



EDIÇÃO 40 - Quinta-feira, 24 de Junho de 2010

Alternativas para a Agricultura familiar

Batata Doce e Mandioca

Epagri e Assentamento Dom José Gomes realizam Dia de campo em Chapecó

PAULO RICARDO FICAGNA

Na busca da sustentabilidade, a Agricultura Familiar melhora tanto a sua qualidade de vida como a dos consumidores de seus produtos, além de encontrar alternativas produtivas que possam gerar renda com menor custo de produção e com qualidade ambiental.

Para atender este objetivo, a Epagri e o Assentamento Dom José Gomes de Chapecó, realizaram um "Dia de Campo" (18 de junho) com aproximadamente 50 participantes (Figura 1), para tratarem de dois temas que estão trabalhando conjuntamente:

1 - Um deles é a observação dos resultados de uma Unidade Demonstrativa que foi implantada no assentamento através do Programa Mais Alimentos, desenvolvido em parceria Epagri e Embrapa. Trata-se do plantio de 4 variedade de Batata Doce – Brasilândias Roxa, Rosada, Branca e Princesa (Figura 2). Segundo Alisson Baldissera Técnico da Epagri, todas as variedades estão apresentando bons resultados. As principais características são: - a boa resistência ao caruncho, inseto que pode se tornar praga caso a planta não tenha resistência; - e a alta produtividade o que torna a produção mais rentável. Na ocasião, as famílias assentadas observaram as características das diferentes variedades e levaram batatas para incrementarem suas lavouras.

Um aspecto importante a respeito da Batata Doce que foi

tratado no evento, refere-se às qualidades nutricionais e suas possibilidades alimentares. Segundo Maristela Moratelli, Extensionista da Epagri, a Batata Doce é rica em carboidratos, fonte de energia na alimentação humana. É rica em vitamina A e apresenta minerais como o cálcio, fósforo e o ferro. Na culinária pode ser consumida de diversas formas como: nhoque, doce em quadrinhos; purê, pães, assada, cozida entre outros pratos possíveis. Vários destes pratos puderam ser provados pelos participantes, os quais foram preparados em um encontro de culinária no dia anterior.

2- O outro trabalho, o qual foi coordenado por Léo Schneider, Engº Agrº da Epagri, foi a apresentação e distribuição de 5 variedades de mandioca. Léo falou das características das variedades Rosinha, Mauri "A", Mauri "B"; Marema e Amarela, suas épocas de plantio; comercialização e forma de guardar as ramas (Figura 3). As variedades apresentam alta rusticidade e produtividade. Ao final, as famílias receberam ramos das diferentes variedades para o cultivo.

Tanto a Batata Doce como a Mandioca tem um bom potencial de comercialização, pois grande parte destes produtos que são comercializados em Chapecó, são produzidos em outras regiões.

O Sr. Pedro Rocha, Agricultor e Coordenador das trinta famílias que compõe o Assentamento Dom José Gomes, ressalta que este tipo de trabalho contribui para melhorar a qualidade de vida das pessoas através de uma alimentação diversificada e de qualidade, além de produzir alimentos para a comercialização, diversificando também as fontes de renda geradas no assentamento.



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



Figura 1. Participantes do Dia de Campo. Detalhe da mesa com alimentos produzidos a partir da Bata Doce. Assentamento Dom José Gomes – Chapecó/SC.



Figura 2. Campo Demonstrativo de Batata Doce. Parceira do Programa Mais Alimentos/Embrapa – Epagri – Famílias assentadas.



Figura 3. Apresentação das variedades de mandioca e abaixo agricultores com as ramas das variedades de mandioca para produção.





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

Pelos acadêmicos
Elvis Ticiani – Zootecnia
Lais Ticiani - Engenharia de Alimentos
Professora Orientadora
Rosa Cristina Prestes
Engenharia de Alimentos
CEO - UDESC

Uma característica de grande relevância para o consumidor no momento da compra da carne é a qualidade, sendo que esta é afetada quando o animal ainda está vivo, durante e após o abate. Fatores como idade, sexo, nutrição e principalmente o estresse (na condução e no transporte, temperatura ambiente e tempo de jejum), afetam a composição da carcaça dos animais. Todos os animais apresentam algum grau de estresse antes do abate e este por sua vez pode ter efeitos prejudiciais à qualidade da carne. Ocorrem alterações da homeostase do animal como uma resposta adaptativa que é ativada na tentativa de restabelecer o equilíbrio principalmente quando o animal é submetido a condições estressantes (Figura 1). Esta

resposta dependerá de diversos fatores intrínsecos do animal (genética, sexo, idade e estado fisiológico) e por experiências passadas e adquiridas de aprendizagem.

Um período longo de estresse está geralmente associado à uma carne DFD (dark, firm, dry - escura, dura e seca) devido ao esgotamento do glicogênio muscular. Por outro lado, um estresse breve e intensivo imediatamente antes do abate induz a uma diminuição pós-morte no pH muscular mais rapidamente produzindo uma carne PSE (pale, soft, exudative - pálida, mole e exsudativa). Tanto as



Comportamento dos novilhos antes do carregamento.

carnes PSE quanto a DFD apresentam aparência, palatabilidade e propriedades tecnológicas inadequadas.

Há estudos que demonstram que o estresse pré-abate pode

ter um efeito significativamente deletério nas características de qualidade da carne bovina e isto tem sido subestimado. É imperativo que a questão receba mais atenção

tornando necessário um maior controle das operações que afetam o bem-estar animal minimizando assim as perdas na produtividade e qualidade do produto.

Agroturismo

9ª Festa da Colonização Italiana - 3 de Julho

PAULO RICARDO FICAGNA

O Agroturismo é uma forma de divulgação e intercâmbio de experiências entre as pessoas do meio rural e urbano que ocorre nas comunidades e propriedades rurais. Proporciona bem estar, visual agradável aos olhos dos turistas, descanso, novos conhecimentos e há estímulo à recuperação, conservação e preservação do patrimônio histórico, cultural e ambiental.

O agroturismo contribui para estabilizar a economia local, criando empregos, comércio de produtos e serviços auxiliares como hospedagem, gastronomia e

lazer. Agrega valor aos produtos agropecuários e estimula a produção do artesanato.

Uma das Rotas do Agroturismo existentes em Chapecó é a Rota Italiana, onde o visitante conhece de perto aspectos como o dialeto italiano, a religiosidade e é claro, a rica gastronomia dessa etnia. Fazem parte desta rota, as Comunidades Rurais de Colônia Cella, Colônia Bacia, Sede Figueira e Linha Batistello.

A Festa da Colonização Italiana acontece cada ano em uma destas Comunidades. Neste ano, a 9ª Festa Italiana vai acontecer na Comunidade da Colônia Cella. Distante 12 km do centro de

Chapecó. A Comunidade possui como principal atrativo o Museu da Cultura Italiana - Réplica da Arquitetura Típica de madeira dos

tempos da Colonização, reúne em seu acervo, instrumentos de trabalho e equipamentos primitivos usados na produção do vinho.

Programação:

Data: 3 de Julho – Sábado
 18:30 min – Santa Missa com participação do Coral do Círculo Italiano de Chapecó;
 19:30 min – Jantar típico italiano;
 21:30 min – Apresentação de danças do Grupo Cultural Italiano de Colonia Cella;
 22:30min – Início do baile com BANDA AQUARIUS de Erechim-RS (música italiana);

Cardápio: Culinária típica italiana, com vinho colonial da casa servido na pipa

Adquira seu Ingresso:

R\$ 17,00 – somente com venda antecipada
 Contato para informações : Secretaria de Agricultura/Tereza Lima 3329-5939/Venda de Ingressos - Centro de Informações Turísticas – c/ ELIZANGELA ou JOICE 3328-4669



Museu da Cultura Italiana - Comunidade Colônia Cella



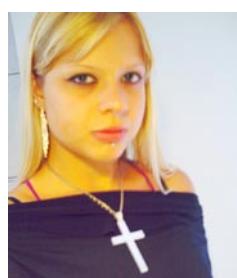
SEDE: Av. FERNANDO MACHADO, 2608-D BAIRRO PASSO DOS FORTES- CHAPECÓ(SC)

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"

Presunto de Parma, saudável e puro



Pela acadêmica
Camila Ducati
Profª Orientadora
Cássia Nespolo
Curso de Zootecnia
CEO - UDESC

Iguaria produzida a mais de dois mil anos, com sabor e aroma incomparáveis, o presunto de Parma não necessita de conservantes ou aditivos em seu processo de fabricação, sendo que o legítimo Presunto de Parma é produzido na Itália. No caso da produção Brasileira, o presunto é conhecido como "presunto cru", podendo levar o termo "Presunto Tipo Parma", sendo que ambos os termos estão inclusos no regulamento do Ministério da Agricultura e Abastecimento para este produto.

O presunto de Parma é produzido a partir do pernil suíno inteiro sem a pata, pesando no mínimo 130 quilos, realizando-se os processos de salga e maturação, sendo que a maturação deve ser no mínimo de dez meses conforme o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do Presunto Tipo Parma (Instrução Normativa nº 22, de 31 de Julho de 2000, do Ministério da Agricultura e do Abastecimento).

O processo de maturação consiste em manter a carne fresca a uma temperatura superior ao ponto de

congelamento (-1,5°C), tornando a carne mais macia e aromática, sendo essa mudança devida, sobretudo à atividade enzimática. Essa técnica tem sido praticada por muitos anos e permanece como importante procedimento na produção de carne macia e no desenvolvimento de sabor e odor característicos durante a maturação, o que confere diferenciação ao produto.

Com relação a sua composição nutricional, o presunto tipo Parma é considerado um alimento concentrado em nutrientes e com alto teor protéico, se comparado a com o presunto cozido e o apresuntado, com valores respectivos de 28,86 g/100g; 16,5 g/100g e 15,00g/100g.

Sua comercialização

é realizada em supermercados e empórios, apresentando-se em peças inteiras com ou sem osso, em pedaços ou fatiado. A peça inteira apresenta um bolor branco situado externamente, sendo este natural de seu

processo de produção, recomendando-se realizar a lavagem da peça para retirada deste bolor antes do consumo. Atualmente o consumo de Presunto de Parma ou Tipo Parma no Brasil é crescente, pelo fato do comércio vare-



jista estar promovendo a divulgação deste produto e tornando os preços de compra mais acessíveis a uma parcela maior da população.



Presunto de Parma

Nove Alimentos que Combatem o Envelhecimento Precoce

INFORMATIVO DRA. DENI NOGUERA

Conheça os 9 alimentos que ajudam a combater o envelhecimento precoce:

1. Maçã
2. Aveia
3. Alho
4. Soja
5. Azeite de oliva extra
6. Tomate
7. Castanha-do-pará
8. Semente de linhaça
9. Uva

A cada edição do Sul Brasil Rural, será descrito um alimento

1. MAÇÃ

Estudos científicos têm demonstrado que o consumo regular de maçãs ajuda a retardar o envelhecimento pele, protegendo-a dos raios solares. A fruta é em fibras e vitamina c, reduz risco de câncer e torna o sistema imunológico

mais jovem, pois possui flavonóides e polifenóis. Uma pesquisa da Universidade de Cornell, nos Estados Unidos, garante que, para prevenir o câncer, uma maçã pequena e com casca tem o mesmo poder de arrasar os temidos radicais livres que 30 copos de suco de laranja (63 calorias em cem gramas).

A maçã é excelente para prevenir e manter a taxa de colesterol em níveis aceitáveis. Esse efeito é devido ao alto teor de pectina, encontrada na casca. Também tem um efeito acentuado para emagrecimento, pois a pectina dificulta a absorção das gorduras, da glicose e elimina o colesterol. O alto teor de potássio contido na polpa da maçã faz eliminar o sódio excessivo, eliminando o excesso de água retida no corpo.

Ministério Pùblico quer proibição de agrotóxico já banido em 60 países

O Ministério Pùblico Federal vai ingressar com uma ação civil pública para proibir o uso do agrotóxico endossulfam no Brasil. O produto, altamente tóxico, já foi banido em 60 países e é considerado pela própria Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) como nocivo à saúde. Mesmo assim, continua sendo usado na lavura.

Dados da Secretaria de Comércio Exterior mostram que o Brasil importou 1,84 milhões de quilos de endossulfam em 2008. No ano passado, o número saltou para 2,37 milhões de quilos.

A ação, que será proposta com pedido de liminar, re-

quer a suspensão de informes de avaliação toxicológica do agrotóxico pela Anvisa. Medida que, se concedida, impedirá a comercialização do produto no País. "Não há razão para tanta demora na adoção de ações que garantam o fim do uso do produto no País", argumenta o procurador da República, Carlos Henrique Martins Lima.

O endossulfam é utilizado na produção da soja, entre outras culturas e está associado ao aparecimento de câncer e a distúrbios hormonais.

Fonte G1
Lígia Formenti,
Jornal "O Estado de São Paulo".
Em 07/06/2010

Seminário na USP destaca a relação entre natureza e saúde

Ainda como parte das comemorações do Dia Mundial do Meio Ambiente, celebrado no dia 05, a Faculdade de Saúde Pública, da Universidade de São Paulo, USP, promoveu o Seminário 'Natureza, Cultura e Saúde'.

O evento destacou a relação entre o meio ambiente e a promoção da saúde. A importância do ambiente natural, como parques urbanos e unidades de conservação, assim como os fatores culturais e como eles influenciam tais relações entre as pessoas e o meio ambiente.

*Com informações da USP.



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"

