



## O Trabalhador Rural deve estar alerta ao câncer de pele

POR MARTA KOLHS<sup>1</sup>

**A** exposição constante aos raios solares traz a necessidade de se fazer um alerta para dentro das propriedades rurais, onde a doença de câncer de pele está se tornando cada vez mais comum para aqueles agricultores que persistem em não se prevenir.

Uma das recomendações é para que o agricultor procure saber qual a melhor maneira de proteção contra a doença. "As informações existem devem ser procuradas junto aos profissionais da área e salienta-se que prevenir ainda é a melhor maneira de se evitar um problema de saúde". O uso do protetor solar é um meio importantíssimo de prevenção, mas deve ser aplicado com antecedência, de 20 a 30 minutos, antes da exposição ao sol. Outro detalhe é que o produto deve ser reaplicado a cada duas horas, aumentando o grau de proteção.

Entre as sugestões apresentadas para o agricultor que se expõe constantemente ao sol, até por que seu trabalho o coloca em contato direto com as adversidades do meio ambiente, neste caso o SOL, está o uso de camisa de manga longa, bem como chapéu de aba larga. Estas duas formas de proteção da pele ajudam muito na prevenção do câncer de pele do rosto e braços. Santa Catarina é um dos estados com maior índice da doença. De acordo com

o INCA (Instituto Nacional do Câncer), nos últimos cinco anos, tem aumentado consideravelmente os casos de câncer de pele, principalmente, nos trabalhadores rurais.

Alguns Municípios da nossa região oeste, através de suas Secretarias Municipais de Saúde disponibilizam a população, especialmente dos agricultores, o protetor solar, como também os Profissionais de Saúde para orientação.

Em conversa com um trabalhador rural de Chapecó, aposentado, com 60 anos de idade, vítima do câncer de pele, doença que tem nos braços e parte da face, constatou-se que o problema é resultado de quase 40 anos de trabalho no meio rural sem ter adotado um mínimo de cuidado, até mesmo por falta de informações, que em décadas passadas eram mais raras. Há cerca de três anos percebendo algo errado, procurou um médico, que após exames confirmou se tratar de câncer. As alterações eram manchas e pequenas feridas que surgiam na pele dos membros desprotegidos do sol. Passou por várias etapas de tratamento e atualmente segue a risca as orientações da equipe de saúde.

**Algumas Dúvidas Sobre o Câncer de Pele:  
Por que devemos estar atentos com as pintas e sinais?**

O número de pintas existentes representa um fator de risco de desenvolvimento do melanoma, um tipo preocupante de câncer

de pele. Determinadas pintas, apesar de benignas, são difíceis de serem distinguidas do melanoma, necessitando muitas vezes removê-las, produzindo cicatrizes muitas vezes traumáticas.

**Quais os tipos de câncer de pele e como se caracterizam?**

- O basocelular é o tipo mais frequente e representa 70% dos casos. Torna-se mais comum após os 40 anos em pessoas de pele clara. Seu surgimento está diretamente ligado à exposição solar acumulada durante a vida.

- O espinocelular é o segundo tipo mais comum e pode se disseminar por meio de gânglios e provocar metástase (multiplicação rápida das células para outros locais do corpo).

- O melanoma é o tipo mais perigoso, com alto potencial de produzir metástase. Pode levar à morte se não houver diagnóstico e tratamento precoce. É mais frequente em pessoas de pele clara e sensível. Normalmente, inicia-se com uma pinta escura.

**Onde há maior chance de desenvolver o câncer?**

- A maioria dos casos de câncer de pele ocorre em áreas do corpo expostas repetidamente ao sol. Estas áreas incluem a cabeça, pescoço, face, terço superior da orelha, mãos, antebraço, ombros, dorso, tórax do homem e dorso e pernas em mulheres.

**Os principais sintomas da doença?**

- Existem várias apresentações diferentes de manchas na pele. A primeira



**Atenção: No verão aumentam os riscos de se contrair a doença. Cuidados básicos como usar protetor solar, chapéu de aba larga e camisa de manga longa ajudam a reduzir riscos**

forma tem uma aparência elevada e brilhante, translúcida, avermelhada, castanha, rósea ou multicolorida. A segunda tem uma pinta preta ou castanha que muda sua cor, textura, torna-se irregular nas bordas e cresce de tamanho. A terceira forma é de uma mancha ou ferida que não cicatriza.

**Quem pode ter câncer de pele?**

- Pode atingir qualquer pessoa, mas é comum em dois grupos: aquelas com pele muito clara e aquelas que constantemente se expõem ao sol, como agricultores, velejadores, pescadores, jardineiros, trabalhadores da construção civil.

**O câncer de pele se manifesta de forma imediata?**

- É uma doença acumulativa. As consequências de uma exposição excessiva ao sol aparecem depois de alguns anos. Dificilmente esse tipo de câncer acometerá as crianças, a maior parte dos casos é constatada em idosos. Nas crianças ocorre em algumas doenças ou síndromes genéticas e hereditárias.

<sup>1</sup> Enfermeira. Professora do curso de Enfermagem. Palmitos - CEO/UDESC. E-mail: martakolhs@yahoo.com.br

# 13ª Edição do Itaipu Rural Show

*Projeto PAS - Programa Alimento Seguro: Excelência em Qualidade do Leite*



POR EVANDRO PAULO SCHONELL<sup>1</sup> & ROGÉRIO PARIZZI<sup>2</sup>

possam aplicá-las em suas propriedades fazendo assim com que tenhamos uma atividade cada vez mais desenvolvida.

A qualidade do leite foi um dos assuntos mais debatidos no setor leiteiro da feira. A Cooper Itaipu em parceria com o Sebrae e o Senar, está desenvolvendo o projeto PAS leite (Programa Alimento Seguro), um projeto piloto que está sendo aplicado em algumas propriedades rurais, tendo por objetivo aumentar a segurança e a qualidade do leite produzido, evitando contaminações e aumentando a competitividade no mercado interno.

O projeto implantado inicialmente em sete estados das regiões sul, nordeste e centro oeste, oferece um curso direcionado ao pro-

dutor e toma por base seis procedimentos: 1 - a segurança da água; 2 - manejo da ordenha; 3 - higiene e manutenção dos equipamentos, utensílios e instalações; 4 - refrigeração e estocagem do leite; 5 - manejo sanitário e 6 - manejo alimentar, princípios básicos da Instrução Normativa 51 da SDA/MAPA, que visa fixar os requisitos mínimos que devem ser observados para a produção, a identidade e a qualidade do leite. Durante o curso são realizados cinco encontros com aulas teóricas, consultorias e orientações na propriedade e ao final o produtor recebe um certificado.

Segundo Leandro Simioni consultor do PAS leite na região: "Esse projeto trouxe uma grande melhoria na qualidade do leite e

nas vidas desses produtores, as contagens bacterianas CBT, e a contagem de células somáticas CCS caíram consideravelmente, fazendo com que se agregue mais valor ao produto, e a propriedade ganhou muito com esse projeto em organização e informação, e, além disso, deixa a propriedade pronta para a rastreabilidade".

As empresas de laticínios começaram a exigir os cumprimentos dos requisitos da Lei Instrução Normativa 51 e num futuro próximo passarão a não comprar o leite da propriedade que não atende aos parâmetros exigidos, cabendo ao produtor se adequar para continuar vendendo e para que a empresa possa valorizar mais o produto por litro vendido.



**A** 13ª Edição do Itaipu Rural Show ocorreu entre os dias 26 a 29 de janeiro de 2011, no centro de treinamento e difusão de tecnologia da Cooper Itaipu, localizado no Km 580 da BR 282 na cidade de Pinhalzinho - SC, reunindo em torno de 200 empresas do setor agropecuário.

A feira contou com mais de 40 mil visitantes, formado por produtores rurais de médio e pequeno porte, técnicos e dirigentes oriundos dos três estados do sul do Brasil.

Uma das metas da feira foi mostrar novas tecnologias e informações aos produtores rurais para que estes

<sup>1</sup> Acadêmico do curso de Zootecnia CEO – UDESC, Chapecó/SC. E-mail: evandroschonell@zootecnista.com.br

<sup>2</sup> Orientador, Médico Veterinário, MSc. Professor colaborador, Curso de Zootecnia CEO – UDESC, Chapecó/SC. E-mail: rcparizzi@yahoo.com.br

## Destrução de recursos naturais causa perdas de US\$ 2,5 tri ao ano, diz estudo

**A** destruição de ativos da natureza, como florestas e pântanos, causa perdas anuais de ao menos US\$ 2,5 trilhões no mundo.

A cifra, que supera

em quase US\$ 1 trilhão o PIB do Brasil, foi citada em um projeto financiado pela Comissão Europeia e apresentado em Nagoya, Japão, durante conferência da Unep,

a agência de meio ambiente da ONU.

"The Economics of Ecosystems and Biodiversity" (Teeb) é um estudo de dois anos cujo objetivo é mostrar o valor econômico de florestas, água, solo e corais, bem como os custos ocasionados pela perda desses recursos.

O líder do projeto, Pavan Sukhdev, pediu

que "o valor dos serviços da natureza se torne visível" e influencie negócios e decisões adotados pelos países.

Seu relatório afirma que os custos de proteger a biodiversidade e os ecossistemas é mais baixo do que o custo "de permitir que eles minguem", e diz que "estamos vivendo do capital da Terra; preci-

samos aprender a viver dos juros".

Um caso citado ocorreu em Nova York, onde autoridades pagam donos de terras em uma área montanhosa perto da cidade para que estes adotem técnicas agrícolas mais avançadas.

O objetivo é impedir que nutrientes da terra sejam escoados para rios locais, o que demandaria a construção de custosas estações de tratamento de água.

O incentivo aos agricultores custa entre US\$ 1 bilhão e US\$ 1,5 bilhão, enquanto o valor estimado de uma nova estação de tratamento de água é de US\$ 6 bilhões a US\$ 8 bilhões.

Fonte: G1

### 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  
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

**Nota de correção**  
Na edição anterior (55ª edição de 27/01), houve um erro de formatação do título da matéria de capa (pg. 1). O título publicado foi "Efeito do fertilizante orgânico, mineral e organomineral na densidade de perfilhos em pastagem de tifton 85 (cynodon spp.) no Oeste Catarinense". O título correto é "EFEITO DO FERTILIZANTE ORGÂNICO, MINERAL E ORGANOMINERAL NA DENSIDADE DE PERFILHOS EM PASTAGEM DE TIFTON 85 (Cynodon spp.) NO OESTE CATARINENSE"



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"**

# Criação de Novilhas: Concepção e Gestação

POR FERNANDA BATISTEL<sup>1</sup>, JONAS DE SOUZA<sup>1</sup>, DIMAS ESTRASULAS DE OLIVEIRA<sup>2</sup>

**N**a bovinocultura de leite intensiva há como metas para primeira cobertura, que as novilhas de raças de grande porte, exemplo a Holandês, estejam com peso médio de 350 kg, condição corporal em torno de três, e idade próxima a 15 meses. Novilhas que na primeira parição encontram-se nestas condições apresentam uma boa lactação e até o final de sua vida produtiva terão passado mais tempo produzindo leite, quando comparado a fêmeas tardias.

A gestação é um período importante no sistema de produção, pois é o primeiro passo para que a novilha torne-se

produtiva. A demanda nutricional de novilhas gestantes supera ao de multiparas, em função das necessidades de seu crescimento além daquelas para o desenvolvimento fetal. A estratégia de manejo para novilhas prenhas até a parição tem como finalidade a obtenção de um peso ideal ao parto, em torno de 80% do peso vivo adulto.

Em relação aos aspectos nutricionais deve ter atenção para que a dieta não possua teores de proteína bruta superiores a 18% associados a baixos níveis energéticos, durante a estação de cobertura ou inseminação artificial e o primeiro terço da gestação. Pois dar-se-á

redução da fertilidade das fêmeas, em decorrência de altos níveis de proteína degradável no rúmen ocasionarem aumento o pH uterino.

Com o progresso da gestação, eleva-se a demanda de nutrientes pela novilha, necessários não apenas ao desenvolvimento uterino, placentário e fetal, como também ao desenvolvimento da fêmea. Estas exigências aumentam drasticamente a partir do terço final da gestação, onde em média 50% do crescimento do feto ocorre nessa fase que antecede o parto.

As novilhas devem ser manejadas para alcançar boa condição corporal ao parto,

possibilitando o uso das reservas corporais durante o período de balanço energético negativo (BEN) no pós-parto. O BEN diminui a glicose sérica disponível e eleva a utilização das reservas lipídicas como fonte de energia, e quando prolongado reduz a eficiência reprodutiva no pós-parto.

Outro fator a ser considerado no manejo de novilhas, são os frequentes problemas com partos distóicos. Fêmeas que apresentam dificuldade no primeiro parto são mais propensas a padecer de patologias associadas como a retenção de placenta e metrites. As principais causas são as divergências entre o



tamanho materno e o fetal, peso e condição corporal não compatíveis. Também deve-se atentar na escolha do reprodutor, o mesmo não pode produzir descendentes de tamanho elevado.

Contudo, a eficiência reprodutiva na criação de novilhas eleva a lu-

cratividade nas propriedades. Assim o manejo deve viabilizar ganhos necessários para que as fêmeas alcancem idade ao primeiro parto aos 24 meses, sem que o manejo nutricional interfira na produtividade, sanidade ou fertilidade das futuras matrizes.

**1**Acadêmica(o) do curso de Zootecnia - CEO/UDESC. Chapecó/SC E-mail: fernanda-batistel@hotmail.com

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

## Melado de cana, igual ao mel?



POR CAMILA DUCATI<sup>1</sup> & OTAVIANO CARNEIRO DA CUNHA NETO<sup>2</sup>

**N**ormalmente o mercado consumidor tende a confundir os benefícios e a composição nutricional desses adoçantes naturais.

Há cerca de 3.000 anos, os indianos descobriram que, fervendo o caldo da cana, originária da Nova Guiné, se obtém um xarope que, batido, dá um açúcar rústico hoje conhecido como mescavo. Foi a primeira tentativa de substituir o mel como adoçante.

Foi então que surgiu a expressão "mel sem abelhas", cunhada pelo rei persa Dario I (550-486 a.C.), que invadiu a Índia e descobriu a iguaria obtida a partir da fervura do caldo de cana até que se obtenha o melado.

No caso do mel, o mesmo foi o principal adoçante na Europa até o século XVI, quando o açúcar granulado se popularizou pelas facilidades de transporte e armazenamento. Mas apesar disso, o açúcar não pode substituir o sabor do mel consumido no mundo todo.

Elaborado no orga-

nismo das abelhas a partir do néctar de diversas flores, o mel é um alimento rico em nutrientes, tais como o potássio, vitaminas do complexo B, vitaminas

A, E, C e possuir ação antioxidante.

Já o melado de cana possui um teor de umidade mais elevado se comparado com o mel, sendo um líquido vis-

Tabela 1 - Composição nutricional do Melado de cana e do Mel de abelhas.

Componentes	Melado de cana	Mel de abelhas
Calorias (kcal/100g)	296	309
Umidade (%)	22,1	15,8
Proteína (g)	0	0
Carboidratos (g)	76,6	84
Cálcio (mg/100g)	102	10
Magnésio (mg/100g)	115	6
Ferro (mg/100g)	5,4	0,3
Potássio (mg/100g)	395	99

Fonte: Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (Taco, 2006).

coso, consistente, de coloração escura e o mel possuindo cores que variam do branco incolor, amarelo ao castanho, com viscosidade semelhante a do melado, porém com sabor mais doce.

Nutricionalmente há grande diferença entre estes dois adoçantes, como demonstra a Tabela 1, a qual apresenta a composição nutricional do melado de cana e do mel de abelhas.

Tanto o melado quanto o mel apresentam seus benefícios à saúde humana, mas como o melado é mais concentrado nutricionalmente ganha destaque no aspecto preferência e consumo. No entanto o mel também possui suas vantagens, auxiliando na nutrição humana como antioxidante, antiinflamatório natural e antisséptico relacionado aos compostos fenólicos.

De maneira geral as indústrias brasileiras vêm ampliando a variedade de adoçantes existentes no mercado. Além de garantirem a qualidade do produto final, os produtos possuem características nutricionais e organolépticas favoráveis ao seu consumo, obtendo-se boa aceitação pelo mercado consumidor.

**1**Acadêmica do curso de Zootecnia CEO – UDESC, Chapecó/SC. E-mail: camila\_ducati@zooteecnista.com.br

**2**Orientador, Médico Veterinário, Doutorando em Bioengenharia de Sistemas, Universidade Federal de São João Del Rei/MG. E-mail: otavianoneto@hotmail.com

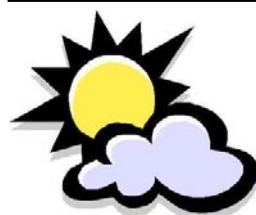


SEDE: Av. FERNANDO MACHADO, 2608-D BAIRRO PASSO DOS FORTES- CHAPECÓ(SC)

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 26.000 associados entre pessoas físicas e jurídicas.

**"VENHA JUNTAR-SE A NÓS"**



## Tempo

**O avanço de uma frente fria deixa o tempo instável e com chuva em SC!**

**Quinta-feira (10/02):** Tempo instável, com chuva no início e final do dia no Vale do Itajaí, Planalto Norte e Faixa Litorânea favorecido pelo posicionamento da frente fria mais deslocada para o norte do estado. Nas demais regiões, a manhã fica com sol e algumas nuvens pela manhã e pancadas de chuva com descargas elétricas entre a tarde e noite. Condição de temporal isolado especialmente na divisa com o Paraná. Temperatura elevada, com sensação de ar abafado. Vento de sudoeste a noroeste, fraco a moderado.

**Sexta-feira (11/02):** Aberturas de sol em boa parte de SC, com mais nuvens e chuva isolada no início e fim do dia no Vale do Itajaí. Planalto Norte e Litoral Norte. Entre a tarde e noite, pancadas de chuva com descargas elétricas na Grande Florianópolis. Nas demais regiões, o céu com aumento de nebulosidade a partir da tarde. Temperatura elevada. Vento de sudoeste a noroeste, fraco a moderado.

**Sábado (12/02):** A instabilidade volta a predominar em boa parte do estado, com nebulosidade variável e chuva isolada durante todo o dia. Temperatura pouco elevada. Vento de nordeste a sudeste, fraco a moderado com rajadas.

**Domingo (13/02):** O dia segue com nebulosidade variável e chuva isolada na Faixa Litorânea do estado. Nas demais regiões, sol com algumas nuvens pela manhã e pancadas de chuva com descargas elétricas entre a tarde e noite. Temperatura elevada. Vento de nordeste a sudeste, fraco

### TENDÊNCIA 14 a 24/02/2011

Neste período os volumes de chuva diminuem em SC, com períodos mais prolongados de sol e chuva em forma de pancadas isoladas, entre a tarde e noite, típicas de verão. No final do período, outra frente fria passa por SC com volumes mais significativos de chuva pelo estado, especialmente na divisa com o RS. A temperatura deve continuar elevada em todas as regiões de SC

**Venize Teixeira - Meteorologista/  
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 - 24/02/2011

**SICOOB MaxiCrédito**  
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)



## Receita

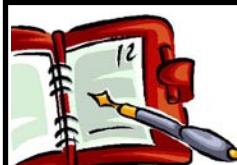
### Arroz arbóreo com cenoura, vagem, milho e extrato de tomate elefante

#### Ingredientes

Qtde	Medida	Ingrediente
1	Colher(es) de sopa	óleo
1	Dente(s)	Alho amassado
1/2	Xícara(s)	Cenoura picada
1/2	Xícara(s)	Vagem picada
1	Xícara(s)	Arroz arbóreo
1 1/2	Colher(es) de chá	Sal
3	Colher(es) de sopa	Extrato de tomate
3 1/2	Xícara(s)	água fervente
4	Colher(es) de sopa	Milho em conserva
1	Colher(es) de sopa	Salsinha picada

#### Modo de preparo

1. Em uma panela média, aqueça o óleo em fogo médio e refogue o alho, a cenoura e a vagem por 3 minutos.
  2. Acrescente o arroz, o sal, o extrato de tomate e refogue por dois minutos.
  3. Adicione 1 xícara (chá) da água fervente e cozinhe em fogo baixo até secar. Repita a operação até terminar o líquido e o arroz estar cozido, porém firme.
  4. Retire do fogo, junte o milho, a salsinha e misture. Sirva em seguida.
  5. Variação: se desejar, polvilhe queijo parmesão ralado ao servir.
  6. Dica: sirva como acompanhamento de aves, carnes e frutos do mar.
- Tempo de preparo: De 30 minutos a 1 hora  
- Serve: 3 a 4 porções



## Agenda

10/02/2011 Teatro - O Contrabaixo  
Classificação – Livre. Local: SESC. Contato: (49) 3319-9100 Horário: 20:00

11/02 Os Samurais e seus Códigos de Honra  
Local: Associação Cultural Nova Acrópole  
Rua Pará 343 - D - Prox. Garagem Reunidas  
Horário: 20:00. Atividade Gratuita  
Contato: Eliane Weirich (49) 9128-7124

11/02 Teatro - Recital de Violão com Luiz Mello  
Classificação – Livre Local: SESC. Contato: (49) 3319-9100 Horário: 20:00

19 a 20/02 - 3º Etapa - XIII Campeonato Catarinense do Cavalo Quarto de Milha  
Local: Parque de Exposições Tancredo Neves  
Contato: Zeca, Telefone: (49) 8404 0025  
Promotor: Núcleo de Criadores de Cavalos Quarto de Milha



## Indicadores

	<b>R\$</b>
- Produtor independente	2,40 kg
- Produtor integrado	2,38 kg
Frango de granja vivo	1,57 kg
Boi gordo - Chapecó	92,00 ar
- São Miguel do Oeste	102,00 ar
- Sul Catarinense	98,00 ar
Ovinos – Peso Vivo <sup>4</sup>	3,70 kg
- Cordeiro (até dois dentes)	2,80 kg
- Ovelha e capão (adultos)	
Feijão preto (semi-novo)	60,00 sc
Trigo superior ph 78	24,00 sc
Milho amarelo	25,00 sc
Soja industrial	48,00 sc
Leite – posto na plataforma ind*	0,74 lt
Adubos NPK (8:20:20) <sup>1</sup>	52,50 sc
(9:33:12) <sup>1</sup>	61,00 sc
(2:20:20) <sup>1</sup>	48,30 sc
Fertilizante orgânico <sup>2</sup>	
Farelado - saca 40 kg <sup>2</sup>	10,00 sc
Granulado - saca 40 kg <sup>2</sup>	14,00 sc
Granulado - granel <sup>2</sup>	335,00 ton
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
Linguicinha	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: 1,665 Venda: 1,667
Salário Mínimo Nacional Regional (SC)	510,00 587,00 – 679,00

#### Fontes:

Instituto Cepa/DC – dia 9/02

\* 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.

#### Agências em Chapecó:

- Distrito Mal. Bormann
- F. Machado, 2746 D
- R. Quintino Bocaiúva, 386 D
- Av. Atílio Fontana, 2671 E
- Av. Lícínio Cardova, 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