



Aquicultura consorciada com a suinocultura para a agricultura familiar



Pela acadêmica
Carina Scherer Herzmann
Profº Orientador
Dr. Walter Quadros Seiffert
Curso de Engenharia de
Aquicultura
UFSC - Florianópolis

Uma nova alternativa de estratégico desenvolvimento - econômico, social e ambiental - para o cenário rural da pequena propriedade, policultora e familiar do Estado de Santa Catarina, é idealizada pela inserção da aquicultura consorciada com a suinocultura.

A piscicultura surge como uma nova opção de diversificação do agronegócio atual, integrando os subpro-

dutos de outras atividades agropecuárias, com destaque para o dejetos de suínos, a ser utilizado como uma potencial fonte de nutrientes para adubar os tanques de piscicultura de espécies, como tilápias/carpas, que se alimentam naturalmente de comunidades planctônicas existentes neste rico ambiente de nutrientes, além da complementação com ração.

Este modelo de cultivo é desenvolvido sem

a renovação diária de água, diminuindo assim os impactos ambientais de poluição destes dejetos, além de gerar uma nova perspectiva econômica para a vida rural, ou seja, cria um ponto atrativo de motivação aos produtores a permanecerem na atividade do agronegócio, contrariando a realidade de êxodo rural.

A aquicultura quando comparada com a produção animal de animais terrestres possui vantagens como: a baixa dedicação diária, a viabilidade de turismo rural por meio de pesque e pague.

A proposta de consorciamento requer uma conscientização de sustentabilidade



ambiental da atividade por utilizar a água, um recurso vital e frágil, para garantir a perpetuação da produção ao longo do tempo.

O estado possui vantagens legais por ser o único a desenvolver a

piscicultura continental consorciada com suínos, sendo referência nacional, porém há a necessidade de estudo da implantação do modelo implantado pela EPAGRI no Alto-Vale do Itajaí, além de adap-

tações do planejamento do uso dos recursos naturais, das condições climáticas e biológicas regionais, sendo assistidas por capacitação profissional que dose e pioneirismo com o potencial de produção.

Curso de Noções Básicas de Cartografia e Navegação com GPS *Sistema de Posicionamento Global*

Data: 08 e 09 de Julho de 2010

Horário: 8:00 as 12:00 hs e das 13h30min as 17h30min

Local: Departamento de Zootecnia – UDESC/CEO

Inscrições Gratuitas: de 07 a 25/06/2010

Nº de Vagas : 15

5 vagas abertas ao público e 10 vagas para os alunos da UDESC. A seleção será realizada considerando o ranking e não serão permitidas novas inscrições em caso de abandono e/ou reprovação por frequência ou insuficiência de nota.

Certificação:

Será emitido certificado de participação para quem apresentar no final do curso média de aproveitamento superior a 7,0 e freqüência superior a 75%.

ESTE MESMO CURSO SERÁ OFERECIDO AOS MUNICÍPIOS DA REGIÃO OESTE CATARINENSE QUE MANIFESTAREM INTERESSE E DEMANDA LOCAL (no mínimo 15 pessoas interessadas)

O curso será ministrado nas instalações do Departamento de Zootecnia do Cen-

tro de Educação Superior do Oeste, em Chapecó, SC. Na programação estão previstas aulas teóricas expositivas em sala de aula e aulas práticas a campo, onde serão coletados dados com receptor de sinal GPS que serão posteriormente trabalhados em softwares apropriados.

Serão abordados conceitos básicos de cartografia e uso de receptores de sinal GPS para fins de navegação, cálculos de áreas, trilhas, confecção de mapas e outras finalidades voltadas ao setor agropecuário.



Professor responsável:

Edir Oliveira da Fonseca
 Engº Agrº Dr.Ciências do Solo

Inscrições e curso Gratuito:

As inscrições poderão ser realizadas no Departamento de Zootecnia e o Curso é gratuito

Fones: (49) 3311-9318
 3311-9317



Sindicato dos Trabalhadores nas Indústrias de Materiais Plásticos de Chapecó e oeste de Santa Catarina

Por
Emerson Nunes
Horostecki
Engenheiro Agrônomo
Viverde Floricultura e
Paisagismo
(49) 8833-1855



Parte 2

Obs.: Esta é a continuação da matéria publicada na edição anterior (37ª ed. - Parte 1) em 23/05

A água de chuva traz muitos benefícios para as plantas. Sempre que puder recolha um pouco para as regas. Se quiser, coloque os vasos diretamente sob a chuva, mas não por muito tempo e desde que a chuva não seja forte.

O adubo tem um papel importantíssimo. É ele que vai manter

a planta saudável e ajudar no seu desenvolvimento. Mas, se for excessivo, pode prejudicar o vegetal. Por isso, a adubação é feita apenas uma vez por mês, com adubo orgânico ou químico. O orgânico deve ser usado bem curtido e fino. Coloque-o sobre a terra em volta das plantas, não havendo necessidade de revolver o

solo. Já o químico é dissolvido em água, na proporção de 20 a 25 gr. por 10 litros de água, quando se utiliza um composto do tipo NPK, com uma fórmula do tipo 10-10-10 ou similar, ou conforme recomendação do fabricante. Aplique-o durante a rega. Se a planta estiver saudável, a adubação pode ser mais espaçada: uma vez em cada dois ou três meses.

No intervalo de seis meses a um ano, você vai precisar trocar o vaso. Isso acontece quando se nota sinais de atrofia na planta. Para fazer a troca, vire o vaso e segure a planta entre os dedos, mantendo o caule firme. Se necessário, empurre as raízes pelo furinho do fundo do vaso com a ajuda de um pequeno bastão roliço. Retirada a planta, aproveite



Petúnia: época de semeadura de junho a setembro

para podar as raízes, para estimular o seu crescimento e fortalecer-las.

As plantas vão ficar mais bonitas se forem cultivadas em condições ambientais

próximas às do seu habitat natural. O excesso de poeira é prejudicial. Para evitar que se acumule, limpe as folhas com um pano ou esponja macia e úmida. Não

deixe que as plantas tomem golpes de ar frio e procure não usar água gelada para regá-las.

Para maiores informações consulte um técnico habilitado.

EPAGRI realiza capacitações em materiais de limpeza e implanta Unidade Demonstrativa de Banana

Na Linha São José do Capinzal em Chapecó, já foram realizadas duas etapas de capacitação em fabricação caseira de produtos de limpeza como: sabão de limão, sabão de fubá, detergente líquido e água sanitária.

O curso está sendo realizado na propriedade de Paulo e Rozane Berghahn reassentados da Foz do Chapecó e residentes na comunidade de São José

do Capinzal.

Depoimento de Rozane Berghahn proprietária onde realiza-se o curso, é que os produtos já foram testados e são eficientes para a limpeza, com grande rendimento e mais econômicos que os comprados.

Na mesma oportunidade da realização do curso, foi instalado uma Unidade Demonstrativa de Banana, com quatro variedades oferecidas

pela Epagri. O objetivo é avaliar a produção e qualidade da fruta para posteriormente ampliar o plantio, e aumentar a renda da família já que o clima local favorece o desenvolvimento desta cultura.

Maiores informações:
Maristela Moratelli
ou Alisson Baldissara
Extensionistas da
Epagri - Chapecó
(49) 3329-5939



Local da realização do curso: Família Berghahn na comunidade rural São José do Capinzal - Chapecó.



SEDE: Av. FERNANDO MACHADO, 2608-D BAIRRO PASSO DOS FORTES- CHAPECÓ(SC)

FONE (049) 33617000 Site: www.maxicreditosc.com.br

Apoiar o agronegócio nesta região, é estimular o desenvolvimento integrado de toda a economia do oeste.

"VENHA JUNTAR-SE A NÓS"

Leite Bovino

Fonte de minerais para o metabolismo humano



Pelos acadêmicos
Fernanda Batistel

Jonas de Souza

Professor Orientador

Dimas Estrasulas de Oliveira, DSc.

Curso de Zootecnia

CEO - UDESC

O leite bovino contém aproximadamente 1% de minerais, os quais desempenham três funções essenciais para o organismo humano:

Funções:

a) como componentes estruturais dos tecidos corporais;

b) na manutenção do equilíbrio ácido-básico, da pressão osmótica e da

permeabilidade das membranas celulares e;

c) como ativadores de processos enzimáticos ou como integrantes da estrutura de metaloenzimas ou vitaminas.

As principais funções específicas dos minerais no organismo são:

- **Cálcio:** relaciona-se com o desenvolvimento adequado dos ossos e



Vaca leiteira em pastagem

dentes.

- **Fósforo:** juntamente com o cálcio compõe a matriz óssea, está relacionado com as reações de

produção de energia pelo organismo e é componente das membranas celulares e ácidos nucléicos.

- **Magnésio:** atua como co-fator em várias reações enzimáticas, no metabolismo de carboidratos e gorduras, na condução nervosa, contratilidade muscular, síntese protéica e na integridade das membranas.

- **Selênio:** tem função antioxidante natural juntamente à Vitamina E.

- **Iodo:** é componente essencial dos hormônios da tireóide, sendo estes responsáveis pela regulação da taxa metabólica, temperatura, reprodução e crescimento.

- **Zinco:** participa de vários processos bioquímicos, pelo

fato de ser constituinte de inúmeras enzimas. Também participa efetivamente na divisão celular, expressão gênica, processos fisiológicos como crescimento e desenvolvimento, morte celular, função imune, entre outros.

Entretanto, o leite natural tem um conteúdo relativamente baixo de ferro e cobre.

Contudo, várias são as funções dos minerais no metabolismo humano, sendo o leite um alimento capaz de surpreender grande parcela das exigências diárias destes elementos.

Feijão está desaparecendo da mesa dos brasileiros



Epagri demonstrando a importância da seleção de sementes de feijão para o plantio e seus reflexos na qualidade da lavoura (ver matéria de capa da edição 20 de 3/09/2009)

Observação: Todas as publicações anteriores podem ser acessadas via internet pelo Site www.ceo.udesc.br – link Sul Brasil Rural.

com alguma proteína animal e um monte de verdura. Com isso ela consegue ficar três, quatro horas sem fazer a próxima ali-

mentação”, explica a nutricionista Patrícia Araújo Duarte.

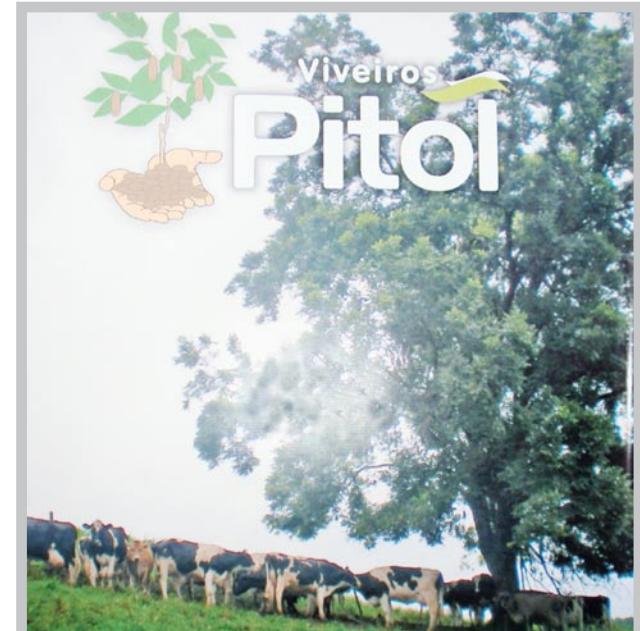
**Fonte: G1
11/05/2010**

Comer nozes reduz colesterol

Comer nozes ajuda a baixar os níveis de colesterol no sangue, de acordo com um estudo divulgado nos Estados Unidos.

Pessoas que comeram 67 gramas de nozes por dia registraram uma queda de 5,1% da concentração total de colesterol e uma diminuição de 7,4% na lipoproteína colesterol de baixa densidade (LDL-C) – conhecida como colesterol mau – em comparação com pessoas que não comem nozes, indicou o estudo.

As pessoas com altos níveis de triglicerídeos que comeram nozes registraram uma queda de 10,2% nos níveis de lipídios no sangue, concluiu a pesquisa, que analisou informações de 25 testes levados a cabo em sete países, envolvendo 583 ho-



Sistema de produção integrada de animal e fruta. Nogueira produzindo sombreamento para bovinos.

mens e mulheres entre 19 e 86 anos com níveis altos ou normais de colesterol.

O estudo foi liderado pela doutora Joan Sebaste, da Universidade

de Loma Linda, na Califórnia, e publicado nos Archives of Internal Medicine da American Medical Association

**Fonte:
Folha Online 11/05**



SEDE: Av. FERNANDO MACHADO, 2608-D BAIRRO PASSO DOS FORTES- CHAPECÓ(SC)

FONE (049) 33617000 Site: www.maxicreditosc.com.br

Desde nossa fundação em novembro de 1984, nossos números só cresceram. Hoje as 23 agências contam com mais de 21.500 associados entre pessoas físicas e jurídicas.

“VENHA JUNTAR-SE A NÓS”

