



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 tratar 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 variedades 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 quadinhos; 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 ramas 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.



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



Figura 2. Campo Demonstrativo de Batata Doce. Parreira 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.



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

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

Nosso orgulho é ter nascido como cooperativa de crédito rural. Desde 2005 quando adquirimos o privilégio da LIVRE ADMISSÃO, abrimos as portas a todos os segmentos da sociedade.

"VENHA JUNTAR-SE A NÓS"



Estresse pré-abate: influência na qualidade de carne bovina

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 a uma carne DFD (dark, firm, dry - escura, dura e seca) devido o 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 desta 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. Dista 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 Circulo 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 incluídos 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 NOGUEIRA

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

co 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 gram as).

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 excedente, eliminando o excesso de água retida no corpo.

Ministério Público quer proibição de agrotóxico já banido em 60 países

O Ministério Público 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 lavoura.

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"



Tempo

Quinta-feira (24): Tempo permanece firme com nevoeiros ao amanhecer e predomínio de sol em SC. Do Oeste ao Litoral Sul, as nuvens aumentam com a aproximação de uma nova frente fria. A temperatura ainda fica baixa na madrugada, com formação de geada isolada nas áreas altas do Meio Oeste, Planalto Sul e Litoral Sul. No decorrer do dia, a massa de ar frio perde força e a temperatura entra em elevação.

Sexta-feira (25): Nevoeiros ao amanhecer e presença de sol em todo o estado. A partir da tarde, aumento de nuvens especialmente nas regiões próximas a divisa com o RS. Temperatura em elevação.

Sábado (26): O dia começa com nevoeiros e chuva isolada no sul do estado. No decorrer do dia, sol entre nuvens. Temperatura mais elevada.

Domingo (27): Nevoeiros ao amanhecer com sol e aumento de nuvens no decorrer do dia. Do Oeste ao Litoral Sul há chance de pancadas isoladas de chuva com trovoadas entre a tarde e noite devido a influência de mais uma frente fria, que se aproxima do Litoral Catarinense, com fra-ca intensidade. Temperatura mais elevada.

TENDÊNCIA 28/06 a 08/07

A previsão para este período é de tempo mais seco com sol entre nuvens em SC. As temperaturas estarão mais baixas com chance de geada nas áreas altas do estado até o fim deste mês e tendem a ficar mais elevadas na primeira semana de julho.

PREVISÃO CLIMÁTICA TRIMESTRAL PARA SANTA CATARINA JUNHO, JULHO e AGOSTO

A previsão para o trimestre JUN/JUL/AGO é de chuvas entre a normal e abaixo da média climatológica para Santa Catarina.

Um fator marcante para o trimestre JUN/JUL/AGO é a redução significativa do volume de chuva em relação aos meses de outono com diminuição gradual de chuva ao longo destes meses. Para junho, ainda são esperadas chuvas frequentes e bem distribuídas, assim como a ocorrência de episódios de chuva intensa. A redução no volume de precipitação será observada especialmente em julho e agosto. Nestes meses, a distribuição da chuva será irregular no tempo e no espaço, o que é comum para a época do ano, resultando em predomínio de dias ensolarados.

www.ciram.epagri.sc.gov.br

Fonte: Epagri/Ciram

Setor de Previsão de Tempo e Clima



Receita

Risoto de Presunto de Parma com Champignons e Tomate Seco

Ingredientes:

- 300 g de arroz
- 1/2 cebola
- 2 colheres de (sopa) de azeite
- 1 caldo de galinha
- 200ml vinho branco seco
- 200g de presunto de Parma fatiado
- 150 g de champignons frescos
- sal a gosto
- 8 tomates secos cortados em tiras
- 200ml de água

Preparo:

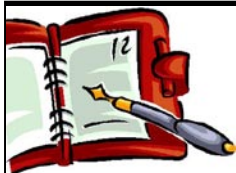
- Refogue no azeite a cebola o Presunto de Parma e os champignons (2 a 3 minutos), depois acrescente o arroz, o sal, o vinho branco, os tomates secos e o caldo de galinha e a água e deixe ferver devagar até que o arroz não esteja mais duro.

Adaptação Sugerida:

- Pode ser enriquecido com queijo ou manteiga.



Por Camila Ducati
Acadêmica de Zootecnia/UDESC



Agenda

29/06 – **Simpósio Regional de Bovinocultura de Leite Sustentável.** Centro Comunitário da Igreja Matriz de Xanxerê. Informações: Epagri (49) 3433-0760

- 08 e 09/07 - **Curso de Noções Básicas de Cartografia e Navegação com GPS.** Local: Departamento de Zootecnia – UDESC/CEO
Inscrições Gratuitas: de 07 a 25/06 Fones: (49) 3311-9318/3311-9317
Nº de Vagas :15

- 10 a 12/08 - **Simpósio Brasil Sul de Suinocultura** Local: Centro de Cultura e Eventos Plínio Arlindo de Nês Responsável: Miguel Canal Contato: (49) 3329 – 1640

Prêmio Valorização da Biodiversidade Catarinense. Prazo de inscrição – 17/07.
Informações: www.fapesc.sc.gov.br



Indicadores

	R\$
Suíno vivo	
- Produtor independente	2,30 kg
- Produtor integrado	2,18 kg
Frango de granja vivo	1,35 kg
Boi gordo - Chapecó	75,00 ar
- Rio do Sul	82,00 ar
- Joaçaba	83,25 ar
Feijão preto (novo)	70,00 sc
Trigo superior ph 78	24,50 sc
Milho amarelo	15,50 sc
Soja industrial	32,50 sc
Semente de Aveia Preta ¹	0,85 kg
Adbos NPK (2:20:20) ¹	40,80 sc
(9:33:12) ¹	50,40 sc
Uréia ¹	37,50 sc
Fertilizante orgânico ²	
Granulado - saca 40 kg	14,00 sc
Granulado - granel	335,00 ton
Queijo colonial ³	10,00 – 11,00 kg
Salame colonial ³	9,50 – 11,00kg
Torresmo ³	10,00 – 12,00 kg
Cortes de carne suína ³	5,30 – 7,30 kg
Frango colonial ³	6,50 – 7,15 kg
Pão Caseiro ³ (600 gr)	2,50 uni
Pé de Moleque	7,00 kg
Mini pizza	2,00 uni
Peixe limpo, fresco-congelado ³	
- filé de tilápia	13,50 kg
- carpa limpa com escama	7,50 kg
- peixe de couro limpo	9,00 kg
- cascudo	13,50 kg
Mel ³	8,00 kg
Muda de flor – cxa com 15 uni	7,50 - 8,50 cxa
Suco laranja – copo 300 ml ³	1,00 uni
Suco amora concentrado e congelado – 300 ml ³	2,50 uni
Caldo de cana – copo 300 ml ³	1,00 uni
Banana prata agroecológica	2,00 – 3,00 kg
Calcário	
- saca 50 kg ¹ unidade	6,00 sc
- saca 50 kg ¹ tonelada	4,80 sc
- granel – na propriedade	70,00 – 75,00 tn
Dólar comercial	Compra: 1,780 Venda: 1,782
Salário Mínimo Nacional	510,00
Regional (SC)	587,00 – 679,00

Fontes:

Instituto Cepa/DC – dia 23/06

1 Cooperativa Alfa/Chapecó

2 Ferticel/Coronel Freitas.

3 Feira Municipal de Chapecó (Preço médio)

Obs.: todos os valores estão sujeitos a alterações.



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

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

Agências em Chapecó:

- Distrito Mal. Bormann
- F. Machado, 2608 D
- R. Quintino Bocaiúva, 388 D SI 02
- Av. Atilio Fontana, 2671 E
- Av. Lício Cordova, 473 D
- Rua Uruguai, 517 E
- Av. Gen. Osório esq. Rua Carlos B. Bruck, 271 D

E nas cidades de:

- Xaxim
- Nova Itaberaba
- Águas de Chapecó
- União do Oeste
- Lajeado Grande
- Planalto Alegre
- Caxambú do Sul
- Nova Erechim
- Coronel Freitas
- Quilombo
- Irati
- Formosa do Sul
- Jardinópolis
- Marema
- São Bernardino
- Campo Erê