



EDIÇÃO 48 - Quinta-feira, 14 de Outubro de 2010



# 1ª Parada Animal – Esterilização é a Solução

RODRIGO BACKES<sup>1</sup>

**A**tualmente é crescente o número de animais que vivem na rua, devendo-se, em grande parte, pela sua reprodução descontrolada. Outro fator que contribui grandemente é o abandono de filhotes, nascidos de animais com dono. Isso ocorre, pois a maioria das famílias adota um ou dois animais e abandonando os demais para “se livrar” deles, não sabendo das sérias consequências de seus atos, pois além do crime contra os direitos dos animais, estes tornam-se uma questão de saúde pública pela grande quantidade de zoonoses (doenças que podem infectar os humanos) que estes cães e gatos podem possuir. Alguns países adotaram a eutanásia dos animais sem identificação. Porém essa é uma

prática condenável, e não efetiva em seu propósito já que uma única fêmea de cão ou gato deixará milhares de filhotes descendentes durante a sua vida reprodutiva, necessitando eliminar 50 a 80% dos animais todo ano para total eficácia no controle, o que é impraticável. Em contrapartida, um método muito eficaz é a esterilização dos animais de estimação e dos animais de rua, reduzindo o número de filhotes abandonados e nascidos nas ruas.

A esterilização é uma cirurgia relativamente simples que impede definitivamente a procriação dos animais, podendo ser feita tanto em fêmeas como em machos. Possui diversas vantagens: ausência de cio e a eliminação da possibilidade de doenças reprodutivas em fê-



Efetiva participação da população na 1ª Parada animal

meas, já nos machos a esterilização proporciona diversas vantagens em relação ao comportamento, pois estes param de urinar em todos os cantos, fugir atrás de fêmeas no cio, reduz brigas com outros animais, diminui odor da urina, além do comportamento mais tranquilo reduzindo miados e latidos durante o dia e noite.

Quando realizada de forma correta, pelo Médico Veterinário, com anestesia geral, a castração evita sofrimento. Uma idéia equivocada a respeito da castração é em relação a engorda, onde pressupõe-se que após a esterilização os animais engordem, o que não ocorre. Apesar dos animais ficarem

menos agitados eles continuam cuidando da casa, mantendo o instinto de territorialismo.

Um grande avanço na legislação foi o projeto de lei federal nº 04/2005 que dispõe sobre a política de controle da natalidade de cães e gatos que está tramitando na câmara de deputados e aponta a esterilização como método mais efetivo e humano no controle de natalidade de cães e gatos, ficando proibido o uso de qualquer outro método de extermínio dos animais. Segundo uma lei estadual de São Paulo nº 12.916/2008, a eutanásia só é permitida em casos extremos, em que os animais possuam uma doença

contagiosa incurável, onde a continuação da vida seja motivo de sofrimento para esses animais, ficando vedada a utilização deste método para controle populacional. Tal legislação favorece a conscientização da população da importância do controle humanitário da superpopulação de animais de rua.

Segundo este raciocínio foi realizado no dia 26 de setembro a Primeira Cãominhada, com grande participação da população chapecoense, mostrando a preocupação com a problemática do abandono de animais e sua proliferação. Este evento objetivou a distribuição de panfletos informativos sobre cuidados que

se deve ter com os animais, e buscando conscientizar a população dos benefícios da esterilização dos animais, para o homem e para os próprios animais. A promotora do evento foi a ONG Amigos dos Bichos de Chapecó filiada a WSPA, contando com o apoio de alunos e professores do curso de Zootecnia da UDESC.

A visão de sustentabilidade foi a grande incentivadora da participação no evento, partindo do pressuposto que para atingir esta sustentabilidade há necessidade de verificar o bem estar dos animais não sendo possível esquecer o social, onde as pessoas seriam beneficiadas com a redução da população de animais de rua. Segundo a organizadora Jovane Bottin eventos como este são importantes para chamar à responsabilidade o poder público mostrando que a população se importa com os animais e para que sejam criadas políticas públicas sérias que atuem na causa do problema e não nas suas consequências. Ela ainda afirma que “os animais não são de rua, porque não escolheram estar lá, estão nas ruas por irresponsabilidade e inconsequência dos seus guardiões”.



Docente e discentes do curso de Zootecnia – UDESC participando da 1ª Cãominhada

1 ACADÊMICO DO CURSO DE ZOOTEKNIA, CHAPECÓ – CEO/UDESC



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

FONE (049) 33617000 Site: [www.maxicreditosc.com.br](http://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”**





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

## Alunos do CEO – Centro de Educação Superior do Oeste são premiados no XX Seminário de Iniciação Científica da UDESC

Várias atividades foram programadas para o mês de setembro de 2010, em comemoração aos 45 anos de existência da Universidade do Estado de Santa Catarina (UDESC), dentre elas destacam-se a realização do XX Seminário de Iniciação Científica (XX SIC) e do I Congresso de Iniciação Científica e Pós-Graduação do Sul do Brasil (I CICPG), ambos realizados de 13 a 16

de setembro de 2010 no Centro Sul – Centro de Eventos de Florianópolis – SC.

O CEO por meio dos seus cursos de Enfermagem (Palmitos), Engenharia de Alimentos (Pinhalzinho) e Zootecnia (Chapecó) participou do XX SIC com seis apresentações orais de trabalhos de pesquisa realizadas pelos Bolsistas de Iniciação Científica PROBIC/UDESC. Além disso, o CEO participou do I CICPG com doze trabalhos elaborados por Bolsistas de Iniciação Científica

e Voluntários, sendo sete gerados no curso de Zootecnia, três na Engenharia de Alimentos e dois no curso de Enfermagem.

Na área de Ciências Agrárias no XX Seminário de Iniciação Científica concorreram 91 trabalhos, sendo 6 do CEO, resultantes de projetos de pesquisa com Bolsas de Iniciação Científica. Mesmo com uma quantidade muito pequena de Bolsas o CEO mostrou que tem qualidade na pesquisa científica, pois ganhou todas as pre-

miações nesta área, ou seja, os alunos JONAS DE SOUZA do curso de ZOOTECHNIA (Trabalho intitulado “Efeito do Ácido Linoléico Conjugado (CLA) sobre a produção, composição do leite e metabolismo de ovelhas leiteiras da raça Lancaune”. Orientador: Dimas E. de Oliveira) e FABIANA DELLA BETTA de ENGENHARIA DE ALIMENTOS (Trabalho intitulado “Avaliação molecular da microflora potencialmente probiótica do colostro bovino utilizando a técnica

Length Heterogeneity Polymerase Chain Reaction (LH-PCR)”. Orientador: Juliano Dea Lindner) ganharam os 1º e 2º lugares, respectivamente.

O Prof. Dilmar Barretta, Diretor de Pesquisa e Pós-Graduação do CEO/UDESC, disse que “Às vezes chego a pensar que estes alunos bolsistas e voluntários estão nos mostrando que nada é impossível e nos indicando os caminhos para a criação de cursos de Pós-Graduação no CEO”.

Estão de parabéns especialmente os alunos e orientadores do CEO por mais esta conquista importante, no que se refere à qualidade em pesquisa!

Outras informações sobre projetos de pesquisa sendo conduzidos no CEO podem ser obtidas em <http://www.ceo.udesc.br/portal/conteudo/projetos.php?pg=prjpesq>

Em edições posteriores, estarão sendo publicados trabalhos apresentados desenvolvidos no CEO e apresentados neste evento.

## Alimentação Caseira dos Cães

LAIZA HELENA DE SOUZA IUNG<sup>1</sup>, LENITA MOURA STEFANI<sup>2</sup>

Muitos proprietários de cães preferem fornecer aos seus animais de estimação uma alimentação preparada em casa por eles mesmos ao invés de rações prontas, a chamada ração caseira. Esta por sua vez, não é realmente o que os nutricionistas chamam de ração caseira, pois normalmente é constituída por sobras da alimentação humana. Para os nutricionistas, uma ração caseira deve conter alimentos balanceados para atender as exigências dos animais evitando assim excessos ou deficiências que poderão levar a problemas de saúde.

São vários os motivos que levam estes proprietários a escolher este tipo de alimentação, dentre eles: baixo custo, fácil acesso, preferência dos próprios cães por esta alimentação, alimentar os cães conforme o gosto dos próprios donos e alimentar de acordo com recomendações nutricionais feitas a humanos, como dietas com baixo teor de colesterol ou gordura.

Para fornecer uma alimentação caseira de boa qualidade é necessário cozinhar bem os alimentos evitando doenças de origem alimentar como as provocadas principalmente por bactérias, protozoários, vírus, etc. Além



disso, deve ser armazenada sob refrigeração na geladeira por no máximo 7 dias, observando diariamente as mudanças na cor ou odor, indicando se o alimento estiver estragado. O armazenamento fora da geladeira provoca reação de rancificação das gorduras deixando-as com odor característico, além de promover o desenvolvimento

de microrganismos.

**Em geral, os seis grupos de alimentos que devem estar presentes na receita são:**

**1. Fonte de proteína:** a dieta final deve conter 25 a 30% de carne cozida, preferir músculo. Como segunda fonte protéica, os ovos e terceiro a soja;

**2. Fonte de carboidrato:** cereais como arroz, massas, grãos todos bem cozidos.

**3. Fonte de fibra:** legumes crus;

**4. Fonte de gordura:** gordura animal como sebo, banha de porco, além dos óleos vegetais e as margarinas. Evitar nos casos de animais obesos;

**5. Fonte mineral:** farinha de osso, carbonato de cálcio e suplementos minerais. Produtos lácteos geralmente fornece uma quantidade inadequada de cálcio

**6. Fonte vitamínica:** adquirir suplementos vitamínicos.

Lembrar de fornecer os suplementos mineral e vitamínico pois são importantes principalmente para formação dos ossos, dentes, vasos sanguíneos, tecido nervoso, hormônios, e boa visão.

No momento do fornecimento a dieta deve ser aquecida a uma temperatura não superior a temperatura corporal do animal.

Para um bom monitoramento do animal, a fim de identificar possíveis falhas na alimentação, é fundamental consultas periódicas ao Médico Veterinário. Através de exames laboratoriais e observacionais é que pode ser avaliado se a alimentação está ou não atendendo as necessidades nutricionais do animal.

1 ACADÊMICA DO CURSO DE ZOOTECHNIA, CHAPECÓ – CEO/UDESC;

2 DRA. PROFESSORA ORIENTADORA DO CURSO DE ZOOTECHNIA, CHAPECÓ – CEO/UDESC



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

FONE (049) 33617000 Site: [www.maxicreditosc.com.br](http://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”**



# Abelhas sem ferrão (ASF): Manejo na primavera



POR GUSTAVO KRAHL<sup>1</sup>, OTAVIANO CARNEIRO DA CUNHA NETO<sup>2</sup>

**A**pós o período crítico de inverno, com o início das floradas e aumento da temperatura, os enxames iniciam seu trabalho mais intenso de coleta de pólen e néctar. O armazenamento de alimento na colméia pelas operárias estimula uma série de processos biológicos do enxame, o início ou aumento da postura da rainha e possível enxameagem (produção de uma nova princesa, que com mais operárias formarão um novo enxame).

Vários manejos podem ser realizados neste período: a distribuição de ninhos isca para a captura de enxames, mudança de enxames de caixas velhas para caixas novas, coleta de mel e pólen e multiplicação artificial de enxames por divisão.

Durante os procedimentos citados acima, temos que ter cuidado redobrado durante a manipulação. Como as estruturas dos enxames de ASF são frágeis, o risco de rompimento de potes de mel e pólen ou células de cria serem rompidos é

grande, exalando odores de alta atração de predadores (forídeos, formigas ou outras abelhas saqueadoras) que podem ocasionar na perda do enxame.

Devemos lembrar que estes manejos, exceto algumas exceções, devem ocorrer no máximo até o mês de dezembro, para que os enxames possam se estabilizar e armazenar alimento para a passagem do próximo inverno, pois passando bem este período crítico estarão fortes para o período de floradas do próximo ano.



Vistoria em enxame de jataí: no centro a postura da rainha e armazenamento de mel e pólen ao redor. (Enxame em desenvolvimento)

1 ACADÊMICO DO CURSO DE ZOOTECNIA – CEO/UDESC

2 ORIENTADOR: MÉD. VET. OTAVIANO CARNEIRO DA CUNHA NETO - DOUTORANDO EM BIOENGENHARIA DE BIOSISTEMAS

## Nove Alimentos que Combatem 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



**Último alimento:** Em cada uma das oito edições anteriores do Sul Brasil Rural, foi descrito um destes alimentos por ordem numérica. É possível acessar as edições anteriores no site: [www.ceo.udesc.br](http://www.ceo.udesc.br) (link - Sul Brasil Rural)

### 9. UVA

A uva tem poder antioxidante, ou seja, combate os radicais livres presentes no nosso organismo. Radicais livres são moléculas extremamente reativas que, em

alguns casos, causam o câncer além de favorecer o envelhecimento precoce e as doenças cardiovasculares (envolvendo o coração).

Tem muitas fibras e tem resveratrol, flavonóide da casca da uva, deixando o sistema imunológico mais ativo e as artérias mais saudáveis, reduzindo câncer, derrame, perda da memória e doenças cardíacas.

Com propriedades laxativas e diuréticas, as uvas estimulam as funções do fígado, melhorando a disposição e proporcionando uma pele mais bonita. Além de serem boa fonte de vitamina C, as uvas contêm ferro e potássio, pectina (fibra) e bioflavonóides.

A uva vermelha ou preta, presente no suco, ajuda a aumentar o bom colesterol e evita o acúmulo de gordura nas artérias, prevenindo doenças do coração.

Tanto a casca quanto a semente da uva, utilizadas na fabricação do vinho, possuem substâncias antioxidantes, conhecidas como polifenóis, poderosos aliados no combate aos radicais livres.

## Parabéns Profissionais da Terra e da Vida

Produzir cada vez mais alimentos de qualidade em equilíbrio com o meio ambiente é o grande desafio dos ENGENHEIROS AGRÔNOMOS

Buscam na ciência e na tecnologia transformar recursos naturais em alimentos e matérias primas para o consumo, desde roupas até móveis e combustíveis.

Esse trabalho tem colocado Santa Catarina como referência nacional na produção e exportação de alimentos.

Continuem acreditando nos seus ideais e na sua vocação, pois seu trabalho está alimentando o mundo.



12 DE OUTUBRO  
DIA DO  
ENGENHEIRO  
AGRÔNOMO



Sindicato dos Engenheiros Agrônomos de Santa Catarina

SÃO OS VOTOS DA UDESC E DO JORNAL SUL BRASIL



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

FONE (049) 33617000 Site: [www.maxicreditosc.com.br](http://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"**





## Tempo

### Previsão de Tempo

**Quinta-feira (14/10):** Presença de sol na maior parte do dia em SC. No decorrer da tarde um sistema de baixa pressão se intensifica no RS organizando uma frente fria à noite e provocando aumento de nebulosidade e pancadas de chuva com descarga elétrica do Oeste ao Litoral Sul. Temperatura estável.

**Sexta-feira (15/10):** A frente fria passa por SC mantendo o tempo fechado com pancadas de chuva forte por alguns momentos, com descarga elétrica e risco de temporais principalmente na madrugada e manhã. No decorrer da tarde o tempo melhora a partir do Oeste. Temperatura estável.

**Sábado (16/10):** A frente fria se afasta para o Sudeste do Brasil mantendo o tempo instável com chuva por alguns momentos do planalto ao Litoral e, uma massa de ar seco avança pelo RS, diminuindo a nebulosidade no Oeste. Temperatura estável.

### TENDÊNCIA 17 a 27/10

No início deste período o tempo em SC permanece mais firme e seco com temperatura amena ao amanhecer e mais elevada bem mais elevada durante a tarde. Entre os dias 25 e 27 a passagem de uma frente fria pelo Sul do Brasil provoca chuva pelo estado, mais intensas entre os dias 26 e 27.

### Atenção:

A primavera marca a transição do inverno (mais seco e frio) para o verão (mais quente e úmido). Com mais umidade e calor tem-se os ingredientes indispensáveis para instabilidade, que muitas vezes se forma com tanta rapidez, que é incapaz de ser percebida e incorporada nas análises dos modelos rodados nos super computadores, resultando em simulações falsas da atmosfera real. Por isso, nesta época do ano, a previsão apresenta uma maior variabilidade. Neste sentido, ressalta-se a importância de acompanhar diariamente a previsão do tempo.

**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 – 28 de outubro de 2010



## Receita

### Arroz com Bacon e Uva Passa

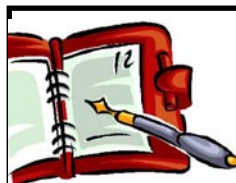


#### Ingredientes:

3 xícaras de arroz  
2 colheres de óleo  
1 pacote de uva passa  
300 gramas de bacon  
1 cebola picada  
tempero a gosto  
6 bananas nanica

#### Modo de preparar:

Cozinhar o arroz com o óleo e a cebola e depois de pronto, reservar. Separadamente, picar o bacon em pedaços pequenos e fritar, escorrer um pouco da gordura do bacon, misturar a uva passa e mexer bem por mais o menos 2 minutos. Picar as bananas em rodela com aproximadamente 5cm, misturar as bananas picadas junto ao bacon e a uva passas, mexer e desligar o fogo. Colocar o arroz numa travessa, colocar o bacon com bananas e passas por cima. Servir como prato principal, acompanhando carnes e saladas.



## Agenda

26 a 29/10 - **Logistique- Feira Internacional de Logística, Serviços, Transportes e Comércio Exterior.** Parque de Exposições Tancredo de Almeida Neves Horário: 15:00 as 22:00 h. (49) 3361-9200.. Site: [www.logistique.com.br](http://www.logistique.com.br). [www.zoomfeiras.com.br](http://www.zoomfeiras.com.br)

21/10 - **I Recital Didático de Violão Popular do Conservatório de Artes Musicais**  
Local: Centro de Cultura e Eventos Plínio Arlindo de Nês. Horário: 20:00 h. Contato: Alexandra. Telefone: (49) 3321 0111. Promotor: Conservatório de Artes Musicais - Polícia Militar.

21 a 24/10 - **“2º Encontro Internacional de Tecnologia e Inovação para Pessoas com Deficiência”** - WTC Convention Center - São Paulo - Centros de Pesquisa, Laboratórios e Universidades

27 a 29/10 **Interleite Sul 2010** - Centro de Cultura e Eventos Plínio Arlindo de Nês. Horário: 08:00 às 18:30 Promotora: Agripoint Responsável: Marcelo Carvalho Contato: (19) 3432-2199 ou (19) 9187-4922



## Indicadores

|  |                               |
|--|-------------------------------|
| Suíno vivo   | <b>R\$</b>                    |
| - Produtor independente                                  | 2,48 kg                       |
| - Produtor integrado                                     | 2,57 kg                       |
| Frango de granja vivo                                    | 1,46 kg                       |
| Boi gordo - Chapecó                                      | 87,00 ar                      |
| - Joaçaba  | 85,25 ar                      |
| - Sul Catarinense  | 87,50 ar                      |
| Feijão preto (semi-novo)                                 | 90,00 sc                      |
| Trigo superior ph 78                                     | 25,50 sc                      |
| Milho amarelo  | 19,50 sc                      |
| Soja industrial  | 38,50 sc                      |
| Leite-posto na plataforma ind*.                          | 0,63 lt                       |
| Aubos NPK (8:20:20) <sup>1</sup>                         | 48,90 sc                      |
| (9:33:12) <sup>1</sup>                                   | 56,00 sc                      |
| (2:20:20) <sup>1</sup>                                   | 44,60 sc                      |
| Semente de aveia de verão <sup>1</sup>                   | 3,35 kg                       |
| Fertilizante orgânico <sup>2</sup>                       | 10,00 sc                      |
| Farelo - saca 40 kg <sup>2</sup>                         | 14,00 sc                      |
| Granulado - saca 40 kg <sup>2</sup>                      | 350,00 ton                    |
| Granulado - granel <sup>2</sup>                          |                               |
| Queijo colonial <sup>3</sup>                             | 10,00 – 11,00 kg              |
| Salame colonial <sup>3</sup>                             | 10,00 – 12,00kg               |
| Torresmo <sup>3</sup>                                    | 7,50 – 15,00 kg               |
| Linguinha  | 6,50 kg                       |
| Cortes de carne suína <sup>3</sup>                       | 5,50 – 8,00 kg                |
| Frango colonial <sup>3</sup>                             | 6,75 – 7,50 kg                |
| Pão Caseiro <sup>3</sup> (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 <sup>3</sup>               |                               |
| - 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 <sup>3</sup>   | 9,00 – 10,00 kg               |
| Muda de flor – cxa com 15 uni                            | 8,00 – 10,00 cxa              |
| Suco laranja – copo 300 ml <sup>3</sup>                  | 1,00 uni                      |
| Suco amora concentrado e congelado – 300 ml <sup>3</sup> | 2,50 uni                      |
| Caldo de cana – copo 300 ml <sup>3</sup>                 | 1,00 uni                      |
| Banana prata agroecológica                               | 2,00 – 3,00 kg                |
| Calcário   |                               |
| - saca 50 kg <sup>1</sup> unidade                        | 6,00 sc                       |
| - saca 50 kg <sup>1</sup> tonelada                       | 4,80 sc                       |
| - granel – na propriedade                                | 70,00 – 75,00 tn              |
| Dólar comercial  | Compra: 1,664<br>Venda: 1,666 |
| Salário Mínimo Nacional                                  | 510,00                        |
| Regional (SC)  | 587,00 – 679,00               |

Fontes:

Instituto Cepa/DC – dia 13/10

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](http://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  
- Codilheira Alta  
- Coronel Freitas  
- Quilombo  
- Irati  
- Formosa do Sul  
- Jardinópolis  
- Marema  
- São Bernardino  
- Campo Erê  
- Guatambú