

Policultivos de peixes integrados

O modelo do oeste de Santa Catarina



Por João Alfredo Warken
Técnico em Agropecuária
Secretaria Municipal de
Agricultura
Chapecó

O Estado de Santa Catarina possui uma área territorial de 1,12 % do território nacional e ocupa uma posição de destaque na produção de alimentos. Isto explica-se em grande parte pela estrutura fundiária que caracteriza-se pela predominância de pequenas propriedades (66,3% das propriedades possuem área entre 1 e 20 há; 23,9 % entre 20 e 50 há; 5,7% entre 50 e 100 há; 3,4% entre 100 e 500 há e apenas 0,7% com mais de 500 há).

As características topográficas, climáticas e hídricas, aliadas à disponibilidade de produtos e subprodutos agropecuários, propiciam excelentes condições para o desenvolvimento de uma piscicultura diversificada nas águas interiores com baixo

custo de produção, sendo a região Oeste, responsável por 30% do total da produção do estado.

A tradição da criação de peixes iniciou-

se com as carpas. Com a introdução das carpas chinesas: prateada, cabeça grande e capim, os resultados dos cultivos atingiram produtividades mais elevadas. Em 1991, com a utilização da tecnologia para produzir peixes em policultivos integrados (suinocultura, avicultura), associado ao

uso dos alevinos II (alevinos maiores) e com a introdução da tilápia, deu-se início a transformação da piscicultura no Oeste de Santa Catarina.

O policultivo de peixes é o cultivo de duas ou mais espécies de peixes, com hábitos alimentares diferentes no mesmo viveiro, integrados (criados juntos) com

outra produção animal ou vegetal.

As principais espécies de peixes usadas na composição dos policultivos são: carpa comum, carpa prateada, carpa cabeça grande, carpa capim, tilápia nilótica, pacu, cascudo, bagre africano, bagre americano, tambaqui e jundiá e as espécies nativas da

bacia do Rio Uruguai como: piracanjuba ou pracanjuva, piava ou piapara, surubin ou bocudo, pati e mandi pintado.

A água deve existir em qualidade e quantidade suficientes para viabilizar a implantação de um projeto de piscicultura e os melhores solos para a construção de viveiros são os argilosos de coloração avermelhada.

O município de Chapecó tem por tradição fornecer peixe vivo aos consumidores, principalmente no período da quaresma. Por uma exigência dos próprios consumidores há também oferta de peixes em outras épocas do ano, já que os preços praticados são inferiores aos cobrados pelos peixes do mar. Desta forma há um estímulo ao desenvolvimento da atividade, diversificando tanto a produção e renda para as famílias dos agricultores, como também a oferta de alimentos aos consumidores.



Diferentes espécies utilizadas em policultivo de peixes



Sede: Av. Fernando Machado, 2608-D Bairro Passo Dos Fortes
Chapecó - SC
FONE (049) 33617000
E-mail: maxicreditosc@maxicreditosc.com.br

Desde nossa fundação em novembro de 1984, nossos números só cresceram. Hoje as 23 agências contam com mais de 20.000 associados entre pessoas físicas e jurídicas.

"VENHA JUNTAR-SE A NÓS"

O uso de antibióticos na agricultura e a resistência bacteriana



*Por Daiane Kutzepa
Acadêmica
Curso de Enfermagem
Professor orientador
Ms. Biólogo Arnildo Korb
UDESC/CEO - Palmitos*

Os antibióticos são utilizados no tratamento e na prevenção de doenças animais. Adicionados à ração impedem o crescimento de microorganismos nocivos no sistema digestório e reduzem a competição por nutrientes entre os microorganismos e o animal, aumentando a conversão alimentar. Como desvantagens, promovem o aparecimento de cepas bacterianas resistentes aos antibióticos interferindo na saúde humana devido à resistência cruzada. Isso ocorre

pelo fato da grande semelhança desses antibióticos com os utilizados no cuidado com a saúde humana. Também, quando a carência não é respeitada e os resíduos são transferidos às pessoas por meio dos alimentos, que além da resistência bacteriana, podem provocar alergias e outros efeitos adversos, pois cada organismo reage diferentemente.

Campanhas governamentais têm pressionado os setores científicos e produtivos para a substituição de antibióticos por prebióticos, probióticos e simbióticos. Os probióticos são microorganismos vivos que se instalam e proliferam no sistema digestório agindo no crescimento e estimulando a microbiota natural, como os lactobacillus usados na dieta humana. Os prebióticos são fibras alimentares, carboidratos não

digeríveis pelo organismo, que estimulam o crescimento das bactérias benéficas, potencializando o efeito dos probióticos. Os simbióticos são a associação de probióticos e prebióticos: é o microorganismo vivo mesclado a um substrato que o protege e alimenta.

Muitos produtores de alimentos orgânicos utilizam os simbióticos para substituir os antibióticos no controle do crescimento de microorganismos patogênicos, assim como estão usando antibióticos naturais (ex: própolis) como aditivos alimentares e que controlam infecções como a mastite.

É importante estar consciente das consequências do uso indiscriminado dos antibióticos e, apesar de ser uma meta difícil de ser atingida, deve-se buscar a utilização de aditivos alimentares alternativos.

Qualidade do leite destinado ao consumo humano e utilizado na elaboração de derivados



*Por João Costa Filho
Acadêmico do curso de
Zootecnia
Professor Orientador
Ms Otaviano Carneiro da
Cunha Neto
UDESC/CEO - Chapecó*

O leite é um alimento popular, isso se deve ao importante papel que representa na alimentação da população. Os consumidores estão cada vez mais exigentes, e procuram por um produto seguro, nutritivo, fresco ao consumo e com boa aparência.

Do ponto de vista do controle da produção

leiteira, o leite é considerado de boa qualidade quando estiver livre de microorganismos patogênicos para os animais, bem como para o homem, possuir baixa contagem de células somáticas (CCS), ser livre de sujidades, possuir sabor levemente adocicado e estar livre de sabores e aromas estranhos. Contudo, o leite deve enquadrar-se na legislação vigente, uma vez que devem estar presentes os valores mínimos exigidos de gordura, sólidos totais e sólidos desengordurados.

Tanto no in natura como no leite pasteurizado testes bacteriológicos, químicos e físicos, juntamente com testes sensoriais, são empregados no controle de sua qualidade. Só é possível atender todos esses requisitos quando todas as etapas de produção (propriedade rural) e processamento dos derivados (agroindústria) forem cuidadosamente dimensionadas. Um leite com baixa qualidade, além de se tornar impróprio para consumo, pode ser impróprio para obtenção de derivados como, queijo, iogurte, nata, manteiga, entre outros.



A obtenção do leite de boa qualidade é um problema de difícil solução, dependendo de fatores sociais, econômicos, culturais e até mesmo climáticos. Desta forma, a produção de leite de alta qualidade beneficia os produtores, a indústria e os consumidores.

Expediente

Universidade do Estado de Santa Catarina - UDESC
Centro de Educação Superior do Oeste - CEO
Organização: Prof.º Paulo Ricardo Ficagna
Endereço para contato: Rua Benjamin Constant, 84 E, Centro.
CEP.:89.802-200
pfficagna@hotmail.com
Telefone: (49) 3311-9300
Jornalista responsável: Juliana Stela Schneider REG. SC 01955JP
Impressão Jornal Sul Brasil
As matérias são de responsabilidade dos autores



Sede: Av. Fernando Machado, 2608-D Bairro Passo Dos Fortes
Chapecó - SC
FONE (049) 33617000
E-mail: maxicreditosc@maxicreditosc.com.br

Desde nossa fundação em novembro de 1984, nossos números só cresceram. Hoje as 23 agências contam com mais de 20.000 associados entre pessoas físicas e jurídicas.

"VENHA JUNTAR-SE A NÓS"

Melhoramento da qualidade da carne bovina Fruticultura no oeste



Por **Leila Santos**
Acadêmica
Curso de Zootecnia
Professora orientadora
Dr^a. Leila de Genova Gaya
UDESC/CEO - Chapecó

A qualidade da carne bovina envolve uma série de aspectos que levam à satisfação do consumidor, entre eles maciez, sabor, cor, textura e quantidade de gordura, uma vez que a marmorização (acúmulo de gordura intramuscular na carne) influencia positivamente em sua palatabilidade, suculência e maciez. Nutrição, sanidade, genética e manejo, além da industrialização e armazenagem do produto são fatores que afetam a qualidade da carne, destacando-se entre estes fatores o melhoramento genético animal. Nesta área de estudos, a seleção dos touros e o uso da biotecnologia são ferramentas que podem favorecer a qualidade da carne em bovinos de corte.

Por outro lado, a seleção dos animais vi-

sando uma melhor maciez da carne, por intermédio do aumento de sua marmorização, resulta em animais com menor musculabilidade e maiores quantidades de gordura corporal, devendo-se ter atenção aos critérios de seleção utilizados para incremento na qualidade da carne bovina.

Os zebuínos, principalmente os da raça Nelore, compõem a maior parte do rebanho nacional, e são caracterizados pela sua rusticidade e facilidade no manejo, embora seu produto final não prime por excelência em qualidade. Entretanto, quando utilizados em cruzamentos com raças taurinas, há a possibilidade de complementar algumas características bioeconômicas e incrementar sua qualidade, usando as diferenças genéticas entre as raças e o vigor híbrido do cruzamento para potencializar a eficiência na produção de carne.

Desta forma, em relação ao mercado da carne bovina, os produtores que estiverem mais atentos às necessidades do consumidor, que procuram carne de boa qualidade, terão maiores probabilidades de sucesso, e o melhoramento genético pode ser um importante aliado neste processo.

O planejamento global da área a ser plantada em função do mercado e com a adesão de produtores que tenham vocação para esta atividade, são os pontos chaves para o sucesso de uma fruticultura regional, diz o Eng. Agr. da Epagri Gilberto Barella e diretor da Acacitros, uma das entidades promotoras do processo de desenvolvimento da fruticultura no grande oeste catarinense.

“A fruticultura para nós da grande região oeste, é uma boa alternativa de renda e devemos estimular o quanto antes estas opções econômicas junto aos produtores, diz o Gerente Regional da Epagri Valdir Crestani. O caqui, pela demanda local e a importação de outras regiões desta fruta, está dentro de nossos planos municipais de trabalho”.

O cultivo de Caqui atualmente, gira em torno de 25 produtores com uma área de 17 hectares, o que é muito pouco quando se verifica uma importação desta fruta de 90% do consumo regional. O maior problema no pomar

atualmente é a baixa produção pela queda de frutos verdes e jovens. Reverter este quadro e aumentar o volume de produção em um prazo curto é uma das metas da Epagri com esta e outras frutas na região oeste do estado.

Trabalhos técnicos como manejo correto do solo com boas adubações orgânicas e de cobertura, aplicação de produtos ecológicamente recomendáveis e podas corretas são algumas orientações que necessitam chegar aos produtores, proporcionando um bom retorno econômico aos mesmos.



Agricultora com mostra de sua produção de caqui

Mercado Público Regional

Nova Itaberaba

Nova Itaberaba encontra-se numa área de 137,7 km², altitude de 350 m e população de 4.229 habitantes (fonte: IBGE / ano 2008).

O município foi fundado em 1993 e tem como base econômica a avicultura, a agricultura e a suinocultura além da exploração da pedra Ametista, abundante na região, que é a verdadeira “galinha dos ovos de ouro” de Nova Itaberaba. Vem daí o nome “Itaberaba”, que em tupi-guarani significa “pedra que brilha”. Como já existia uma cidade com o mesmo nome na Bahia, a localidade passou a se chamar Nova Itaberaba.

Suas etnias predominantes são a italiana e a cabocla. A diversão dos habitantes concentra-se nas festividades da Semana do Município, em setembro. Há “caça ao porco”, num cercado cheio de lama em que



Detalhe da variedade “banana abóbora”

os competidores tentam agarrar um leitão de 40kg.

No stand do município no Mercado Público Regional, encontram-se diversos tipos de artesanato, feijão, ovos, conservas diversas, mel, bergamota, diversas variedades de banana, abóboras, limão e cachaça.



Sede: Av. Fernando Machado, 2608-D Bairro Passo Dos Fortes
Chapecó - SC
FONE (049) 33617000
E-mail: maxicreditosc@maxicreditosc.com.br

Desde nossa fundação em novembro de 1984, nossos números só cresceram. Hoje as 23 agências contam com mais de 20.000 associados entre pessoas físicas e jurídicas.

“VENHA JUNTAR-SE A NÓS”

Previsão do Tempo

Quinta-feira (19/03): No Oeste tempo seco, com predomínio de sol e temperaturas mais elevadas.

Sexta-feira e Sábado (20/03 e 21/03): A umidade vinda do oceano em baixos níveis da atmosfera e a circulação ciclônica em altos níveis, favorece condições de tempo instável e chuva durante alguns momentos do dia na maior parte de SC. No sábado o tempo apresenta melhorias entre o Oeste e Extremo-Oeste catarinense. Temperaturas mais amenas, devido a cobertura de nuvens.

Domingo (22/03): Tempo mais firme e seco do Oeste ao Litoral Sul, com sol e aumento de nuvens. Temperaturas mais elevadas entre o Oeste e Meio-Oeste.

Previsão Agroclimática

A variação de sol com chuvas isoladas persistem nos próximos cinco dias (18 a 22/03), sendo do Centro ao Oeste do estado, em sua maioria, devido ao calor, favorecendo a maturação e a colheita da prejudicada safra do feijão e do milho no Oeste; e a TENDÊNCIA para os dez dias seguintes (23/03 a 1/04) é de manutenção deste comportamento de chuvas em sua maioria de forma isolada, ou seja, resultando numa distribuição irregular no espaço. Assim, a colheita da safra de verão que tende a aumentar no decorrer dos dias, pode ser facilitada em algumas áreas, ou não, em outras, mesmo que estejam localizadas relativamente próximas entre si. Para esta situação de chuvas isoladas e pouco frequentes, a preocupação para a colheita vai ficar mais focada na questão do teor de umidade dos grãos do que propriamente da colocação de maquinário agrícola nas lavouras.

Setor de Previsão de Tempo e Clima
Epagri/Ciram.
Meteorologista: Rosandro Minuzzi.

Espaço do Leitor

Este é um espaço para você leitor (a). Tire suas dúvidas, critique, opine, envie textos para publicação, divulgue eventos, escrevendo para:
SUL BRASIL RURAL
A/C UDESC-CEO
Rua Benjamin Constant, 84E
Centro. Chapecó-SC
CEP.: 89.802-200
prficagna@hotmail.com
Publicação Quinzenal
Próxima Edição - 2 de abril

Leia também em:

www.jornalsulbrasil.com.br

Receita da Quaresma

Tilápia ao forno



- 1kg de filé de tilápia
- 4 tomates em rodela(sem pele)
- 3 cebolas em rodela
- 1/2 xícara (chá) de azeitonas picadas(opcional)
- 1/2 kg de batatas cozidas
- 1 colher (sopa) manteiga ou margarina
- 1/2 xícara (chá) creme de leite
- 1/2 xícara (chá) queijo ralado
- azeite
- sal

Modo de fazer

Temperar os filés com sal.

Em um refratário, colocar uma camada de cebolas e uma de tomates.

Distribuir os filés de tilápia sobre as camadas, cobrir com outra camada de cebola, tomates e azeitonas, regue com azeite e leve para assar por uns 15 min, enquanto isso, esprema as batatas e faça um purê com a manteiga e o creme de leite, misture bem e espalhe sobre os filés, polvilhe o queijo ralado e retorne ao forno mais uns 5 a 10 min.

*** Se preferir derrame sobre o purê um copo de requeijão, e após leve ao forno.

Por Eloá Ramos
eloaramos@gmail.com

Agenda

- 20/03/2009 - **PALESTRA Qualidade de vida: mito ou realidade?** Centro de Eventos Plínio Arlindo de Nês, 20 hs. Palestrante - médico Edson Tadeu Mendonça/Goiânia. Promoção - Fundação Logosófica. Entrada franca.

- 21 e 23/03/2009 - **XXVII FEIRA de GADO GERAL e ILEILÃO do GADO LEITEIRO** - Abelardo Luz, Núcleo de Criadores. (49) 3445-4113/3445-4632

- 27/03/2009 - **RODA DE VIOLA** - Mercado Público Regional, às 20 horas / Chapecó
Contato: 88225178 (Mari)

- 24 à 26/03/2009 - 2ª edição **MERCOLÁCTEA MILK** - Parque de Exposições Tancredo de

Almeida Neves / Chapecó

- 26 à 28/03/2009 - Paralelo a **MERCOLÁCTEA MILK** - SIMPÓSIO INTERLEITE (Sistemas de produção; Custos; Gestão)

- 31/03 à 02/04/2009 - **10º SIMPÓSIO BRASILEIRO de AVICULTURA** - Centro de Cultura e Eventos Plínio Arlindo De Nês / Chapecó. Contato: (49) 3329-1640, email nucleovet@nucleovet.com.br

INDICADORES	R\$
Suíno vivo Produtor independente	1,65 kg
Suíno vivo Produtor integrado	1,76 kg
Frango de granja vivo	1,55 kg
Boi gordo Chapecó	77,00 ar
Boi gordo Florianópolis	82,00 ar
Feijão preto (safra)	70,00 sc
Trigo superior ph 78	28,00 sc
Milho amarelo	18,50 sc
Soja industrial	43,00 sc
Adubo NPK (2:20:20) ¹	62,60 sc
Adubo NPK (9:33:12) ¹	68,00 sc
Uréia ¹	54,00 sc
Fertilizante orgânico granulado-saca 40 kg ²	15,50 sc
Fertilizante orgânico granulado-granel ²	367,00 ton
Queijo colonial ³	9,00 - 10,00 kg
Salame colonial ³	9,00 - 11,00kg
Mel ³	8,00 kg
Calcário - saca 50 kg ¹	6,00 sc
Calcário granel - posto na propriedade - Chapecó ¹	70,00-75,00 tn
Dólar comercial	Compra: 2,283 Venda: 2,285
Salário mínimo	465,00

Fontes:

Instituto Cepa/SC;

¹ Cooperativa Alfa/Chapecó;

² Ferticel/Coronel Freitas

³ Feira Municipal de Chapecó (Preço médio)



Sede: Av. Fernando Machado, 2608-D Bairro Passo Dos Fortes
Chapecó - SC
FONE (049) 33617000
E-mail: maxicreditosc@maxicreditosc.com.br

Desde nossa fundação em novembro de 1984, nossos números só cresceram. Hoje as 23 agências contam com mais de 20.000 associados entre pessoas físicas e jurídicas.

"VENHA JUNTAR-SE A NÓS"