



EDIÇÃO 51 - Quinta-feira, 25 de Novembro de 2010

Udesc participa do Sustentar, em Portugal, para contribuir na criação do Centro Científico e Tecnológico em Energias Renováveis em Chapecó

O Fórum Sustentar (Fórum sobre Energias Sustentáveis e Consumo Responsável), que aconteceu na

cidade de Moura, em Portugal, reuniu várias autoridades da área de energia sustentável. Debateram temas como as energias sus-

tentáveis no Brasil e no mundo nas áreas de energia solar; hídrica; dos oceanos; biomassa; biocombustíveis; eólica e hidrogênio. O

evento também prevê inicialmente a transferência de tecnologia de Portugal para o Brasil visando à instalação de uma fábrica de painéis solares e de uma central fotovoltaica no Oeste Catarinense.

O complexo deverá funcionar em parceria com o futuro "Centro Científico e Tecnológico em Energias Renováveis" o qual terá seu protocolo de intenções para sua criação, assinado no próximo dia 10 de dezembro, no Centro de Cultura e Eventos Plínio Arlindo de Nes. Juntamente com a UDESC – Universidade do Estado de Santa Catarina, neste ato estarão representadas diversas instituições governamentais e não governamentais, as quais farão parte do referido Centro: UFFS – Universidade Federal da Fronteira Sul; UNOCHAPECÓ – Universidade Comunitária Regional de Chapecó; UNC – Universidade do Contestado; GTER – Grupo de Trabalho em Energias Renováveis; FIBRATEC, NORD ELECTRIC, IFSC – Instituto Federal de Santa Catarina, UNOESC – Universidade do Oeste de Santa Catarina, UNIARP – Universidade Alto Vale do Rio do Peixe, EMBRAPA – Empresa Brasileira de Pesqui-



Participantes do Sustentar, Portugal. Detalhe ao fundo painel solar para produção de energia fotovoltaica

sa Agropecuária, PROJEAGRO – Projetos Agropecuários Ltda, CELER Faculdades, SEST/SENAT, EXITO ARQUITETURA, AEAO – Associação dos Engenheiros e Arquitetos do Oeste SC.

O Centro tem como objetivos, fomentar a criação de políticas públicas voltadas à energia renovável, criar soluções integradas nas questões relativas à energia e meio ambiente para promover a sustentabilidade das atividades humanas no meio urbano e rural, além de criar mecanismos para regulamentação do uso de energia renovável, através de legislação específica.

"O Centro vai impulsionar o desenvolvimento tecnológico e científico do País na questão das energias renováveis e de sustentabilidade, e esperamos que seja referência nacional em pesquisa, desenvolvimento tecnológico e produção de energia

renovável", conta o professor e Diretor de Pesquisa e Pós-Graduação do Centro de Educação Superior do Oeste (CEO) da Udesc, Dilmar Baretta.

A chamada "Carta de Moura" assinada durante o Fórum Sustentar foi assinada pela Prefeitura de Moura e o pelo deputado estadual Pedro Uczai. Como o Oeste Catarinense tem grande incidência de sol durante o ano, a tecnologia deles é perfeita para ser aplicada em Santa Catarina, diz o vice-reitor da Udesc, Antônio Heronaldo de Sousa, que participou do Fórum.

Segundo o Deputado Estadual Pedro Uczai "A intenção é atender a América Latina com a certificação de qualidade em painéis fotovoltaicos fabricados no Brasil e em países vizinhos, fazendo nosso país avançar na geração de energia solar, atendendo a uma necessidade ambiental e oportunidade econômica e social".



Mais proteção. Mais vigor.
Maior ação contra
Nematoides. E claro,
mais produtividade.





Tudo isso só podia ser CropStar.

CropStar, da Bayer CropScience, reúne num só produto o tratamento de sementes mais completo e eficiente para a soja:

- Força Anti-Stress: fórmula exclusiva que fortalece a planta contra agressões;
- Amplo controle: age contra pragas iniciais, mastigadoras e sugadoras;
- Ação eficiente contra Nematoides: protege contra o parasita que enfraquece as plantas.

Completo na ação, na proteção e no vigor, como todo produtor precisa.

CropStar. O tratamento de sementes mais completo.



ATENÇÃO

Este produto é perigoso à saúde humana, animal e ao meio ambiente. Leia atentamente e siga rigorosamente as instruções contidas no rótulo, na bula e receita. Utilize sempre os equipamentos de proteção individual. Nunca permita a utilização do produto por menores de idade.

CONSULTE SEMPRE UM ENGENHEIRO AGRÔNOMO. VENDA SOB RECEITUÁRIO AGRÔNOMO





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"

Leite, um aliado da saúde humana

POR CAMILA DUCATI¹, CÁSSIA NESPOLO²

Desde os primórdios, o leite tem sido utilizado como alimento pelo homem. Atualmente seu consumo é acompanhado por uma taxa crescente, principalmente de seus derivados, como iogurte, queijo, leite fermentado, bebida láctea, dentre outros. No entanto, textos classificando o

leite de vaca como tóxico e prejudicial vêm ganhando espaço na mídia.

O leite não é o vilão e sim um alimento saudável e completo que contém proteína, carboidrato, gordura, vitaminas A, D, E, K, do complexo B, e minerais, sendo demonstrada sua composição nutricional média na Tabela abaixo.



Estudos realizados pela Universidade do Canadá constataram que mulheres que bebem dois copos de leite por dia, após a sua rotina de exercícios, ganharam mais massa muscular e perderam mais gordura em comparação com as mu-

lheres que beberam energéticos. A razão para isso é a combinação de cálcio, proteína de alta qualidade, e de vitamina D, que fornecem energia ao organismo sem proporcionar o ganho de peso. A quantidade de vitamina B12 que um

adulto necessita diariamente é obtida com o consumo de três copos de leite.

Além de auxiliar na prevenção da osteoporose, por ser uma fonte de cálcio, o consumo de leite ajuda a melhorar o funcionamento do organismo e prevenir doenças como a diabetes, anemia, obstrução das artérias, tumores de ovário de mama e problemas cardiovasculares, além de hidratar o corpo. Relatório recente do "National Dairy Council" (Conselho Nacional de Laticínios - Estados Unidos) demonstrou que a ingestão adequada de alimentos ricos em cálcio e vitamina D, tais como o leite e queijo são importantes na redução dos riscos de distúrbios metabólicos, auxiliando na aceleração significativa da perda

de gordura e perda de peso corporal.

Além de ser nutritivo e auxiliar na saúde, é um alimento seguro e livre de resíduos, tais como antibiótico, pois sua comercialização somente é permitida se o produto estiver de acordo com a Instrução Normativa Nº 51 do Ministério da Agricultura. Dentre as determinações da IN Nº 51, está a ausência de antibióticos, a composição nutricional mínima e os limites para contaminação microbológica, garantindo ao mercado consumidor a credibilidade necessária para a aceitação, consumo e qualidade do produto final disponibilizado à população.

Composição do leite integral de vaca

Componentes	Composição Média
Água	87%
Sólidos Totais	13%
Lipídeos	3,9%
Proteína	3,4%
Lactose	4,8%
Minerais	0,8%

Fonte: Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA)

1 Acadêmica do curso de Zootecnia - CEO/UDESC

2 Professora Orientadora Dra. Curso de Zootecnia - CEO/UDESC

Hormônios de Crescimento X Promotores de Crescimento

POR KARINA MATEUS¹, MOISÉS RODRIGUES¹, TIAGO GOULART PETROLI²

Por volta da década de sessenta, houve um aumento significativo na produção intensiva de frangos de corte. Com este aumento na produção, leigos questionavam os técnicos e empresários sobre

a alta produtividade destes animais, assim afirmando que este fato seria devido ao uso de hormônios utilizados nas rações que promoveriam o crescimento destes animais.

Muitas dúvidas foram levantadas ao redor

deste assunto, principalmente por médicos e nutricionistas, que por sua vez questionavam o método com era conduzido à criação destes animais. Hoje se sabe que todo o desenvolvimento precoce destes animais se realizou e ainda se realiza por meio de melhoramento genético, manejo alimentar correto e sem adição de hormônios, associados a um bom controle sanitário no tocante a prevenção das doenças que mais acometem as aves.

A adição de hormônios não é econômica-

mente viável, são proibidos por lei e o animal não responde a esta substância, visto que a natureza dos hormônios é semelhante aos nutrientes majoritariamente presentes nos alimentos, como proteínas e lipídeos (esteróides), e seriam digeridos como qualquer outro componente da dieta, não exercendo efeito sobre o animal.

Na ração das aves de produção são adicionados promotores de crescimento, que são aditivos que proporcionam condições favoráveis ao desenvolvimento de mi-

croorganismos benéficos do trato gastrointestinal e de componentes que melhoram os processos de digestão e absorção dos alimentos, aditivos esses como probióticos, antibióticos e outros, que trazem benefícios no tocante à redução da mortalidade, melhora da conversão alimentar e no ganho de peso, além de melhorar a qualidade dos produtos finais e sem causar riscos ao consumidor, já que esses são ministrados em doses menores para que seja eliminado do corpo do animal o mais rápido possível.

É importante salientar que para esses métodos de criação tenham sucesso e não prejudique a saúde humana são necessários respeito e responsabilidade dos profissionais que atuam nesta área, onde todos os produtores, técnicos especializados e todos os órgãos de fiscalização estejam envolvidos, cumprindo suas funções. Com esta idéia, pode-se manter um bom manejo nutricional e sanitário, associando a altos níveis de produtividade e com redução dos custos de produção.

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: Prof.º Paulo Ricardo Ficagna
prficagna@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

1 Acadêmica(o) do curso de Zootecnia - CEO/UDESC

2 Professor Orientador DSc. Curso de Zootecnia - CEO/UDESC



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

"VENHA JUNTAR-SE A NÓS"

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

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

Divulgação

Mercado Público Regional

Venham consumir os produtos do Mercado Público Regional, o qual foi criado com o objetivo de promover os produtos da Agricultura Familiar para o desenvolvimento integrado dos municípios da região Oeste de Santa Catarina



MERCADO PÚBLICO REGIONAL

Endereço:

Av. Nereu Ramos, 1750 E
Bairro Passo dos Fortes
Próximo a Rodoviária
Chapecó SC

Código Florestal

Ministra do Meio Ambiente defende adiamento da votação do Código Florestal

A ministra do Meio Ambiente, Izabella Teixeira, disse nesta segunda-feira (22) que o Código Florestal não deve ir à votação este ano, como desejam alguns deputados federais. Segundo ela, a discussão sobre a proposta precisa ser ampliada na sociedade. "O tema requer mais debate. A proposta que está em discussão é insuficiente."

Para a ministra, o

projeto não pode ser votado no final da legislatura. "Até porque a sinalização que temos da sociedade é da insuficiência do debate." Segundo ela, a aprovação da proposta, da forma como ela foi concebida, pode provocar vetos. "Somos a favor da modernização do Código Florestal, mas precisamos aperfeiçoar o debate, considerando as diferenças regionais."

Abate clandestino: um problema de saúde pública

LAIS TICIANI¹, PÂMILA SACHET¹, JEAN CARLOS BRUSTOLIN²

O abate de bovinos e suínos, assim como de outras espécies animais, é realizado para obtenção de carne e de seus derivados, destinados ao consumo humano. Esta operação, bem como os demais processamentos industriais da carne são regulamentados por uma série de normas sanitárias destinadas a dar segurança alimentar aos consumidores destes produtos. Assim, os estabelecimentos do setor de carne e derivados devem trabalhar com inspeção e fiscalização contínua dos órgãos responsáveis pela vigilância sanitária (Municipal-SIM Estadual-SIE ou Federal-SIF).

Entretanto, a clandestinidade, definida pela falta de fiscalização pelo serviço de inspeção sanitária e a sonegação fiscal, ainda representa um grande desafio para as autoridades sanitárias, tanto na ausência de exame adequado "ante mor-

tem" e "post mortem" das carcaças, quanto pelo não cumprimento de normas e procedimentos sanitários durante a manipulação do animal, que desrespeita a legislação e o direito do consumidor. Sendo que a ingestão de carne sem inspeção sanitária regular é causa de diversas doenças, tais como cisticercose, toxoplasmose e a tuberculose, com custos diretos ao sistema de saúde e indiretos a capacidade de trabalho. Outros perigos podem ser causados por toxinfecções por microorganismos patogênicos como a Salmonelose.

As principais causas do abate clandestino estão diretamente ligadas à disponibilidade local de animais, sonegação de taxas e impostos, pequeno investimento em instalações e consequentemente baixo custo operacional, número reduzido de profissionais no sistema de fiscalização (Médicos Veterinários e



Carne inspecionada com o carimbo do SIF – Sistema de Inspeção Federal

Técnicos), facilidade de colocação do produto no comércio varejista local, desinformação do consumidor, falta de punição aos infratores e o poder sócio-econômico da população. Portanto, cabe dizer que a informalidade não é um fenômeno de causa única, mas é o resultado da conjunção de diversos elementos do ambiente institucio-

nal e competitivo, que se somam conferindo maiores vantagens ao abate clandestino.

É importante lembrar que toda a carne devidamente inspecionada é marcada com um carimbo do órgão responsável conforme se observa na figura. Deste modo exija sempre carne com carimbo de fiscalização e elimine esse risco a sua saúde.

1 Acadêmicas do curso de Engenharia de Alimentos – Pinhalzinho/SC, CEO/UDESC

2 Professor Orientador do Curso de Engenharia de Alimentos – Pinhalzinho/SC, CEO/UDESC

Não desperdice alimentos e contribua com a diminuição da fome e do lixo

O Brasil desperdiça 14 milhões de toneladas de alimentos por ano. Entre o campo e a mesa, as perdas chegam a 60% de toda a produção. Dentro de casa, calcula-se que uma família de classe média desperdice, por dia, 500 gramas de comida. Se 500 mil famílias plane-

jarem suas compras e reduzirem pela metade a quantidade de alimentos que jogam fora, 45 mil toneladas de comida deixarão de ir para o lixo a cada ano, o suficiente para alimentar 250 mil pessoas pelo mesmo período. Use a criatividade e reaproveite cascas, sementes, e outras sobras de primeira qualidade.



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"



Tempo

Previsão de Tempo

Quinta-feira (25/11): No Oeste e Meio Oeste, sol entre nuvens pela manhã. A partir da tarde, ocorrem pancadas de chuva com trovoadas. Nas demais regiões, tempo instável com muitas nuvens e chuva com descargas elétricas preferencialmente no início e final do dia. Temperatura elevada com sensação de ar abafado.

Sexta-feira (26/11): No Oeste, predomínio de sol. No Meio Oeste, Planalto e Litoral Sul, aumento de nebulosidade a partir da tarde. Nas demais regiões, o tempo fica mais instável com muitas nuvens e chuva isolada no início e final do dia. Temperatura elevada.

Sábado (27/11): O tempo volta a estabilizar em todo o estado com presença de sol entre algumas nuvens. Temperatura elevada. Ventos de leste a nordeste, fraco a moderado com rajadas.

Domingo (28/11): Tempo estável, sol com aumento de nuvens e chuva isolada à noite do vale ao Litoral. Temperatura elevada.

TENDÊNCIA 29/11 a 09/12/2010

Nos dias 29 e 30, ocorrem chuvas isoladas no início do dia. No período seguinte, o padrão atmosférico está mais parecido com o de verão, e as chuvas passam a ocorrer em forma de pancadas localizadas especialmente entre o período da tarde e noite, por vezes se estendendo até a madrugada, principalmente devido ao aquecimento diurno, quando tem umidade disponível. Uma nova frente fria deve passar por SC, na primeira semana de dezembro.

PREVISÃO CLIMÁTICA TRIMESTRAL NOVEMBRO/DEZEMBRO/JANEIRO:

A previsão para o trimestre novembro de 2010 a janeiro de 2011 é de chuva abaixo da média climatológica em Santa Catarina. O trimestre será influenciado pelo fenômeno La Niña, o qual influencia o regime de chuva no Estado com diminuição dos volumes. Os meses de novembro e dezembro devem ser secos e marcados por mais dias de sol, com períodos prolongados de tempo firme e sem chuva, umidade do ar abaixo do normal, para a época do ano. Este cenário pode comprometer o abastecimento de água. Para janeiro, a perspectiva é um pouco melhor, com chance de chuvas frequentes e com volumes mais significativos no Estado, em relação a novembro e dezembro.

Setor de Previsão de Tempo e Clima
Epagri/Ciram

Espaço do Leitor

Este é um espaço para você leitor (a). Tire suas dúvidas, critique, opine, envie textos para publicação e divulgue eventos, escrevendo para: SUL BRASIL RURAL
A/C UDESC-CEO
Rua Benjamin Constant, 84 E - Centro - Chapecó - CEP: 89802-200
prficagna@hotmail.com
Publicação quinzenal - Próxima Edição - 9/12/2010



Receita

BOLACHA DE MEL



Ingredientes:

- 500 gramas de açúcar mascavo
- 150 ml de água
- 500 gramas de farinha de trigo
- 1 grama de canela em pó
- 1 grama de cravo
- 15 gramas de Chocolate em pó
- 4 gemas
- 75 ml de leite
- 10 gramas de bicarbonato de sódio
- 125 gramas de mel
- 4 claras em neve

Modo de Fazer:

Fazer uma calda grossa com o açúcar mascavo e a água. Deixe esfriar. Misturar a farinha de trigo, a canela, o cravo e o chocolate com a calda. Acrescentar as gemas. Dissolver o bicarbonato no leite morno e acrescentar na massa. Colocar o mel na massa. Acrescentar as claras na massa, mexendo levemente. Colocar a massa em forminhas. Levar assar em forno pré-aquecido. Desenformar frio e passar no chocolate ao leite derretido.



Agenda

27/11/2010 - **Feira Natalina de Artesanato**. Local: Rua Benjamin Constant (calçada ao lado da HAVAN). Horário: 10:00 as 19:00 h. Contato: Leila Didomenico. Telefone: (49) 3319 - 1200

28/11/10 - **Inauguração da Decoração Natalina nas ruas de Chapecó**

08 e 09/12/10 - **I Simpósio Brasileiro de Bem-estar de animais de produção**. Piracicaba/SP - www.sbbeap.com.br

10/12/10 - **Assinatura do Protocolo de intenções para criação do Centro Científico e Tecnológico em Energias Renováveis** - Centro de Cultura e Eventos Plínio Arlindo de Nes.



Indicadores

	R\$
Suíno vivo	
- Produtor independente	3,10 kg
- Produtor integrado	2,81 kg
Frango de granja vivo	1,46 kg
Boi gordo - Chapecó	100,00 ar
- Joaçaba	97,50 ar
- Sul Catarinense	96,00 ar
Ovinos - Peso Vivo ⁴	
- Cordeiro (até dois dentes)	4,00 kg
- Ovelha e capão (adultos)	3,00 kg
Feijão preto (semi-novo)	80,00 sc
Trigo superior ph 78	24,00 sc
Milho amarelo	22,00 sc
Soja industrial	44,00 sc
Leite-posto na plataforma ind*	0,71 lt
Aduos NPK (8:20:20) ¹	48,90 sc
(9:33:12) ¹	56,00 sc
(2:20:20) ¹	44,60 sc
Semente Brachiaria ¹	20,60 kg
Fertilizante orgânico ²	
Fareado - saca 40 kg ²	10,00 sc
Granulado - saca 40 kg ²	14,00 sc
Granulado - granel ²	350,00 ton
Queijo colonial ³	10,00 - 11,00 kg
Salame colonial ³	10,00 - 12,00kg
Torresmo ³	7,50 - 15,00 kg
Linguinha	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 - cxa 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: 1,733

Fontes:

Instituto Cepa/DC - dia 24/11

* Chapecó

1 Cooperativa Alfa/Chapecó

2 Ferticel/Coronel Freitas.

3 Feira Municipal de Chapecó (Preço médio)

4 Frigorífico Palmeira Ltda/Palmeira

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
- Codilheira Alta
- Coronel Freitas
- Quilombo
- Irati
- Formosa do Sul
- Jardinópolis
- Marema
- São Bernardino
- Campo Erê
- Guatambú