**BOLETIM**
**DICAS & NOTÍCIAS & INFORMAÇÕES APÍCOLAS**
**Ano V - nº 11 - 23 de Abril de 2012**

---

## LEIA NESTA EDIÇÃO

1 - Momento de Reflexão; 2 - Apicultura no semi-árido nordestino; 3 - Produtores de Ortigueira participam do 19º Congresso Brasileiro de Apicultura, em Gramado; 4 - Efeito danoso de inseticidas na vida de abelhas é comprovado; 5 - Sumiço de abelhas preocupa apicultores de Minas; 6 - Japoneses, de olho na importação de própolis e de mel, visitam Ortigueira; 7 - Realeza; 8 - Saúde; 9 - Creme caseiro de mel funciona como máscara de limpeza para pele; 10 - Curso superior de apicultura.

---

## --1 - Momento de Reflexão

---

--

“As palavras de amizade e conforto podem ser curtas e sucintas, mas o seu eco é infindável.” - Madre Teresa de Calcutá

---

--

## 2 - Apicultura no semi-árido nordestino

Apicultura, atividade econômica que resulta na produção de mel e outros produtos derivados do trabalho das abelhas. Estudos realizados pela Embrapa Meio Norte revelam que uma nova atividade agrícola está mudando a paisagem sócio-econômica de alguns municípios localizados na região semi-árida do Estado do Piauí. Trata-se da apicultura, atividade econômica que resulta na produção de mel e outros produtos derivados do trabalho das abelhas.

Estudos sobre a cadeia produtiva da apicultura no Piauí dão conta de que o crescimento dessa atividade, no Estado, é impressionante. O último Censo Agropecuário (1995/1996) registrou a existência de aproximadamente 9.500 famílias envolvidas na apicultura.

No entanto, os dados da Embrapa, cuja pesquisa foi realizada entre 1998 e 1999, já identificam a existência de cerca de 18.000 famílias envolvidas diretamente nessa atividade, sem contar as ocupações indiretas que podem dobrar esse número. O Banco do Nordeste tem sido considerado um dos principais responsáveis por esse crescimento, tendo liberado algo em torno de R$20 milhões para financiamento a cooperativas e associações de pequenos apicultores, entre 1995 e 1998.

Na prática, os agricultores que antes priorizavam o feijão, o milho, o algodão e outras culturas dependentes de chuva, passaram a apostar mais na apicultura, o que fez com que essa atividade passasse de complementar a principal, em relação aos aspectos de geração de renda para essas famílias.

De fato, a renda gerada pela apicultura é maior e mais segura do que a das

outras culturas, tendo em vista o crescimento do mercado dos produtos orgânicos e os bons preços oferecidos aos produtos apícolas, devido às suas conhecidas propriedades alimentícias e terapêuticas. Além disso, é uma atividade agrícola com menor dependência das chuvas.
O Estado do Piauí possui condições agroecológicas privilegiadas para a produção de mel, por possuir uma grande diversidade de ecossistemas, que vão desde regiões com características mais próximas da floresta amazônica, até as caatingas da região semi-árida, passando pelos cerrados, além das muitas áreas de transição. Esses aspectos têm feito com que o Piauí ocupe hoje a segunda posição no ranking dos maiores produtores do Brasil.

Um outro aspecto que merece relevância é o fato de essa atividade ter em torno de setenta por cento dos seus produtores localizados na porção semi-árida do estado, onde se destacam as microrregiões de Picos e São Raimundo Nonato. É uma área extremamente carente de atividades que gerem ocupação e renda para os seus habitantes, por ser sempre muito castigada pelas secas.

No caso da apicultura, períodos de estiagem em determinadas épocas do ano podem ser importantes aliados dessa atividade, porque favorecem o desabrochar das flores de importantes plantas melíferas, como o marmeleiro, a aroeira, o juazeiro e o cajueiro.

O estudo sobre a cadeia produtiva da apicultura piauiense indica que o mel produzido é apto a receber o selo de qualidade, como produto orgânico, por ser de origem de plantas silvestres, ou isentas de contaminação com agrotóxicos, e ser produzido por abelhas sadias, que não demandam a utilização de antibióticos para o combate a doenças. Isso vai possibilitar o incremento de algo em torno de trinta por cento no valor do mel e o seu credenciamento para exportação.

Aliás, a exportação é um objetivo que começa a ser perseguido pelas principais entidades de apicultores do Piauí, sendo que algumas já estão em fase de negociação com países europeus, os quais têm demonstrado grande interesse em adquirir o produto. As empresas representantes desses países estão dispostas, inclusive, a financiar a melhoria das condições de produção, para que os apicultores atendam a todos os requisitos da certificação.

Esse cenário já começa a estimular empresas de grande porte, seja de capital local ou extra-local, a se instalar no Estado. Empresas beneficiadoras do mel e produtoras de equipamentos já estão formalizando seus respectivos interesses em investir no Piauí, o que exigirá aumento no nível de profissionalização da apicultura praticada, ainda pouco profissionalizada.

A rapidez e a magnitude do crescimento dessa atividade têm elevado significativamente a sua importância sócio-econômica, o que vem estimulando os governos estadual e federal a demonstrar preocupação em apoiar a atividade e seus integrantes, através de políticas públicas. Sérgio Luiz de Oliveira Vilela -

Fonte: http://ambientes.ambientebrasil.com.br - 17/04/2012

---
--

## 3 - Produtores de Ortigueira participam do 19º Congresso Brasileiro de Apicultura, em Gramado

Objetivo da missão técnica é divulgar o evento estadual e regional do setor apícola paranaense, que serão promovidos em agosto, no município. Produtores de mel do município de Ortigueira, no Paraná, participam do 19° Congresso Brasileiro de Apicultura, que acontece em Gramado, no Rio Grande do Sul, entre os dias 22 e 25 de maio. A comitiva paranaense está sendo organizada com a intenção de buscar novos conhecimentos, contatos e possibilidades de comercialização.

Outro objetivo da missão técnica é divulgar o IV Seminário de Apicultura de Ortigueira e o VI Encontro Paranaense de Apicultura, que serão realizados no dia 24 de agosto deste ano. Na ocasião, também será inaugurado o Centro de Transferência de Tecnologia Apícola de Ortigueira.

Fabrício Pires Bianchi, consultor do Sebrae/PR, explica que os produtores paranaenses vão aproveitar o evento gaúcho para mostrar a importância do Programa Apis, formado  pelo Instituto de Assistência Técnica e Extensão Rural (Emater), Associação dos Produtores de Mel de Ortigueira (Apomel), Prefeitura de Ortigueira, Sebrae/PR e Consórcio Energético Cruzeiro do Sul (CECS), em ações como a busca da Indicação de Procedência, transferência de tecnologia e o crescimento da produção do setor apícola na região de Ortigueira.

Desde 2007, o Sebrae/PR apoia o desenvolvimento dos apicultores no município. A entidade estimulou a revitalização da Associação dos Produtores de Mel de Ortigueira (Apomel), que conta com 45 associados e é responsável por cerca de 90% da produção total do mel na região.

De acordo com Bianchi, o momento é propício para reunir as entidades relacionadas ao segmento apícola e atrair visitantes de outros estados para os eventos paranaenses. “A apicultura da nossa região entrou em uma nova fase, de renovação de mercado, principalmente devido ao envolvimento dos apicultores, do aumento da produção de mel.

Além disso, também temos um projeto científico em parceria com o Iapar (Instituto Agronômico do Paraná) e UTFPR (Universidade Tecnológica Federal do Paraná), que almeja conquistar identificação geográfica do produto de Ortigueira em função das suas características físico-químicas, microbiológicas e sensoriais”, diz.

A Indicação Geográfica (I.G.) é concedida pelo Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI).  A certificação refletirá no aumento do valor agregado do produto, melhorando a renda dos produtores. Para Henry Rosa, engenheiro agrônomo da Emater, a participação no Congresso Brasileiro de Apicultura é muito importante. “O evento é uma oportunidade para os apicultores paranaenses conhecerem novos projetos científicos. É uma troca

de conhecimentos e experiências indispensável", explica.

Ana Mozuski, presidente da Apomel, também apoia a iniciativa e acredita que participar de Congressos é uma maneira de conhecer outras formas de praticar a apicultura. "Iremos aprender com os gaúchos e também mostrar para eles nosso trabalho", acrescenta.

Qualidade - A caracterização do mel ortigueirense tem grande relevância mercadológica. Conforme Fabrício Bianchi, o produto da região é conhecido como um dos melhores do Brasil. Contudo, até então, não havia nenhuma comprovação científica atestando a qualidade.

O Instituto Agronômico do Paraná (Iapar) e a Universidade Tecnológica Federal do Paraná (UTFPR), com a participação do Sebrae/PR e apoio da Secretaria da Ciência, Tecnologia e Ensino Superior do Paraná (SETI), estão realizando uma pesquisa de análise da qualidade do mel ortigueirense.

O estudo é desenvolvido com a contribuição dos produtores que fazem parte da Apomel. Eles forneceram as amostras para a realização da pesquisa, que tem como objetivo caracterizar o mel produzido na região, de acordo com as características físico-químicas, microbiológicas e sensoriais. O projeto envolve 45 produtores do município.

Fonte: Brandpress - Agricultura e Agropecuária - 17/04/2012 -

---

--**4 - Efeito danoso de inseticidas na vida de abelhas é comprovado**

Abelhas e suas primas próximas, as mamangabas, estão sendo afetadas por inseticidas usados para proteger culturas agrícolas de modos só agora descobertos. Pesticidas pelo jeito não matam apenas pestes. O declínio de populações de abelhas, essenciais para a polinização de plantas, é um fenômeno que se suspeitava ser causado por eles. E agora dois estudos independentes publicados recentemente na revista "Science" demonstraram causa e efeito.

Os inseticidas para uso agrícola conhecidos como neonicotinoides começaram a ser usados no começo da década de 1990 e hoje são extremamente populares. Um dos estudos, pela equipe de Penelope Whitehorn, da Universidade de Stirling, Reino Unido, investigou o impacto de um desses pesticidas, o imidacloprid, em mamangabas da espécie Bombus terrestris.

Um dos coautores do estudo, Dave Goulson, lembra que várias espécies de mamangabas se tornaram extintas em anos recentes nos EUA e no Reino Unido. Depois de receberem doses não letais do pesticida, os insetos foram colocados em um lugar onde poderiam agir em condições naturais por seis semanas.

No final do experimento, as colônias de mamangabas que foram expostas ao pesticida eram em média entre 8% a 12% menores do que outras estudadas ao mesmo tempo sem o inseticida. E ainda mais grave: as colônias expostas ao

pesticida produziram 85% menos rainhas, essenciais para a reprodução de novas colônias.

Já uma equipe na França liderada por Mickaël Henry, do Instituto Francês de Pesquisa Agrícola em Avignon, usou um enfoque mais tecnológico: abelhas receberam minúsculos equipamentos de identificação por rádio grudados no tórax e tiveram seus movimentos minuciosamente detalhados.
Algumas delas receberam uma pequena dose de outro pesticida, o thiamethoxam.

As abelhas que receberam o pesticida morreram bem mais; as chances de não voltarem à colônia depois de saírem em busca de pólen eram de duas a três vezes maiores, pois com quase certeza o thiamethoxam interferiu na sua capacidade de navegação.

Abelhas e mamangabas são importantes para a polinização de culturas agrícolas, como árvores frutíferas. Que um pesticida usado para proteger um setor da agricultura afete outro é uma curiosa ironia, além de um grave problema potencial.
Fonte: Folha.com - 06/04/2012

---

--**5 - Sumiço de abelhas preocupa apicultores de Minas**

Insetos abandonam as colmeias, mas ainda não há explicação precisa para o fenômeno. Abelhas estariam deixando as colmeias com a rainha, o que é atípico. "Sem as abelhas, o homem pode desaparecer em quatro anos".

A frase atribuída ao criador da teoria da relatividade, Albert Einstein, nunca foi motivo de tanta reflexão entre apicultores da Zona da Mata. Eles acreditam que um fenômeno conhecido como CCD (desordem de colapso de colônia, pela sigla em inglês), que dizimou quase a metade das colmeias dos Estados Unidos nos últimos anos, já possa ser observado na região.

As abelhas estariam simplesmente desaparecendo e abandonando as colmeias com a rainha, o que é totalmente atípico para essa espécie social, muito rigorosa no cumprimento das funções. "Não sei o que está acontecendo", resume o apicultor Vicente Albertino, de Matias Barbosa. Nos últimos dois anos, ele viu o número de enxames em dois apiários cair de 200 para 30, uma redução de 85%.

Na atividade desde 1986, Albertino conta que fazendeiros da região, que lhe pediam para coletar enxames nas propriedades, cessaram as ligações. Segundo ele, o que mais preocupa nessa história é a importância das abelhas para a natureza. Além de produzir mel, própolis e cera, elas são responsáveis pela polinização de mais da metade das 240 mil espécies de flores do planeta.

"O trabalho principal é a polinização. O mel é secundário", reforça o diretor da Associação de Apicultores de Juiz de Fora (Apijur), Serafim Letra. Com apiários no bairro Salvaterra e nas cidades de Liberdade e Santa Bárbara do Monte Verde, Serafim conta que perdeu de 20 a 30 caixas de enxames, de um

total de 140, por causa da CCD. "Encontrei caixas vazias, com um punhado de abelhas e a rainha", relata o apicultor, lembrando ainda que todas as plantas frutíferas são polinizadas pelos insetos.

As hipóteses para a origem do fenômeno são variadas, mas ainda não há nenhuma comprovação científica que aponte uma resposta precisa. As causas mais comuns investigadas são a mudança climática global, a proliferação de um ácaro que ataca as abelhas, o uso de agrotóxicos e a disseminação de plantas geneticamente modificadas.

“Estou aguardando as pesquisas", avisa Serafim, que é apicultor há 33 anos. Segundo ele, até mesmo as ondas emitidas por torres de telefonia celular são alvo de investigação, uma vez que os insetos são "magneticamente sensíveis". Além da Zona da Mata, há relatos de CCD no Triângulo Mineiro, no Leste, Centro-Oeste e no Sul de Minas.

O presidente da Apijur, Lúcio Guilhon Júnior, afirma que o recente fenômeno preocupa os associados por causa das notícias que chegam da América do Norte, onde há grandes perdas de colmeias.

No apiário de Guilhon Júnior, no entanto, o problema ainda não foi detectado. No ano passado, por exemplo, ele exportou para os Estados Unidos 20 toneladas de mel. "Ninguém nunca havia exportado mel em Juiz de Fora. Não temos tradição nessa atividade", diz, lembrando que os maiores produtores no país são os estados do Piauí e de Santa Catarina. Entretanto, o presidente revela que a produção caiu de 70 quilos do produto por colmeia, em 2010, para 45 quilos no ano passado.

Fonte: Hoje em Dia - Belo Horizonte/MG - HOME - 15/04/2012 -

---

**--6 - Japoneses, de olho na importação de própolis e de mel, visitam Ortigueira**

Visita é fruto de missão técnica realizada pelos produtores da Apomel no na Apimondia, um dos maiores eventos do setor apícola do mundo, realizado em setembro do ano passado. Uma comitiva de empresários japoneses visitou Ortigueira, na última semana.

Atraídos para o interior do Paraná, os japoneses avaliam a possibilidade de importar própolis, dos produtores do município. O própolis é uma substância produzida pelas abelhas para proteger os alveólos e tampar os orifícios da colméia e também um poderoso antibiótico natural usado pelo homem. No Japão, está sendo utilizado em estudos científicos para produção de medicamentos que combatem o câncer.

A visita foi intermediada pela Natucentro Própolis, de Minas Gerais, e é fruto da missão técnica realizada pelos produtores da Associação dos Produtores de Mel de Ortigueira (Apomel) no 42º Congresso Internacional de Apicultura - Apimondia 2011, que aconteceu em setembro do ano passado. Na ocasião, foram apresentados, durante painéis, dois resumos, com os resultados

parciais de uma pesquisa de análise da qualidade do mel ortigueirense.

De acordo com Fabrício Pires Bianchi, consultor do Sebrae/PR e gestor do projeto de apicultura em Ortigueira, o interesse da comitiva japonesa, em conhecer a região, demonstra que a participação no Apimondia já está trazendo resultados positivos. “Além de ter acesso a fornecedores de insumos que atuam no mercado internacional, a missão técnica tinha como objetivo abrir novos mercados para produtos com valor agregado”, diz.

Além de levar amostras de própolis para a realização de análises, os empresários japoneses também discutiram com o apicultor Leonides Kutz a possibilidade de importação de mel do tipo Assapeixe. O produto é típico da região de Ortigueira. O própolis não é produzido em grande escala pelos produtores ortigueirenses, mas, se as negociações com os japoneses avançarem, há interesse da Apomel em investir no incremento da produção destes itens.

Pablo Gomes Martinez, agente local de inovação, explica que a produção de mais um item irá aumentar a lucratividade dos apicultores: “É um bom mercado. Além disso, a produção do própolis poderá abrir novos caminhos para os apicultores da região”, avalia. Para Ana Mozuski, presidente da Apomel, a importação é viável.

Alguns apicultores, otimistas com a possibilidade de comercializar o produto, já deram início à produção. O preço de venda do quilo do própolis para os japoneses é estimado em R$ 130,00. No mercado interno o valor é de R$ 85,00. “Será uma renda a mais para os produtores em qualquer uma das duas possibilidades”, argumenta.

A infraestrutura encontrada em Ortigueira, destinada à apicultura, e o trabalho da Apomel  também chamaram a atenção dos empresários. A Apomel iniciou as atividades há 28 anos e, em 2007, foi revitalizada com o apoio do Sebrae/PR, do Instituto de Assistência Técnica e Extensão Rural (Emater ) e da Prefeitura de Ortigueira, por meio do Programa APIS. Hoje, a Associação conta com 45 associados e é responsável por cerca de 90% da produção total do mel na região.

Pesquisa - Um estudo desenvolvido pelo Instituto Agronômico do Paraná (Iapar) e pela Universidade Tecnológica Federal do Paraná (UTFPR), com a participação do Sebrae/PR e apoio da Secretaria de Ciência, Tecnologia e Ensino Superior do Paraná (SETI), irá identificar a qualidade do mel produzido em Ortigueira.

Os resultados parciais do estudo, que foi apresentado no Apimondia, demonstram que a cor clara é uma peculiaridade do mel produzido em Ortigueira. Das 62 amostras analisadas, 56 (que representam 90%) estão acima da coloração âmbar claro. Entre as 56 amostras, 39 apresentam coloração extra-branco. A característica, relacionada à florada da região, deve aumentar o interesse dos exportadores europeus, que valorizam o mel claro. As amostras foram cedidas por 45 produtores da Apomel.

Fonte: BRANDPRESS – Agricultura e Agropecuária - 17/04/2012 -
---
--**7 - Realeza**

Um dos produtos mais poderosos feitos pelas abelhas é a geleia real. Trata-se da secreção produzida pelas glândulas hipofaríngeas das jovens abelhas operárias, durante um breve período de suas vidas.

Este alimento é usado pelas abelhas para alimentar as suas larvas por, aproximadamente, três dias e é o alimento dado à rainha durante toda a sua vida e aos zangões no período inicial de sua existência.

Ele difere do mel porque é um alimento consistente e de cor amarelada, semitransparente, doce e com aroma floral. É um alimento produzido pelas abelhas operárias que após ingerir o néctar das flores, conseguem produzir o mel através da fermentação no seu estômago.

A geleia é feita a partir do pólen digerido pelas abelhas e após a ação de várias enzimas é produzido uma pequena quantidade do produto. Só para se ter uma ideia, dentro de cada colmeia encontram-se menos de uma grama dela.

É um produto muito procurado porque contém quantidades importantes de proteínas, lipídios, carboidratos, vitaminas hormônios, enzimas e sais minerais. Por isso, é muito utilizado para eliminar o cansaço físico e mental, normalizar o apetite, fortalecer a energia e até regularizar o aparelho digestivo.

Fonte: Jornal de Jundiaí - Jundiaí/SP - Estilo - 15/04/2012 -
---
--
**8 - Saúde**

A nutricionista Ana Cláudia Storani de Castro Abba lembra que, na composição do mel, os principais constituintes são carboidratos como a frutose e glicose, além de mais 25 diferentes polissacarídeos. Ele contém ainda proteínas, enzimas, aminoácidos, minerais, vitaminas, compostos aromáticos e polifenóis. Os minerais mais presentes são o potássio, cálcio, fósforo, sódio, magnésio, selênio, ferro, manganês e cobre. Já as vitaminas que mais aparecem são as C, B2, B3, B5, B6 e ácido fólico.

Por ser rico em carboidrato, seu consumo deve ser moderado, principalmente para a pessoa com desequilíbrio no metabolismo da glicose, como diabéticos. Para os que pretendem emagrecer, ele possui bastantes calorias, assim como açúcar, mas ganha destaque por conta de seu fator nutritivo.

"Substituir o açúcar pelo mel é uma escolha super saborosa, além de muito saudável, uma vez que uma colher de chá de açúcar fornece cerca de 40 calorias, enquanto a mesma medida de mel contém 25 calorias, além de ter

um poder adoçante muito maior que o do açúcar."

A nutricionista reforça que o produto fortalece o sistema nervoso, ajuda a desintoxicar, facilita a digestão, é um excelente antisséptico e antibiótico, além ser oferecer grande poder expectorante em doenças como gripe, asma, amigdalite e bronquite. O uso tópico do mel tem ação antimicrobiana, estimula a cicatrização de feridas e a atividade anti-inflamatória - o que diminui dores e  edemas.

"Um trabalho de revisão mostra que, para obtermos os benefícios do mel para a saúde, devemos consumi-lo em doses maiores de 50g a 80g por vez. Porém, seu uso deve ser moderado e não deve ser consumido por crianças com idade inferior a um ano, em função do risco de contaminação pela bactéria chamada.

Clostridium botulinum, que causa o botulismo. O sistema imunológico das crianças nessa idade ainda não consegue se defender deste microrganismo. Assim, há muitos benefícios que podemos aproveitar do consumo deste produto que as abelhas fazem com tanto empenho.

Fonte: Jornal de Jundiaí - Jundiaí/SP - Estilo - 15/04/2012 -

---

--**9 - Creme caseiro de mel funciona como máscara de limpeza para pele**

Além de mel, receita leva amido de milho, para revitalizar e fechar os poros. Confira os ingredientes e como preparar a mistura para passar no rosto. Uma dica de beleza caseira para cuidar da pele, o creme de mel para o rosto funciona como uma máscara de limpeza dos poros.

Quem ensina a fazer é tecnóloga de alimentos, Lázara Batista dos Santos, que participou de um curso de capacitação em apicultura promovido com o apoio da Caixa Econômica Federal (CEF) e do Programa das Nações Unidas das para o Desenvolvimento (PNUD).

Além de aprender a produzir mel, os participantes do curso receberam orientações de consultores para agregar valor ao produto e evidenciar suas qualidades enquanto alimento e uso nos cuidados com a saúde e beleza. Lázara observa que se trata de uma receita da cultura popular, transmitida de geração para geração.

Preparado com mel, que tem a propriedade de hidratar, acalmar e cicatrizar a pele, e amido de milho, para revitalizar e fechar os poros, a máscara é indicada para pele normal e seca. A receita é muito simples e, depois de pronta, basta aplicá-la sobre o rosto previamente limpo e esperar secar (aproximadamente 15 minutos). Depois, é só enxaguar o rosto com água fria para terminar o processo de fechamento dos poros.

Ingredientes: - 1 colher de amido de milho  - 1 colher de mel - água até ficar no ponto de creme

Modo de preparo: Basta misturar tudo e mexer bastante. Orientação: O creme pode ser utilizado de uma a duas vezes por semana. Dicas: O amido de milho pode ser substituído por aveia. A água pode ser trocada por água-de-coco.

Fonte: G1 - Rio de Janeiro/RJ - Goiás - 13/04/2012 -

---

--**10 - Curso superior de apicultura**

El curso, promovido por Sociedad Argentina de Apicultores está orientado a quienes desean adquirir un mayor y completo conocimiento sobre la profesión de apicultor. Comienza el 20 de abril

Este curso brinda las herramientas prácticas y teóricas para que los egresados puedan desempeñarse con el título de Apicultor Profesional, y obtener formación para aplicar como Inspector Sanitario Apícola. Dirigido a iniciados en Apicultura, Ingenieros agrónomos, estudiantes, agricultores y público en general con conocimientos básicos de la profesión.

•Objetivos del Curso - La enseñanza se orienta de manera que el alumno se transforme en un profesional apícola, desarrollando un conjunto de conocimientos teórico-prácticos, que le permitan resolver distintas tareas y dificultades por sus propios medios, gracias a la obtención de herramientas que le otorgan capacidad de discernir y solucionar diferentes situaciones del trabajo de apicultor o asesor técnicos.

Durante el curso el alumno recibirá la formación necesaria para poder desarrollar un emprendimiento apícola, como asesorar a terceros o como Inspector Sanitario Apícola (previa evaluación ante el Servicio Nacional de Sanidad Animal -SENASA- ).

• Campo de acción del Egresado - El egresado puede desenvolverse con la mayor eficiencia dentro de las diferentes facetas de la producción apícola y por su capacidad realizar trabajos de extensión e investigación ligados a su medio, como también para asesorar a terceros. También recibirá la formación que debe poseer un Inspector Sanitario Apícola.

• Formato del Curso - El Curso Superior de Apicultura se compone de 18 encuentros donde el alumno asiste a clases teóricas, teóricas demostrativas y prácticas, desarrollando trabajos en forma individual y grupal. Los encuentros se dictan cada quince días, pudiendo existir alguna excepción.

Dentro del Curso también se realizan Viajes de Estudios a diferentes empresas y establecimientos apícolas con el objeto de completar la formación del alumno y el entorno social (la asistencia a los mismos es optativa).

• Requisitos de Ingreso - Para ingresar al Curso Superior de Apicultura se deben poseer conocimientos básicos de apicultura.

Servicio de Alojamiento y Traslado en el apiario-escuela - Para aquellas

personas que necesiten alojamiento, la Sociedad cuenta con habitaciones comunitarias (4 a 8 personas) en el apiario-escuela y ha organizado un servicio de traslado, los días viernes, desde la sede de Rivadavia hasta el apiario, incluyendo un servicio de pensió completa (cena viernes y desayuno y almuerzo de los días sábados) regresando los sábados por la tarde a la ciudad de Buenos Aires. El costo de este servicio no está incluido en el curso y debe ser reservado con anterioridad.

Materias a tratar en el curso: Conceptos generales: Materiales para la construcción de colmenas, La colmena y sus habitantes, Anatomía y fisiología, Patologías y profilaxis, Enemigos de las abejas, Plaguicidas, Genética y selección, La abeja y su medio, Características físicas y químicas de la miel.

Manejo: Revisación Primaveral y Otoñal, Alimentación Artificial, Enjambrazón Natural, Multiplicación de colmenas, Cría de reinas, Trasiego, Pillaje, Cosecha de miel, Instalación y transporte de colmenas, Transhumancia.

Industrialización y producción: Miel, Polen, Jalea Real, Cera, Propóleos, Apitoxina, Salas de extracción, Planificación, Normas de higiene.

Administración Apícola: Contabilidad apícola, Comercialización de los productos, Comercio exterior, Legislación.

Desde 1938, en la escuela Arnaldo Lütscher se desarrolla esta importante labor de transmitir el respeto por la abeja y el valor de este arte con la mayor profesionalidad que la tarea requiere.

Para el dictado del Curso Superior de Apicultura la Sociedad cuenta con un grupo de docentes, donde se integran profesionales con experimentados apicultores que hacen que el egresado posea una excelente capacidad tanto académica como práctica. Informes: Tel. 1143438171 - informes@sada.org.ar

Fonte: TodoAgro - Alternativas - 12/04/2012 -

---

**DERAL - DEPARTAMENTO DE ECONOMIA RURAL**
**Editor Responsável: Roberto de Andrade Silva - andrades@seab.pr.gov.br -**
**fone: 0xx41-3313.4132- www.seab.pr.gov.br**