

**LEIA NESTA EDIÇÃO:**

1 - Um minuto de Reflexão; 2 – Curso de Meliponicultura, em Campinas, SP; 3 - Município de Roraima realiza terceiro festival do mel; 4 - PCPR trabalha para exportar mel e castanha do Piauí; 5 - Agraer realiza curso básico de apicultura em Bela Vista; 6 - Rio Grande do Sul: jornada traz dados sobre o mel; 7 - Associativismo p/ Apicultores tema de palestra em CR; 8 - Abelhas contribuem para o reflorestamento; 9 - Curso de Pós-Graduação em apicultura (UNITAU); 10 - Epagri investiga "fantasmas" - Suspeita envolve servidor e empresa de segurança e limpeza terceirizada; 11 - Santa Catarina: Epagri e SDR Videira inauguram Unidade de leite e Casa de Extração de Mel; 12 - Bahia: análise de mel é disponibilizada na Fenagro; - 13 – Novidade Suíça: geléia real pode reduzir rugas da pele; 15 – Palestra: "A utilização do mel e seus derivados na farmácia de manipulação; 16 – Mensagem Doce Online nº 94; 17 – Receitas com Mel – Sopas de cenoura e mel.

---

**1 - Um minuto de Reflexão**

· "Uma vida gasta cometendo erros não é mais honrada, mas é mais útil do que uma vida gasta fazendo nada." George Bernard Shaw

· "Compreender que há outros pontos de vista é o início da sabedoria." Thomas Campbell

---

**2 – Curso de Meliponicultura, em Campinas, SP**

Aprenda a criar abelhas sem ferrão! Transferência de Jataí Curso teórico e prático de Meliponicultura.

No dia 2 de Dezembro de 2007 (Domingo), das 8 às 17 horas, será realizado o Curso de Meliponicultura (Criação de Abelhas Sem Ferrão), tendo como objetivo dar todas as noções necessárias para criar com técnica este tipo de abelha.

Divisão de Mandaçaia Serão aulas teóricas e práticas tendo como programa: - Principais espécies de meliponíneos; - Diferenças entre melíponas e trigonas; - Estrutura do ninho - Reconhecimento das espécies pelo tipo de entrada do ninho; - Montagem do meliponário; - obtenção de enxames; - Manejo dos enxames; - Prática no meliponário.

O Investimento é de R\$ 90,00 e as inscrições devem ser feitas com antecedência na loja (Rua Barreto Leme, 1260 - centro - Campinas-SP) ou por telefone 19 3234-0884 (horário comercial).

Maiores Informações : [http://casadoapicultor.locaweb.com.br/cgi-local/site/mostra\\_doc.pl?codigo=62&tipo=7&cor\\_tit=baldoni@casadoapicultor.com.br](http://casadoapicultor.locaweb.com.br/cgi-local/site/mostra_doc.pl?codigo=62&tipo=7&cor_tit=baldoni@casadoapicultor.com.br) ou 19 3234.0884 -

Fonte: Luiz Fernando Baldoni - BALDONI PROD NAT COM IND LTDA - Campinas – SP - [www.baldoni.com.br](http://www.baldoni.com.br) - [www.casadoapicultor.com.br](http://www.casadoapicultor.com.br) - [lbaldoni@terra.com.br](mailto:lbaldoni@terra.com.br) - 19 3257.2828

---

### **3 – Município de Roraima realiza terceiro festival do mel**

O festival de Mucajaí (RR) promete evidenciar o mel como um dos fatores de impulso no crescimento econômico no Estado de Roraima.

Dennis Martins - Boa Vista - O Sebrae, por meio do Projeto de Apicultura Integrada (Apis), realiza mais um festival do mel. Desta vez, a terceira edição do evento será no município de Mucajaí no dia 8 de dezembro no ginásio Poliesportivo Francisco Arnaldo de Souza Paiva.

O festival terá uma programação diversificada, proporcionando aos expositores a oportunidade de contato direto com o consumidor e a comercialização de seus produtos e derivados do mel, e aos visitantes o reconhecimento do potencial de produção apícola do município. O evento promete evidenciar o mel como um dos fatores de impulso no crescimento econômico no Estado, destacando ainda os diversos cosméticos produzidos pelos apicultores da localidade, apostando em sabonetes, máscaras de pele e xampu. Além de explorar com maestria as propriedades farmacológicas naturais do mel.

O gestor do Projeto de Apicultura Integrada e Sustentável (Apis) do Sebrae/RR, Alzir Mesquita, disse que a programação para o festival foi abreviada, objetivando dinamizar a amostra dos produtores. O Sebrae vai montar estandes para visitação. Paralelamente ao evento, haverá visita técnica aos apiários modelos. Hoje o mel de Mucajaí   reproduzido por 1,5 mil colm eias, atingindo uma produ o de 13 toneladas ao ano.

"O festival oportuniza a intera o com a clientela e acesso a um produto de qualidade. Houve cursos ministrados pelo Serviço Nacional de Aprendizagem Rural (Senar) para melhorar os produtos desses apicultores", destaca Mesquita. Serviço: Sebrae em Roraima - (95) 2121-8012

Fonte: ASN - Agência Sebrae de Notícias – 26/11/2007

---

### **4 - PCPR trabalha para exportar mel e castanha do Piaui**

Exportar produtos piauienses para o mercado europeu   o objetivo da reunião que será realizada no período de 27 a 29 deste mês, em João Pessoa (PB) e Natal (RN), da qual participam o diretor-presidente do Programa de Combate   Pobreza Rural (PCPR), Fernando Danda, diretores do Banco Mundial e representantes europeus.

Participam ainda do encontro os diretores da Central de Cooperativas Apícolas do Semi- rido (Casa Apis), Sit nio Dantas, e da Central de Cooperativas de Cajucultores do Estado do Piaui (Cocajuji), Vicente Rufino. De acordo com Fernando Danda, a idéia   abrir o mercado europeu para o mel e a castanha de caju do Piaui por meio dessas duas entidades beneficiadas pelo PCPR. "Em um segundo momento, pretendemos exportar também outros produtos piauienses", adianta.

Segundo o diretor-presidente do programa, como o mercado europeu   muito exigente, o PCPR vai capacitar e orientar outras cadeias produtivas através de parcerias com a Caixa Econ mica Federal (CEF), Banco do Nordeste do Brasil (BNB), Funda o Banco do Brasil e outras institui es.

Fonte: WebApacame – Veículo: Meio Norte - PI - Se o: Home - Data: 26/11/2007 - Estado: PI

---

## **5 - Agraer realiza curso básico de apicultura em Bela Vista**

A Agência de Desenvolvimento Agrário e Extensão Rural (Agraer) realiza, de amanhã (27) até a próxima quinta-feira (29), no município de Bela Vista, um curso básico sobre apicultura.

A capacitação tem como principal objetivo transmitir aos participantes conhecimentos didáticos e técnicos sobre apicultura. Na parte teórica serão explorados assuntos como raças, biologia e desenvolvimento de abelhas, organização social das colméias e importância econômica da atividade. A parte prática do curso abordará técnicas de captura, união e divisão de enxames, revisão de colméia e solda de cera alveolada.

O curso será ministrado pela extensionista da Agraer, Simone Rodrigues Pereira Côrrea, e deverá reunir 25 participantes. O evento está sendo realizado por meio de convênio com a Associação Brasileira das Entidades de Assistência Técnica e Extensão Rural (Asbraer).

Para o diretor-presidente da Agraer, José Antônio Roldão, capacitações como esta são importantes, pois vão ao encontro de uma das prioridades do governo do Estado para o segmento produtivo. "A capacitação é vista como prioridade pela Agraer. É preciso capacitar, aprimorar e qualificar tanto os técnicos quanto os produtores. Agindo desta forma, promovem-se melhorias em todo o segmento produtivo", comenta Roldão.

Fonte: WebApacame – Veículo: MS Notícias - Seção: Cidades - Data: 26/11/2007 - Estado: MS

---

## **6 - Rio Grande do Sul: jornada traz dados sobre o mel**

Alegrete/RS - O consumo de mel no Rio Grande do Sul é quatro vezes maior do que a média no país. Existem no Estado 400 mil colméias e 27 mil apicultores. Os dados foram divulgados pelo Sebrae durante a 1ª Jornada Apícola de Alegrete, no fim de semana. O evento debateu novas tecnologias e formas de melhorar o trabalho e a produção. O prefeito José Rubens Pillar ressaltou a importância do mel como alimento essencial à saúde, inclusive com uso em medicamentos. Fabiano Nichele, do Sebrae, destacou o valor agregado que a profissionalização traz à atividade, que coloca o RS em primeiro lugar na produção do país, com 7, 427 mil toneladas por ano.

Ele comentou a situação do consumo no mundo, dizendo que a Europa desponta com 2,4 quilos por pessoa. Nichele revelou que no Brasil a procura pelo produto ainda é pequena. O agrônomo Gerson Sensterseifer, vice-presidente da Federação Apícola do RS, falou sobre associativismo para produção e comercialização do mel. Também foi abordado o manejo para alta produtividade das colméias e técnicas sanitárias para reduzir a mortalidade das abelhas na região gaúcha.

Fonte: WebApacame – Veículo: Página Rural – Seção: Local - Data: 27/11/2007 - Estado: RS

---

## **7 - Associativismo p/ Apicultores tema de palestra em CR**

Aconteceu às 9h da manhã desta terça-feira, 27 de novembro de 2007, no Sala de Reuniões do Gabinete do Prefeito, uma palestra da Usina das Cooperativas do Brasil com foco principal no associativismo para apicultores de Costa Rica e região.

O objetivo visou organizar e fortalecer o setor no município. A realização foi da Prefeitura Municipal, Secretaria de Agricultura e Desenvolvimento com parcerias da AGRAER e SEBRAE-MS.

Fonte: WebApacame - Veículo: Costa Rica News - Seção: Notícias - Data: 27/11/2007 - Estado: MS

---

## **8 - Abelhas contribuem para o reflorestamento**

Um trabalho executado por pesquisadores ligados à Coordenação de Ciências Agronômicas (CPCA) do Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia (Inpa/MCT) conseguiu descrever o terceiro caso cientificamente comprovado, no mundo, de dispersão de sementes de plantas por abelhas. O trabalho, publicado em língua espanhola em julho de 2006, na Acta Amazônica, periódico científico do instituto, revela o inusitado que acompanha o desenvolvimento da experiência científica.

De acordo com o biólogo Alexandre Coletto, tudo começou quando os pesquisadores perceberam a presença de sementes na porta das colméias, na área do meliponário (onde se criam as abelhas), no Inpa. “Durante o manejo, observamos que as sementes também estavam dentro das colméias e isso nos deixou intrigados, afinal, se eram abelhas que estavam levando as sementes para lá nós precisávamos provar”, acentua.

O primeiro passo na tentativa de constatar a hipótese foi instalar uma câmera na frente da colméia e conseguir a imagem do instante em que a abelha entrava "em casa" carregando a semente entre as pernas. Em seguida, o grupo decidiu colocar sementes para germinar, a fim de poder saber qual árvore nasceria dali.

“Nesse momento percebemos que demoraríamos muito tempo para chegarmos a uma conclusão. Foi quando sugeri aos colegas para entrarmos juntos na mata, com as mudas do laboratório nas mãos, fazendo uma espécie de busca por comparação mesmo; nosso instrumento, nessa hora, foi a observação pura”, enfatiza o pesquisador.

A busca do grupo se realizou na mata do Campus Universitário da Universidade Federal do Amazonas (UFAM), separada do meliponário apenas por uma rua, e lugar para onde já se havia observado que as abelhas voavam. Mudas nas mãos e olhos bem abertos acabaram trazendo aos pesquisadores resultados melhores do que esperavam. Em apenas um dia de caminhada eles conseguiram parar bem de baixo da árvore em que as abelhas estavam coletando as sementes – um grande angelim rajado (*Zygia racemosa*, Barneby & J. W. Grimes), espécie de alto valor comercial para a indústria madeireira. “Foi uma grande alegria e logo perto dali confirmamos também a presença de inúmeras mudas como as que trazíamos conosco”, recorda.

Dias depois, Alexandre e mais um membro do grupo subiram no angelim utilizando-se da técnica do climbing tree. “Lá em cima fotografamos abelhas coletando sementes; estava claro para nós que tínhamos conseguido registrar o terceiro caso, no mundo, de dispersão de sementes por abelhas”.

O primeiro caso de sementes de árvore espalhadas por abelhas foi registrado na Austrália. Uma abelha do grupo Trigonas (*Trigona carbonaria*), espécie sem ferrão menor, carregava a semente de um tipo de eucalipto. Algumas dessas abelhas não produzem mel de consumo humano e têm hábitos não higiênicos como coletar fezes e se alimentar de material orgânico em decomposição.

A segunda identificação dessa atividade das abelhas foi no Amazonas. A semente espalhada era de uma planta "Coussapoa asperifolia" e a abelha que fazia o serviço era do tipo melipona, espécie maior tanto no tamanho quanto no interesse científico, em função da produção de um mel de qualidade e de um comportamento considerado dócil. A abelha que carrega a semente do angelim rajado também é uma melipona.

Entre o campo e a publicação, a pesquisa durou pouco mais de um ano. Os resultados sinalizam a contribuição direta das abelhas em planos de reflorestamento do angelim rajado. "O angelim é uma madeira presente na vida do caboclo ribeirinho. Segundo pesquisa do Museu Emílio Goeldi (PA), ela é muito usada na construção de paredes de casas e até no entalhe de móveis como mesas e cadeiras", comenta o pesquisador.

Todavia, as abelhas sem ferrão vêm perdendo espaço para realizarem a sua principal função. Segundo Coletto, pouca gente sabe, mas essas abelhas realizam nada menos que 30% a 90% da polinização de plantas dos principais biomas do Brasil como o cerrado, a caatinga, o pantanal, a mata atlântica e a floresta amazônica. No Amazonas, a importância delas se acentua, pois o estado concentra a maior variedade de abelhas sem ferrão do mundo. "Se hoje existem 400 espécies registradas, 300 estão na Amazônia, e como o Estado do Amazonas é o maior em extensão territorial e mata preservada, a maior diversidade está aqui, bem perto de nós", alerta.

#### Algumas curiosidades das Abelhas sem Ferrão

1. O nome - Esse termo "sem ferrão" é errado, porém, foi consagrado pelo uso. Na realidade o ferrão existe, mas não funciona, uma vez que a abelha não possui glândulas produtoras e estruturas armazenadoras de veneno.
2. O comportamento - Por não terem ferrão são consideradas dóceis. Uma criança ou um adulto sem muitos conhecimentos pode manipulá-las com tranquilidade.
3. O mel - Tem um sabor exótico quando comparado ao mel da abelha africanizada. A diferença marcante é que é mais fluido, mais claro, mais ácido. Quando ingerido sai queimando a garganta. É menos enjoativo exatamente por causa da concentração maior de água. O sabor é diversificado em função de essas abelhas coletarem néctares de diferentes plantas. Elas adicionam aos néctares substâncias que produzem nas glândulas bucais.
4. bactéria - No mel da abelha sem ferrão já foi encontrado um tipo de bactéria, "Bacillus melitophilus". Houve algumas tentativas de tentar isolar essa bactéria para a produção de vinhos e queijos. (Fonte: Agência Fapeam) - Assessoria de Comunicação do INPA

Fonte: WebApacame - Veículo: Agencia CT - Seção: Notícias - Data: 27/11/2007 - Estado: DF

---

### **9 - Curso de Pós-Graduação em apicultura (UNITAU)**

Circular nº 01/07 - taubaté 29 de Outubro de 2007 - Assunto : Curso de Pós –Graduação em Apicultura (Lato Sensu).

Quem Somos?

A Universidade de Taubaté, com 50 anos de Ensino Superior e 1.800 profissionais do ensino, oferece anualmente 40 cursos de graduação e mais de 70 cursos de pós – graduação (especialização, mestrado e doutorado), nas diversas áreas do conhecimento. Com 2.800.000 m2

de área, incluindo: 2 Campi, um no município de Taubaté e outro em Ubatuba - Litoral Norte de São Paulo, Hospital Universitário, Fazenda-Piloto, Fábrica Escola de Alimentos, Clínica Psicológica, Odontológica e de Fisioterapia, Escritório de Assistência Jurídica e Radio Universitária, também conta com 99 laboratórios, 40 núcleos de Pesquisa 17 Bibliotecas, e tem 19.346 alunos, além de 80.000 ex-alunos atuando no Brasil e em diversos países. Trata-se de uma Autarquia Municipal, portanto é uma Universidade Pública com professores livre-docentes, doutores, mestres e especialistas. Neste contexto, atua o Centro de Estudos Apícolas da Universidade de Taubaté - CEA-UNITAU. Localizado no Departamento de Ciências Agrárias. Dispõe de uma importante estrutura laboratorial de controle de Qualidade de Produtos Apícolas que presta serviço para todo Brasil, um Entrepósito de Mel Escola e uma equipe altamente capacitada para contribuir com o setor apícola brasileiro, com professores mestres e doutores, um corpo técnico com titulação mínima em curso superior nas diversas áreas do conhecimento. Além dos cursos de curta duração, o CEA – UNITAU, com muito sucesso, está iniciando a divulgação do processo de seleção de Currículos para formação da Quarta Turma do Curso de Pós- Graduação, Lato Sensu em Apicultura.

#### Curso de Especialização em Apicultura 2008

Estrutura do Curso: O curso é constituído por um total de 15 disciplinas, sendo 13 disciplinas de 30 horas cada, duas disciplinas de 40hs cada um isto totalizando 470 horas. Conta para o desenvolvimento do curso, com um grupo de professores doutores e mestres de altíssimo nível.

Disciplinas a serem ministradas: Disciplinas: C/H - Biologia de Apis mellifera: 30; Metodologia Científica: 30; Biologia Molecular Aplicada à Apicultura: 30; Manejo para Produção, Extração e Beneficiamento de Mel: 30; Manejo para Produção, Extração e Beneficiamento de Própolis e Cera: 30; Elaboração do projeto de conclusão de curso: 40; Manejo para Produção, Extração e Beneficiamento de Geléia Real e Produção de Rainha: 30; Manejo para Produção, Extração e Beneficiamento de Pólen e Polinização: 30; Sanidade Apícola e Introdução a Melhoramento Genético para Alta Produção: 30; Cosméticos e Fármacos Alternativos a Base de Produtos Apícolas: 30; Boas Práticas e APPCC em Apicultura e controle de qualidade dos Produtos Apícolas: 30; Análise de Mel e Legislação: 30; Administração e Planejamento da Empresa Apícola: 30; Extensão e Legislação Apícola: 30; Apresentação de monografias: 40; Total de Horas: 470

Pré- Inscrição A Universidade de Taubaté dará início ao processo de seleção curricular para o Curso a partir de 01 de novembro de 2007. Os interessados deverão enviar um email para [apicultura@unitau.br](mailto:apicultura@unitau.br) contendo: Ficha de inscrição preenchida, Curriculum vitae, Carta manifestando interesse para realização do curso.

O curriculum será analisado pela comissão de seleção curricular do curso de apicultura. Sendo o curriculum aprovado, o candidato será autorizado a realizar a matricula.

Atenção: Existe um limite de vagas e caso este numero ultrapasse, os candidatos aprovados sem vaga assumirão a suplência por ordem de envio do curriculum, aguardando autorização de matricula em caso de abertura de novas vagas ou desistências.

INFORMAÇÕES GERAIS: Carga Horária: 470hs; Data da inscrição do Curriculum Vitae : a partir de 01 de novembro de 2007; Divulgação dos Resultados : 01/03/ 2008; Data da Matricula para

Curriculum Selecionado: 15/03/2008; Início do Curso: 07/04/2007; Taxas: Inscrição: Gratuita; Matrícula: R\$ 289,80; Mensalidade: 15 parcelas de R\$ 289,80.

Documentação Necessária: Para Inscrição: Preenchimento de ficha de Inscrição; Carta de Intenção para realização do curso; Curriculum Vitae.

Atenção: A Inscrição deverá ser encaminhada diretamente para a coordenação do curso para o seguinte e-mail: [apicultura@unitau.br](mailto:apicultura@unitau.br). \*Após a aprovação da inscrição a UNITAU entrará em contato com demais instruções para efetivar a matrícula.

Para Matrícula: Diploma de Graduação/ Declaração de conclusão do Curso; - Histórico Escolar da Graduação; - Cópias autenticadas do RG e CPF; 02 Fotos 3X4 recentes; Contrato do Curso; - Comprovante do Depósito da Matrícula.

JUSTIFICATIVAS DA CRIAÇÃO DO CURSO: a) - A inexistência de um curso Lato Sensu em Apicultura no Brasil; - b) - A oportunidade de democratizar o acesso ao conhecimento e aprendizado em Apicultura para profissionais de nível superior sem que os mesmos necessitem se ausentar de suas atividades profissionais; - c) - Participação dos diversos seguimentos relacionados à área, elevando o nível de conhecimento dos apicultores e empresários ligados ao seguimento e possibilitando ampliar discussões em torno do aperfeiçoamento da legislação vigente e nível de qualidade para os produtos apícolas.

OBJETIVOS: Este Curso tem como objetivos o fortalecimento e a capacitação de profissionais de nível superior, atuantes na área de apicultura, para que possam aperfeiçoar seus conhecimentos em ações de gerenciamento, manejo, qualidade e produtividade apícola.

HABILITAÇÃO: Este curso de especialização destina-se à formação de recursos humanos para o exercício técnico e científico na área apícola.

PÚBLICO ALVO: O curso destina-se a profissionais de nível superior em Agronomia, Biologia, Nutrição, Engenharia de Alimentos, Eng. Ambiental e Sanitária, Eng. Florestal, Veterinária, Zootecnia, Bioquímica, Farmácia, Administração e Economia, Comércio Exterior, Direito e demais profissionais que atuam na área de apicultura com Instrutor, consultor extensionista ou tenham interesse no desenvolvimento desse tema .

MAIORES INFORMAÇÕES: Fone (12) 3635-3603, com Sra. RENATA - Coordenação do Curso: Profa. Dra. Lídia Maria Ruv Carelli Barreto e Profa. Ms. Ana Paula da Silva Dib

REQUERIMENTO DE INSCRIÇÃO PARA O CURSO DE ESPECIALIZAÇÃO (LATU SENSU) EM APICULTURA POR EDUCAÇÃO A DISTÂNCIA

NOME \_\_\_\_\_

Estado civil \_\_\_\_\_ R.G. \_\_\_\_\_ C.P.F. \_\_\_\_\_

Nacionalidade \_\_\_\_\_ Local e Data de Nascimento: \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

Filiação: \_\_\_\_\_ e \_\_\_\_\_

Graduação: \_\_\_\_\_

ENDEREÇO RESIDENCIAL

Rua: \_\_\_\_\_

Bairro: \_\_\_\_\_ Cidade: \_\_\_\_\_ Estado: \_\_\_\_\_  
CEP: \_\_\_\_\_ Telefone: \_\_\_\_\_ Celular: \_\_\_\_\_ e-mail \_\_\_\_\_

ENDEREÇO COMERCIAL

Empresa: \_\_\_\_\_

Endereço: \_\_\_\_\_

Bairro: \_\_\_\_\_ Cidade: \_\_\_\_\_ Estado: \_\_\_\_\_ CEP: \_\_\_\_\_ Telefone: \_\_\_\_\_

Requer sua Inscrição no CURSO DE ESPECIALIZAÇÃO (LATO SENSU) EM APICULTURA POR EDUCAÇÃO À DISTÂNCIA.

Declaro estar ciente e que concordo com as regras, normas e dinâmica, pertinentes a este curso de especialização bem como, comprometo-me a cumprir integralmente. \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2007.

INSTRUÇÕES PARA ENVIO: Enviar o Curriculum vitae solicitado, carta de interesse e esta ficha preenchida em formato digital, anexados a uma mensagem de correio eletrônico para o endereço: [apicultura@unitau.br](mailto:apicultura@unitau.br).

---

### **10 - Epagri investiga "fantasmas" - Suspeita envolve servidor e empresa de segurança e limpeza terceirizada**

Florianópolis - Auditores da Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina (Epagri) investigam a possível participação de funcionários da estatal em um esquema de pagamento de salários para "fantasmas".

A suspeita surgiu há três meses, após auditoria em um centro de pesquisa avançada (Cidade das Abelhas) da Epagri em Florianópolis. Os auditores suspeitaram que o repasse de dinheiro para a empresa terceirizada responsável pela segurança e limpeza, a Triângulo Limpeza e Conservação,

Era maior do que o número de pessoas que trabalhava no local. Atualmente, 128 colaboradores da Triângulo prestam serviço a escritórios e centros de pesquisa da Epagri no Estado. A contratação da empresa foi feita por licitação. Segundo a auditoria, desde 2004, pelo menos outros 130 estavam na lista para receber salário. Segundo as investigações, o esquema pode ter causado prejuízos de cerca de R\$ 200 mil por mês aos cofres públicos. No todo, pode ter passado de R\$ 5 milhões.

De acordo com o presidente da Epagri, Murilo Flores, o procedimento contava com a participação de servidores públicos. Conforme a auditoria, um deles negociava com a Triângulo, que tem sede em Criciúma, a inclusão de nomes de funcionários fantasmas. A empresa encaminhava a cobrança à Epagri.

O presidente acredita que outros servidores também podem estar envolvidos. Pelo menos um deles, que não teve o nome divulgado, já foi afastado. "É difícil imaginar que este esquema tenha sido de um único funcionário. É possível que haja o envolvimento de mais", disse Flores. Um dos sócios da empresa Triângulo, Jóverson Benedet, disse desconhecer o problema de "fantasmas", mas admitiu irregularidades nas contratações. Segundo ele, alguns contratados eram desviados para outras funções, a pedido da Epagri.

A Secretaria de Estado da Fazenda e o Tribunal de Contas (TCE) já foram comunicados sobre a possível fraude. A Epagri pretende vistoriar todas as suas gerências e centros de pesquisa.

Segundo o presidente da empresa, esse contrato, de 2004, encerra-se no final de dezembro. "Já comunicamos que não será renovado", afirmou. "O modelo de terceirização na área de vigilância e limpeza é eficiente. Mas vamos acabar com os poucos terceirizados de outras áreas que ainda restam na Epagri", disse Flores.

Fonte: WebApacame – Veículo: A Notícia - SC - Seção: Política - Data: 30/11/2007 - Estado: SC

---

### **11 - Santa Catarina: Epagri e SDR Videira inauguram Unidade de leite e Casa de Extração de Mel**

Videira/SC - A Secretaria de Estado da Agricultura e Desenvolvimento Rural, através da Gerência Regional da Epagri e o Centro de Treinamentos de Videira (Cetrevi) em parceria com a Secretaria de Desenvolvimento Regional (SDR) e o Ministério do Desenvolvimento Agrário (MDA), inauguraram na quinta-feira (29) as Unidades Didáticas de Bovinocultura de Leite e de Extração de Mel, que estão instaladas no Cetrevi de Videira. O investimento nas duas obras entre a construção dos espaços e a aquisição de equipamentos foi de cerca de R\$ 91 mil. "Através desses dois projetos que inauguramos hoje, temos o reconhecimento do Governo do Estado sobre a importância que essas atividades têm na manutenção do homem no campo", disse o gerente da Epagri, Jean Pierre Rosier.

A Unidade de leite tem um espaço de 178 m<sup>2</sup> e conta com uma sala de alimentação para 20 animais, além de sala de ordenha e sala de armazenamento de leite. O local vai servir de modelo para agricultores da região que queiram implantar uma unidade em sua propriedade, bem como para capacitá-los para o trabalho em uma unidade funcional como a que foi inaugurada. "Essa oportunidade de aperfeiçoamento só vem a somar para o pequeno agricultor que descobriu no leite a chance de uma cultura com retorno rápido e constante", salientou o gerente regional de Agricultura e Desenvolvimento Sustentável Carlos Magro, que representou o secretário regional Natalino Lázare.

O administrador do Cetrevi Wilson Rosseto explica que a Unidade de extração de mel tem 77m<sup>2</sup>de área construída e terá a mesma finalidade da Unidade leiteira, ou seja, oportunizará a capacitação de agricultores no processo de retirada do mel, bem como poderá ser copiada para implantação nas propriedades.

Fonte: WebApacame – Veículo: Página Rural - Seção: Nacional - Data: 29/11/2007 - Estado: RS

---

### **12 - Bahia: análise de mel é disponibilizada na Fenagro**

Salvador/BA - Analisar o mel dos apicultores estaduais sem nenhum custo. Este é o objetivo do Laboratório de Mel, da Empresa Baiana de Desenvolvimento Agrícola S.A. (EBDA), instalado na 20ª Feira Internacional de Agropecuária – Fenagro 2007, que acontece até domingo (02/12), no Parque de Exposições Agropecuárias, em Salvador.

A expectativa é realizar, até o final da exposição, 50 análises de mel. O laboratório funciona no estande da EBDA, dentro da área reservada à Secretaria da Agricultura, Irrigação Reforma Agrária (Seagri), das 14h às 22h. Os resultados são entregues no mesmo dia. Estão sendo realizados cinco tipos de análises: acidez, umidade, cor, PH e reação de lundí, que também são disponibilizadas para o produtor durante todo o ano no Laboratório da EBDA, em Ondina.

“O controle de qualidade do mel é muito importante para os apicultores, e eles estão tendo a oportunidade de fazer essas análises, sem nenhum custo, aqui no Laboratório da EBDA, durante a Fenagro”, disse a técnica da EBDA, Alvanice Ribeiro. Além dela, também fazem parte da equipe três estagiários e um auxiliar.

Fonte: WebApacame – Veículo: Página Rural - Seção: Nacional - Data: 29/11/2007 - Estado: RS

---

### **13 – Novidade Suíça: Geléia Real pode reduzir rugas da pele**

Há muito tempo foram comprovados os benefícios da geléia no corpo humano; no entanto, agora também está confirmado que o produto auxilia na proteção da pele e no combate de rugas

Os produtos e as novidades dos cosméticos não são totalmente oriundos das plantas e, para provar isso, a empresa de origem Suíça Lipobelle Royal® apresenta a geléia real encapsulada. Tendo em vista os benefícios que a geléia proporciona ao organismo humano, agora está comprovado também que ela pode ajudar muito a pele humana. Ela é uma substância produzida pelas abelhas operárias jovens e utilizada principalmente na alimentação da abelha rainha. É geralmente consumida por pessoas que buscam diminuição do cansaço e efeitos benéficos contra o estresse, pois a geléia real é rica em proteínas, vitaminas, aminoácidos e oligoelementos.

A sua mais nova aplicação chega ao Brasil a fim de prevenir o envelhecimento da pele. "Aplicadas na face, formulações contendo Lipobelle Royal®, que promove a revitalização da epiderme, mostram resultados maravilhosos e rápidos na pele. A pura geléia real encapsulada proporciona vitalidade, nutrição, regeneração e preservação da elasticidade e do tônus cutâneo de peles maduras" afirma Maurício Pupo, consultor da Consulfarma e professor de Cosmetologia.

Os testes de avaliação de eficácia realizados pelos pesquisadores mostraram que esse ativo é capaz de aumentar a síntese de fibroblastos, células da pele que produzem colágeno, que na sua falta vai se tornar mais visível e notável, quando a pessoa entra na fase da maturidade em diante, onde há uma possibilidade maior de sofrer fraturas com freqüência. Também é nessa etapa que começam aparecer as rugas, devido a pele não ter mais a mesma elasticidade de antes e elastina, que também possui componentes essenciais para a aparência jovem e saudável da pele.

#### **Sobre a Consulfarma**

A Consulfarma tem como objetivo informar, qualificar, atualizar e promover o crescimento contínuo dos setores farmacêutico e cosmético no Brasil, bem como os dos profissionais. Além disso, a empresa é reconhecida como uma das melhores empresas de consultoria dos setores farmacêutico e cosmético do país. Em janeiro de 2007, nasceu a ADA TINA Cosméticos, empresa-irmã da Consulfarma, especializada na fabricação de produtos cosméticos destinados aos mercados médico e de estética. ([www.consulfarma.com](http://www.consulfarma.com))

Informações para a Imprensa - Holding Comunicações - Rodrigo Hernandez (MTB: 40.598) - E-mail: [Rodrigo.hernandes@holdingcom.com.br](mailto:Rodrigo.hernandes@holdingcom.com.br) - Av. Paes de Barros, 2659 - cj.27 - São Paulo – SP - Fones: (11) 6161-7919 / 6161- 5709.

Fonte: WebApacame – Veículo: Maxpress - Seção: Notícias - Data: 30/11/2007 - Estado: SP

---

## **15 – Palestra: “A utilização do mel e seus derivados na farmácia de manipulação**

PALESTRANTE: DRA. MARLA CAIRRÃO ARAÚJO RODRIGUES

DIA: 05 DE DEZEMBRO DE 2007.

HORÁRIO: 20 horas.

LOCAL: SALÃO NOBRE DO INSTITUTO DE PESCA, localizado no Parque da Água Branca – São Paulo – SP – (0xx11) 3864-9284.

ESTACIONAMENTO GRATUITO: Entrada pelo Portão do final da Rua Dona Ana Pimentel.

ESTRADA: Franca

A DIRETORIA.

Fonte: Apacame plenário – 30/09/2007

---

## **16 – Mensagem Doce Online nº 94**

Capa: Profa. Dra. Marilda Cortopassi Laurino - Potes de alimento (pólen e mel) de *Austroplebeia australis* e com depósito de resina e sementes no fundo da caixa (no alto da foto)

Mensagem Doce nº 94 - Novembro de 2007

Editorial: A APICULTURA BRASILEIRA DANÇOU; Artigo: Impressões sobre o Congresso Internacional de Apicultura da APIMONDIA 2007 em Melbourne Austrália; Artigo: Relatos de Viagem: Meliponíneos da Austrália; Associativismo: A APACAME no 40º Congresso Internacional da APIMONDIA; Minha Experiência: O que eu vi no 40º Congresso da APIMONDIA; Associativismo: APIMONDIA 2007 Melbourne-Austrália; Trabalhos Científicos: Trabalhos apresentados no 40º APIMONDIA Melbourne-Austrália; Legislação: Circular Nº 790/2007/CGPE/DIPOA

Fonte: Apacame Plenário – 30/11/2007

---

## **17 – Receitas com Mel – Sopas de cenoura e mel**

Ingredientes: 800 g de cenoura, em cubos; 1 cebola picada; 1 dente de alho, picado; 3 talos de salsa, picados; 1 colher de sopa de gengibre, ralado; 2 colheres de sopa de manteiga; sal e pimenta do reino; 1 L de caldo de frango ou água; 3 colheres de sopa de mel 1 folha de louro; 120ml de creme de leite; salsinha picada para decorar

Modo de preparo: 1. Coloque 1 L de água para ferver. 2 Derreta a manteiga numa panela grande e coloque a cenoura, a cebola, o alho, o salsa e o gengibre. Misture bem. 3. Tempere com sal e pimenta, tampe a panela e cozinhe por 20 m. mexendo de vez em quando e se precisar pingar um pouco de água. 4. Retire a panela do fogo, coloque o caldo de frango com cuidado e mexa bem. Junte o mel, as folhas de louro e volte ao fogo baixo por mais 10m. 5. Retire a folha de louro, bata no liquidificador. 6. Volte para a panela, misture bem o creme de leite e polvilhe com salsinha na hora de servir.

**SEAB**

**DERAL – DEPARTAMENTO DE ECONOMIA RURAL**

**Editor Responsável: Roberto de Andrade Silva - andrades@pr.gov.br -**

**fone: 0xx41-3313.4132 – fax: 3313.4031 - deral@pr.gov.br - www.seab.pr.gov.br-**