brasília. Entre os assuntos em pauta estão os requisitos para as exportações destinadas à UE na modalidade Cota Hilton.

Fonte: WebApacame – Veículo: Criar e Plantar - Seção: Notícias - Data: 30/01/2007 - Estado: SP

8 - Associação Paranaense de Apicultores (APA), prioriza pesquisa em meliponídeos

Informo prezado companheiro que em 23 de janeiro de 2007, a AGE adequou o Estatuto ao novo Código Civil Brasileiro. A mesma AGE autorizou funcionamento de um braço científico para pesquisa em meliponídeos em nossa instituição. Foram os seguintes os pesquisadores convidados que aceitaram: - Harald Brand (Pesquisador); - Sebastião Ramos Gonzaga (Pesquisador); - Solange Regina Malkowicz (Entomologista); Sebastião Larocca (Dr. em Meliponídeos); - Hermes Neri Palumbo (Agrônomo e Pesquisador); - Deni Scwhartz Filho (Entomologista); - Dr. Júlio Cesar Zioldo (Advogado com Mestrado em Meio-ambiente). Pretendemos ampliar e melhorar os conhecimentos na área ainda pouco desenvolvida no Brasil.

Abraços, Sebastião Ramos Gonzaga – apisapar@bol.com.br - 26/01/2007 -

9 – BOLSA DO MEL e produtos apícolas

O meliponicultor de Curitiba, EDERSON, nos informa que dispõe para comercialização de: 150 kg de mel de Tubuna e 50 Kg de mel de Jataí. Os interessados na aquisição, ligar para: 0**41 - 3265.8583 (Éderson).

Atenção: Assim, quem tiver informações sobre ofertas de mel e produtos apícolas, preços e condições de pagamento, é só informar que a divulgação é certa !

10 - Alternativas - Os desafios da apicultura

Diante das portas fechadas pela União Européia, o segmento apícola brasileiro tenta abrir janelas em novos mercados internos e externos

Em razão do embargo da União Européia ao mel brasileiro, vigorando a partir dia 17 de março deste ano, a apicultura brasileira está diante de novos desafios para encontrar alternativas ao escoamento da produção. Isso exige um redirecionamento das estratégias de promoção e comercialização. “As oportunidades precisam ser aproveitadas a partir de estratégias distintas, focadas e articuladas”, alerta a gerente da Unidade de Acesso a Mercados do Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae), Raissa Rossiter.

No mercado internacional, as possibilidades consideradas pelo Sebrae levam em conta o resultado de um estudo realizado no fim de 2005 pela Agência Norte-Americana para o Desenvolvimento Internacional (Usaid). A entidade analisou uma década de evolução da oferta e do consumo de mel e constatou que a demanda mundial do produto cresce 2,4% por ano. Com base nos dados, o Sebrae concluiu que uma das saídas para o Brasil são os destinos alternativos, fora do eixo tradicional formado por Alemanha, Estados Unidos e Japão, que, juntos, absorvem 60% das importações mundiais de mel.

O trabalho aponta mercados com grande potencial de aumento no consumo, a exemplo da Arábia Saudita e do Reino Unido. “A partir de agora, vamos investigar melhor esses mercados alternativos para a colocação do mel brasileiro, que é considerado de boa qualidade pelos especialistas”, enfatiza Raissa. No cenário interno, as estratégias serão respaldadas pela Análise do Mercado Apícola no Brasil, concluída no início deste ano pelo Sebrae. Os técnicos da entidade acreditam que a oferta nas indústrias deve ser direcionada para os grandes compradores, enquanto no varejo as ações devem estar voltadas para o público de renda mais elevada, onde está o maior potencial de consumo do mel no Brasil. As estratégias levam em conta a necessidade de investimentos em marketing do mel, trabalhando desde a embalagem até a comunicação com os consumidores, para oferecer um produto diferenciado com maior valor agregado. “Chegou a hora de juntos partirmos para um novo patamar, de profissionalização das empresas do segmento, com orientação para o mercado”, prevê Raissa.

PRODUTOS QUE PODEM SER EXTRAÍDOS DAS COLMÉIAS

Mel – O mel é produzido a partir do néctar que as abelhas armazenam nos favos. É composto de água, glicose, sacarose e alguns minerais. Como alimento, tem alto valor nutritivo e energético. Também tem emprego medicinal em doenças respiratórias e como cicatrizante, laxante e digestivo.

Néctar – É um líquido doce e rico em açúcar, colhido pelas abelhas para fazer o mel. Foi empregado pelos gregos para preparar a ambrosia, bebida feita a partir da mistura de vinho, água e mel. Usado como medicamento e suplemento alimentar.

Cera – Para produzir meio quilo de cera, as abelhas precisam consumir entre três e cinco quilos de mel. A cera é usada em tratamentos cosméticos e na indústria, para polimentos e impermeabilizações.

Geléia real – É produzido, pelas abelhas para alimentação das crias e da rainha. Contém hormônios, vitaminas, aminoácidos, enzimas, lipídios e outras substâncias que agem sobre o processo de regeneração celular. A geléia real é oferecida como alimento para todas as larvas jovens da colméia, durante três dias, e, para a rainha, durante toda sua vida. É considerada a fonte da juventude.

Própolis – O própolis é produzido a partir de resinas e bálsamos coletados das plantas e modificado pelas abelhas operárias por meio de secreções próprias. É usado para fins medicinais, como tratamento de doenças respiratórias e, ainda, para mau hálito, aftas e gengivites, bem como para fortalecer o organismo. Também pode ser usado como cicatrizante em feridas, cortes, micoses, espinhas, verrugas e freiras.

Pólen – É coletado pelas abelhas ao visitar as flores. Alguns grãos são trazidos para o interior das colméias e depositados nos alvéolos dos favos. Possui 22 aminoácidos essenciais, além de grande quantidade de proteínas e minerais. É usado como suplemento alimentar e como medicamento.

Apitoxina – Conhecida como “veneno da abelha”, a apitoxina é uma substância contida no ferrão das abelhas que tem alto valor comercial no segmento de manipulação de medicamentos. É uma substância química complexa, formada por água, aminoácidos, açúcares, histamina e outros componentes.

Fonte: www.sebrae.com.br/br/revista

11 – Mel reforça merenda escolar no Vale do Aço

Ana Lúcia Gonçalves - Da Sucursal

BELO ORIENTE - As crianças das escolas municipais e das creches de Belo Oriente, no Vale do Aço, estão recebendo sachês de mel para complementar a merenda. Por semana, cada um dos cinco mil alunos das 13 escolas municipais e das creches recebe três sachês, que equivalem a uma dose semanal de 21 gramas. Por mês, cada aluno recebe 84 gramas de mel, quase o equivalente ao que é consumido por cada brasileiro em um ano (120 gramas), segundo informações do nutricionista da Prefeitura, Geraldo Augusto de Moraes. Por outro lado, o projeto aumentou a renda dos 38 apicultores da cidade.

‘O mel é uma ótima fonte de energia, essencial para a idade infantil. Além disso, fortalece as defesas naturais do corpo, prevenindo infecções’, explica o nutricionista, lembrando que as propriedades nutricionais do mel não têm caráter apenas curativo. Ele adicionou própolis aos sachês que são distribuídos duas vezes por semana para reforçar o sistema imunológico das crianças. Segundo ele, a iniciativa está sendo bem recebida pelos alunos. ‘Eles estão adorando a novidade, principalmente porque o mel tem um sabor gostoso’. O estudante David Danilo da Cruz, 10 anos, que cursa a 5ª série na Escola Municipal Francisco Gonçalves de Brito, localizada no Bairro Novo Oriente, confirma. ‘É gostoso mesmo. Eu como primeiro a merenda e depois chupo o melzinho como sobremesa’, conta, revelando que sempre tenta conseguir mais. Susana de Oliveira Guimarães, 11 anos, da 5ª série, também gosta do mel. ‘Minha mãe tem o costume de comprar lá para casa, mas ganhar na escola está sendo muito legal’, conta. Segundo a vice-diretora da escola, Meire Aparecida Lage Ribeiro, o mel está sendo distribuído às terças e sextas-feiras para os cerca de 650 alunos do Ensino Fundamental e também para os alunos da Educação de Jovens e Adultos (EJA). ‘É sempre uma festa a hora da distribuição, em qualquer turno. Sempre querem mais, mas a dosagem é estipulada pelo nutricionista e os conscientizamos disso’, revela a vice-diretora. A principal bandeira do projeto que está sendo desenvolvido na cidade, que tem cerca de 20 mil habitantes, está ligada à mudança de hábitos de consumo que a nova ideia pode trazer. ‘Queremos levar as pessoas a parar de enxergar o mel apenas como um remédio e sim vê-lo como um alimento nutritivo e essencial’, argumenta o engenheiro agrônomo da Emater-MG na cidade, José Dias da Rocha.

Ele lembra que o projeto de introdução do mel na merenda escolar traz benefícios para as crianças que estão recebendo um produto natural - que possui a maioria dos elementos minerais essenciais para o organismo humano - e para os apicultores, que estão conseguindo aumentar a renda gerada pela atividade. Os 38 apicultores da Associação de Apicultores de Belo Oriente (Aapibelo) produzem de 40 a 50 toneladas de mel por ano, produção que era exportada em grande parte para a Alemanha. Com o embargo europeu às exportações brasileiras, foi preciso buscar outros mercados. A associação conseguiu fechar um contrato de exportação com os Estados Unidos, mas não concentrou esforços apenas no mercado externo. Em parceria com a Emater-MG, surgiu a idéia de oferecer o produto como complemento à merenda escolar. Para os apicultores carentes, o projeto está proporcionando aumento de renda de cerca de R\$ 200 por mês, segundo informou o presidente da Aapibelo, Jânio Leocádio. Segundo ele, no início os apicultores tiveram dificuldade em processar e embalar o mel produzido. A solução veio de outra parceria, com a Associação de Apicultores do Vale do Aço (Apivale), que fica em Ipatinga. Mesmo com os custos de transporte, embalagem e mão-de-obra, os lucros estão agradando aos apicultores. 'Estamos com uma lucratividade de 100% a mais do que tivemos no mesmo período do ano passado', conta o presidente da Aapibelo.

Fonte: WebApacame - Veículo: Hoje em Dia - Seção: Minas - Data: 24/05/2006 - Estado: MG –

12 – Desafios & Oportunidades: Mel na Merenda Escolar

Neste momento de crise, mas também de oportunidade, face a suspensão das importações de mel pela União Européia, retransmitimos matéria anexa, a ser veiculada na Revista Globo Rural, que sinaliza uma oportunidade e um grande mercado potencial, representado pela inclusão do mel na Merenda Escolar. Na referida matéria são relatados casos nos Estados do MS, PI, RJ e RN, que mostram ser possível aumentos significativos do consumo interno (ver links abaixo).

O Estado do Mato Grosso do Sul aprovou a Lei Estadual nº 3.173, de 27/12/2005, torna obrigatória a inclusão de mel na lanche escolar em toda a rede pública de ensino. O consultor do Sebrae/MS, Gustavo Bijos, informa que em 2005 foram matriculados 319.481 mil alunos na rede estadual de ensino. Se cada um deles receber um sachê de mel de 45 gramas, um dia da semana, durante dez meses, a produção de mel em Mato Grosso do Sul, que é de aproximadamente 250 toneladas ao ano, estará quase que totalmente comprometida com a merenda escolar.

Em Esperatina/PI a Câmara Legislativa aprovou uma Lei incluindo o mel na merenda escolar dos alunos da rede municipal de ensino. A primeira cidade do Piauí que incluiu o mel na merenda escolar foi Piracuruca. No Noroeste Fluminense, até o mês de maio, a Coapivac – Cooperativa Apícola do Vale do Carangola, entregará 10 toneladas de mel em sachês de 10g para 85 escolas e entidades assistenciais de Itaperuna e Porciúncula. A compra foi realizada pela Conab, que utilizou o produto no Programa Fome Zero do Governo Federal, e está distribuindo e alimentando cerca de 17 mil pessoas semanalmente por três meses, entre adultos e crianças. Buscando o público infantil, o SEBRAE/RJ produziu uma cartilha educativa sobre todo o processo de produção, beneficiamento e envase, além das propriedades do mel. A entidade, juntamente com a Coapivac, promoverá palestras nas escolas para mostrar a importância do consumo deste produto. No Ceará, foi produzido um material instrucional destinado ao treinamento das “Merendeiras” da Rede Pública de Ensino, com receitas e dicas sobre o preparo de alimentos / culinária com mel (Parceria SEBERAE/CE e FECAP).

No Rio Grande do Norte o mel será incluído na “merenda escolar de 45 mil estudantes das redes públicas estadual e municipal de ensino dos municípios do Alto Oeste”. A CONAB realizou uma operação de Compra Antecipada Especial da Agricultura Familiar - CAEAF/Formação de Estoque - de 6.670 quilos de mel de abelha, acondicionados em sachê, à Cooperativa Potiguar de Apicultura (COOPAPI) do município de Apodi. O Valor da compra foi de R\$ 50.025,00 e a operação beneficia mais de 50 apicultores familiares. Por não ter SIF, a COOPAPI fez uma parceria com um Entrepósito “Sifado”, para viabilizar o contrato com a CONAB.

Alzira de Fátima Vieira e Reginaldo Barroso Resende - Coordenação Nacional da Rede APIS - Carteiras de Projetos GEOR de Apicultura - UAGRO - SEBRAE Nacional – maio de 2006

<p>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>
