



EDIÇÃO 43 - Quinta-feira, 19 de Agosto de 2010

Estágio de Vivência - Curso de Zootecnia da UDESC

Um encontro dos estudantes com a Agricultura Familiar de Caxambu do Sul



POR PAULO RICARDO FICAGNA¹

Na sua sexta edição, vinte e dois estudantes do Curso de Zootecnia do Campus Oeste da Udesc (Universidade do Estado de Santa Catarina) foram ao campo para realizar uma etapa da disciplina denominada "Estágio de Vivência" no Município de Caxambu do Sul.

Cada estudante ficou uma semana - 7 a 14 de agosto, hospedado em uma família de agricultores do município de Caxambu do Sul.

Segundo o coordenador setorial de estágio e professor do curso de Zootecnia Régis Canton, este momento é importante para os acadêmicos, porque é uma oportunidade de terem uma vivência direta com a realidade do campo, tanto nas áreas técnicas como em relação ao contexto social e econômico da agricultura familiar do oeste catarinense. Muitos estudantes tem origem urbana e não possuem a experiência do convívio com o espaço rural.

As áreas do estágio, na sua maioria, foram ligadas aos sistemas de produção predominante no município: bovinocultura leite, suinocultura, avicultura e piscicultura. Outra atividade que o município desenvolve é a fruticultura com produção de melão, laranja com destaque para a cultura da melancia que a partir dela, surgiu a Festa Estadual da Melancia.



Estudantes da UDESC, agricultores e autoridades do município de Caxambu do sul no momento da conclusão do Estágio de Vivência

Caxambu do Sul recebeu da Assembléia Legislativa o título de "Capital Estadual da Melancia". Outro atributo da cidade é que ela foi o Piloto no estado do Projeto Microbacias I, época em que foi desenvolvido um sistema de proteção de fonte de água denominado "Modelo Caxambu", difundido e utilizado até hoje.

Segundo o agricultor Luiz - Família Bellei que receberam uma estagiária - "o estágio cumpriu com uma importante função que foi de associar a teoria à prática, proporcionando esta experiência para Larissa E. Seibert". O Sr. Luiz Bellei, que é produtor de leite, relata que apesar das dificuldades pela oscilação de preços, esta ati-

vidade ainda é viável.

Carla Ribeiro, estudante de Zootecnia relata que foi uma "lição de vida" presenciar o dia a dia de uma família de agricultores. "Acordava às 5 horas da manhã e trabalhava até ao anoitecer. Tive a possibilidade de acompanhar as atividades da bovinocultura de leite, avicultura e preparar terra para o plantio das mudas de melancia. Presenciei a rotina e a força de trabalho que a mulher desempenha na agricultura", relatou Carla.

Ao final do estágio, quando todos estavam reunidos para a despedida, o Prefeito Vilmar Foppa fez um relato de sua viagem com prefeitos da região, à China. Participaram da Exposição Universal

World Expo 2010 Shanghai com a representação de 192 países e ocorre a cada cinco anos em um país diferente.

Ao final, todos os acadêmicos entregaram um certificado da Udesc em agradecimento às famílias dos agricultores que os acolheram.

A Udesc Campus Oeste agradece todas as famílias de agricultores que receberam os estudantes e a Administração Municipal de Caxambu do Sul em nome do Prefeito Municipal Vilmar Foppa e a Secretaria de Agricultura Carla Treméa e sua equipe, pelos trabalhos prestados e empenho necessário para que este estágio ocorresse.



Acadêmica Francieli Adriane Molossi entregando o certificado da Udesc para os agricultores Alberto e Zenilde Zamban, onde ela ficou

¹ Engº Agrº Ms. Prof. Curso de Zootecnia e Coordenador do Sul Brasil Rural – CEO-UDESC



Código Florestal

Revisão sem sustentação científica

Revisão do Código Florestal motiva manifestações da comunidade científica. Pesquisadores explicam porque a proposta poderá levar a desastres ambientais de grandes proporções

Parte 3. Considerando a importância do assunto e a extensão do texto, a matéria está sendo apresentada em partes. É possível acessar as edições anteriores no site www.ceo.udesc.br (link – Sul Brasil Rural).

Desproteção e impacto nas águas

Ricardo R Rodrigues, (Biota-FAPESP), criticou o principal argumento para a defesa da reforma do Código Florestal: a alegação de que não existe mais área disponível para expansão da agricultura brasileira.

“O principal erro desse código novo é que ele não considera as áreas que foram disponibilizadas para a agricultura historicamente, mas que são de baixa aptidão agrícola e por isso são subutilizadas hoje, sem papel ambiental e com baixo rendimento econômico, como os pastos em alta declividade”, afirmou.

Outro impacto negativo é a anistia proposta para as APPs irregulares. “Quem degradou as

APPs não vai precisar recuperar e, pior, poderá continuar usando a área desmatada. Quem preservou vai ser punido”, explicou.

A reformulação do Código Florestal deverá diminuir a eficiência dos mecanismos legais de proteção ambiental. Uma das consequências mais graves será o impacto na qualidade da água. De acordo com José Galizia Tundisi, do Instituto International de Ecologia, de São Carlos (SP), com o solo mais exposto, haverá um aumento da erosão e do assoreamento de corpos d’água, além da contaminação de rios com fertilizantes e agrotóxicos.

Tundisi criticou também a diminuição da delimitação das áreas preservadas em torno de rios. “Essa delimitação de faixas marginais é sempre artificial, seja qual for a metragem. Não é possível estabelecer de forma geral uma área de preservação de 15 metros dos dois lados do leito dos rios pequenos. Seria preciso delimitar caso a caso, porque a necessidade de preservação varia de acordo com a ecologia do entorno e os padrões

de inundação do sistema. A delimitação deve ter caráter ecológico e não se basear em metragens”, ressaltou.

Para Tundisi, com o impacto que provocará nos corpos d’água, a aprovação da modificação no Código Florestal prejudicará gravemente o próprio agronegócio. “Se não mantivermos as áreas de proteção, a qualidade da água será afetada e não haverá disponibilidade de recursos hídricos para o agronegócio. Fazer um projeto de expansão do agronegócio às custas da biodiversidade é uma atitude suicida”, disse.

A agricultura deverá ser prejudicada também com o aumento do preço da água. “Trata-se de algo cientificamente consolidado: o custo do tratamento da água aumenta à medida que diminui a proteção aos mananciais”, disse o cientista.

Fonte: Fábio de Castro

Agência FAPESP: Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo 19/7/2010

Gramados – como cuidar



POR ÉMERSON NUNES HOROSTECKI¹

1.Engº Agrº Responsável Técnico
Viverde Floricultura e Paisagismo
(49) 8833-1855

O Gramado dá vida ao jardim, que fica com um aspecto mais ordenado, mais limpo e de maior dimensão integrando flores, árvores e objetos de decoração.

É um importante purificador do ar. Suas folhas absorvem o di-

óxido de carbono e liberam o oxigênio, fundamental para nossa saúde.

Protege o solo contra erosão, reduz a poeira e o calor, permite o piso e por isso pode ser usado para piqueniques, esportes, lazer, banhos de sol, brincadeiras das crianças, etc.

Muitas vezes a grama que você conhece ou ouve falar, não é a melhor para o seu terreno ou jardim.

O clima, tamanho do terreno e o tipo de uso pretendido, devem ser bem definidos na hora de escolher uma grama.

MICOTOXINAS - Importância & Efeitos

POR ALSIANE CAPELESSO¹, LENITA MOURA STEFANI²

Parte 1. Esta matéria será apresentada em partes.

O que são micotoxinas?

O termo micotoxina é originário da palavra grega “mykes” (fungo) e do latim “toxicum” (toxina) usado para designar um grupo de compostos altamente tóxicos produzidos por certos fungos. Estes microrganismos desenvolvem-se em lugares que apresentam temperatura e umidade favoráveis tais como os silos utilizados para o armazenamento de grãos.

As micotoxinas podem entrar na cadeia humana e animal através da contaminação

direta do alimento ou da ração se infectadas por um fungo toxigênico e com posterior formação de micotoxinas e mesmo que o fungo tenha sido eliminado durante o processamento, a toxina pré-formada permanece. Uma vez ingeridas pelo animal, ficam acumuladas na carne ou eliminadas no leite, ovos e seus derivados, podendo representar um risco à saúde humana.

Importância econômica:

As micotoxinas resultam em perdas econômicas significativas para os criadores, uma vez que afetam a saúde dos animais, reduzem a produtividade e podem até levar o animal

1. Graduanda em Zootecnia, Chapecó CEO - UDESC

2. Médica Veterinária, Dra. Professora orientadora, Curso de Zootecnia, Chapecó CEO - UDESC

Expediente

Universidade do Estado de Santa Catarina - UDESC
Centro de Educação Superior do Oeste – CEO
Endereço para contato: Rua Benjamin Constant, 84 E, Centro. CEP:89.802-200
Organização: Profº: Paulo Ricardo Ficagna
pficagna@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 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”

O tratamento aversivo e as perdas na produtividade animal



POR RAFAELA GABRIEL¹, DANIELA FREITAS²

Os animais respondem ao tratamento recebido pelos humanos, sendo que a maneira como o tratador se relaciona com os animais – tom de voz, contato físico, interações em geral – pode influenciar no comportamento e na produtividade animal.

Os animais domésticos gostam de rotinas e reconhecem os tratadores pela imagem, odor, voz e caminhar, sendo que mudanças de tratador, medo do tratador ou situações que induzem ao medo diminuem o bem-estar desses animais e afetam a produtividade.

Os efeitos do medo

na fisiologia se refletem em resultados negativos na produtividade, principalmente porque há uma intensificação da atividade do eixo hipotálamo-hipófise-adrenal expresso no aumento dos níveis de cortisol, e do sistema nervoso central, pelo aumento nas concentrações de adrenalina e dos batimentos cardíacos.

O medo causado pelo tratamento aversivo e as perdas na produtividade podem ser explicadas, em vacas leiteiras, quando as mesmas apresentam uma queda na produção de leite e um aumento do leite residual quando em situação de medo que,

também pode ser explicado pela defecação excessiva na sala de ordenha, até seis vezes mais do que animais que não recebem tratamento aversivo, sugerindo uma maior atividade do sistema nervoso.

Possíveis consequências do tratamento aversivo seriam maior fragilidade do sistema imunológico com diminuição da produção de anticorpos e dessa forma, aumento da susceptibilidade a doenças e, em alguns casos comportamentos anômalos. Além disso, o comportamento de evitação dos animais aos tratadores aversivos tende a dificultar o manejo, prin-



Equipamento utilizado para dar choque aos animais durante manejo.

cipalmente a condução dos animais.

Em suínos é notável uma leve diminuição no consumo de alimentos pelos animais com

medo, ocorrência de diarréias e em porcas a sobrevivência dos leitões é diminuída.

O medo não é causa, é consequência, por isso

é decorrente de algum manejo inadequado que deve ser evitado a fim de garantir um bem estar e um aumento na produtividade.

1 Acadêmica Curso de Zootecnia - Chapecó, CEO-UDESC, 2 Bióloga, Professora Orientadora, Curso Zootecnia - Chapecó, CEO-UDESC

Nove Alimentos que Combatem o Envelhecimento Precoce

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 destes alimentos por ordem numérica.

5. AZEITE DE OLIVA

Azeites com baixa acidez (de até 0,8%) são chamados de extravirgem e são os de maior qualidade. Para ter essa característica, não podem passar por processos térmicos ou químicos. Sua extração é feita a frio, a temperaturas inferiores a 27°C, de maneira a conservar melhor aroma e

sabor.

Ajudá a prevenir a arteriosclerose e seus riscos; melhora o funcionamento do estômago e do pâncreas; digere-se com maior facilidade do que qualquer outra gordura comestível, não tem colesterol e proporciona a mesma caloria dos outros óleos; acelera as funções metabólicas.

Azeite extra virgem tem muitos antioxidantes anticancerígenos: ômega 3 e esqualeno (que é um composto que previne câncer de colônio).

Auxilia na redução do LDL (mau colesterol). Sua ingestão no lugar de margarina ou manteiga pode reduzir em até 40% o risco de doenças do coração e aumenta o HDL (bom colesterol).

Quantidade recomendada: 15 mililitros por dia ou uma colher (de sopa rasa). Cada grama de azeite tem 9 calorias. 1 colher de sopa tem 125 calorias.

O uso de Fitoterápicos na Produção Animal

POR GRÉGORY JOAQUIM CARDOSO¹, JOSIANE BATTISTON¹, LENITA STEFANI²

Atualmente o consumo de produtos orgânicos é uma tendência mundial, e para que o consumidor tenha acesso a produtos de qualidade o produtor deve preocupar-se com o estado nutricional e sanitário dos rebanhos. Uma alternativa para alcançar este ideal na produção está em aliar o manejo sanitário ao uso de plantas fitoterápicas, ou seja, plantas que possuem princípios ativos que contribuem na prevenção e controle de doenças infeciosas ou parasitárias dos animais.

Diversos estudos já demonstraram a eficiência de certas plantas. Como exemplo podemos citar o alho

(Allium sativum) atuando no controle de microrganismos que habitam o trato gastrointestinal de suínos e dessa forma promovendo maior desempenho dos animais avaliados. Além disso, o uso do óleo de citronela (Cymbopogon nardus) possui função acaricida demonstrando eficiência no controle de carrapatos.

Contudo a administração destes produtos deve ser feita de maneira racional e preventiva, uma vez que quando uma doença já está instalada no animal, deve-se optar pelo tratamento convencional prescrito pelo Médico Veterinário. Utilizando-se deste princípio, é possível produzir alimentos

de maior qualidade e que possuam maior valor agregado por ser produzido com menores quantidades de agentes químicos, atingindo um nicho de mercado que tem interesse em consumir alimentos com esta característica.

Para se alcançar o status sanitário desejado o produtor deverá dispor de rígidos critérios de controle e monitoramento sanitário para verificar a eficácia deste método. Esta possibilidade faz com que a fitoterapia seja amplamente utilizada na produção animal para se alcançar a redução de custos e causar menor dano à saúde humana e animal e ao meio ambiente.

1 Graduando do curso de Zootecnia, Chapecó CEO-UDESC

2. Médica Veterinária, Dra^a. Professora orientadora, Curso de Zootecnia, Chapecó CEO - UDESC



SICOOB
MaxiCrédito/SC

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 25 agências contam com mais de 24.700 associados entre pessoas físicas e jurídicas.

“VENHA JUNTAR-SE A NÓS”



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



Tempo

Semana de tempo estável em SC!

Quinta-feira (19/08): Uma massa de ar seco continua influenciando SC, com nevoeiros ao amanhecer e predomínio de sol. No decorrer do dia, as nuvens aumentam no Planalto Sul e Litoral Sul devendo a aproximação de uma frente fria, que se afasta para alto mar, sem atingir o estado.

Sexta-feira, sábado e domingo (20 a 22/08): O tempo segue estável e o sol predomina em SC. Temperatura em elevação.

TENDÊNCIA 23/08 a 03/09

De 22 a 24 será marcado pela presença de uma massa de ar seco que mantém o tempo firme em SC. Depois disso, duas frentes frias devem passar por SC, com chuvas isoladas, ficando mais concentradas na divisa com o RS. Logo após a temperatura diminui novamente, mas até o momento as massas de ar frio têm intensidade fraca a moderada, com rápido deslocamento para o oceano.

PREVISÃO CLIMÁTICA TRIMESTRAL PARA SANTA CATARINA AGOSTO/SETEMBRO/OUTUBRO:

Assim como foi observado em junho, julho também registrou águas superficiais mais frias (TSM abaixo da média climatológica) na área oceânica do Pacífico Equatorial Leste, indicando a evolução do fenômeno La Niña de intensidade fraca a no máximo moderada, nos próximos meses. O estabelecimento do fenômeno muda o padrão geral de circulação atmosférica, tendo influência no clima regional e global, afetando especialmente o regime de chuva em Santa Catarina, com diminuição dos volumes. Resalta-se que, especialmente quando ocorre em meses de primavera, o fenômeno La Niña pode resultar em impacto para a agricultura do estado. A Epagri/Ciram recomenda o acompanhamento dos boletins e informações disponibilizados no site www.ciram.epagri.sc.gov.br

Marcelo Martins – Meteorologista
Setor de Previsão de Tempo e Clima
Epagri/Ciram (48) 3239-8064

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 setembro de 2010



Receita

Azeite de Oliva Aromatizado

O azeite de oliva pode ser usado em saladas, conservas, para cozinhar ou até para fazer bolos. Inclua-o em sua alimentação e seja mais saudável!

Ingredientes

-2 maços de alecrim
-2½ xícaras (chá) de azeite de oliva extravirgem



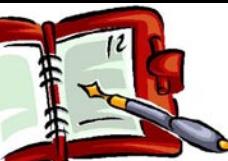
Preparo da Receita

Lave o alecrim, separe as folhas e seque com toalha de papel. Seque várias vezes até o papel não umedecer mais. Espalhe as folhas sobre a toalha de papel e deixe secar por 1 hora, trocando de papel, se necessário. Não deve conter umidade. Coloque o alecrim no processador, junte 1/2 xícara (chá) de azeite de oliva e bata até obter um purê. Transfira o purê para uma tigela e acrescente, aos poucos, o azeite de oliva restante, sem parar de mexer. Despeje a mistura em um vaso esterilizado bem seco e tampe. O azeite aromatizado pode ser guardado na geladeira ou em temperatura ambiente por até 2 meses

Dica para esta receita

Este azeite é ideal para temperar frango e colho assados.

Fonte: Revista Água Na Boca



Agenda

23 a 27/08 - **Mercomóveis**. Parque de Exposições Tancredo de Almeida Neves Horário: 14:00 as 21:00 h Contato: Felipe (49) 3328-4144 Site: www.mercomoveis.com.br

27 a 29/08 - **2ª Exposição de Orquídeas de Chapecó**. Centro de Eventos Plínio Arlindo De Nes Horário: 9:00 às 22:00 h Contato: Gelson Antonio Franceschi (49) 33614232 Promotor: Associação Orquidófila de Chapecó

20 a 24/09 – **13ª Semana Temática da Biologia**. Instituto de Biociência – Universidade de São Paulo/SP. www.ib.usp.br/semanatematica

22 a 24/09 – **IV Congresso Sul Brasileiro de Qualidade do Leite**. Florianópolis/SC. Informações: (48) 3035-4388 www.cbql2010.com.br



Indicadores

Suíno vivo	R\$ 2,32 kg
- Produtor independente	2,26 kg
- Produtor integrado	
Frango de granja vivo	1,44 kg
Boi gordo - Chapecó	88,00 ar
- Joaçaba	85,50 ar
- Rio do Sul	86,50 ar
Feijão preto (novo)	70,00 sc
Trigo superior ph 78	23,00 sc
Milho amarelo	16,50 sc
Soja industrial	37,50 sc
Adubos NPK (3:18:18) ¹	46,00 sc
(9:33:12) ¹	51,50 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	10,00 – 12,00kg
Torresmo ³	7,50 – 15,00 kg
Linguicinha	6,50 kg
Cortes de carne suína ³	5,50 – 8,00 kg
Frango colonial ³	6,75 – 7,50 kg
Pão Caseiro ³ (600 gr)	2,50 uni
Pé de Moleque	8,00 kg
Mini pizza	2,50 uni
Batata doce assada	2,50 – 3,50 kg
Peixe limpo, fresco-congelado ³	
- filé de tilápia	15,00 kg
- carpa limpa com escama	7,50 kg
- peixe de couro limpo	9,00 kg
- cascudo	13,50 kg
Mel ³	9,00 – 10:00 kg
Muda de flor – exa com 15 uni	8,00 – 10,00 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: 1,753 Venda: 1,755
Salário Mínimo Nacional Regional (SC)	510,00 587,00 – 679,00

Fontes:

Instituto Cepa/DC – dia 18/08

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. Atílio Fontana, 2671 E
- Av. Lícino 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
- Codilheira Alta
- Coronel Freitas
- Quilombo
- Iriti
- Formosa do Sul
- Jardinópolis
- Marema
- São Bernardino
- Campo Erê
- Guatambú