



EDIÇÃO 60 - Quinta-feira, 7 de Abril de 2011

Taturanas



POR

MARTA KOLHS¹, GRASIELA BUSNELLO¹

ÂNGELA SARTORI², BRUNA ANDREOLI², CARLA SABRINA BIELUCZYK², ELYS REGINA COSTA², MARILUCI NEISS²

A Lagarta *Lonomia obliqua*, ou simplesmente taturana, corresponde a uma fase do ciclo biológico de uma mariposa. Seu nome originou-se do tupi "tatá" que significa fogo e "rana" que significa semelhante. Ela é caracterizada por apresentar uma coloração verde com manchas brancas em forma de "U" na parte superior de seu corpo. Pesquisas realizadas pelo Instituto Butantan indicam que nos últimos cinco anos foram registrados vários casos, inclusive de mortes, no Rio Grande do Sul e Santa Catarina que foram causados por esta lagarta.

Este inseto está presente na natureza principalmente na estação de verão, sendo encontrado geralmente em folhas das quais se alimentam e em troncos



Taturana (*Lonomia obliqua*)

onde ficam agrupadas em colônias durante a noite para repousar. As árvores de sua preferência são as frutíferas como pessegueiros, bergamoteiras e pereiras.

O motivo pelo qual as taturanas são perigosas é devido ao contato da pessoa com seus espinhos que faz com que esse inseto libere seu veneno. Salienta-se que acidentes ocorrem principalmente com

agricultores durante o manuseio de vegetações /plantações pois a cor da lagarta se confunde com a vegetação. O acidente ocorre quando a pessoa encosta ou espreme a lagarta na própria pele, isto causa uma intensa sensação de queimação, ardência, inchaço, vermelhidão, vômito, febre e mal estar. A pior complicação é a hemorragia que poderá se manifestar até 3 dias após o acidente, Caso a pessoa não busque um atendimento na Saúde a vítima poderá ter consequências graves inclusive o óbito.

Para prevenir acidentes, principalmente os agricultores que estão sempre em contato com a vegetação, devem utilizar equipamentos de proteção como luvas, botas, calças, camisas de manga longa. Estar sempre atento ao caminho que percorrem e evitar colocar a mão em

buracos no chão ou em árvores.

Em caso de acidente com as taturanas as primeiras medidas a serem tomadas são: lavar bem a queimadura com água corrente, comprimir o local com gelo ou água gelada, não colocar sobre a lesão nenhum produto químico (gasolina, álcool, creme dental) e orgânicos (café, folhas, banha) e procurar o pronto socorro mais próximo o mais rápido possível.

Para reverter o efeito que o veneno causa na pessoa acidentada existem soros antipeçonhentos que são produzidos no Brasil pelo Instituto Butantan (São Paulo), Fundação Ezequiel Dias (Minas Gerais) e Instituto Vital Brazil (Rio de Janeiro). Toda a produção é controlada pelo Ministério da Saúde que distribui para todo o país, por meio das Secretarias de Estado de Saúde. Assim, o soro está disponível em serviços de saúde e é oferecida em toda rede do Sistema Único de Saúde (SUS) hospitalar.

O TRATAMENTO

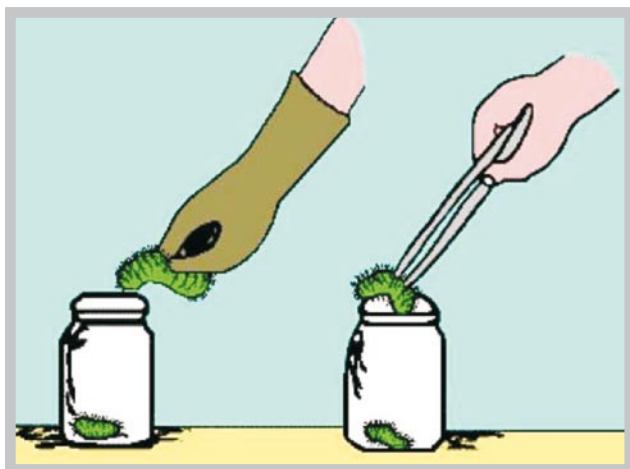
É INDISPENSÁVEL O ATENDIMENTO DE PROFISSIONAIS DE SAÚDE, PROCURE ATENDIMENTO IMEDIATO!

O tratamento é feito com compressas frias

e anestésicos injetáveis (lidocaína), sem que haja maiores complicações em sua evolução. Nos acidentes por taturana/lonomia, devido às alterações na coagulação do sangue provocado pelo seu veneno, pode haver sangramentos e complicações como parada de funcionamento dos rins e hemorragias graves. Aqui é preciso que a pessoa acidentada receba o soro e atendimento médico especializado.

É importante destacar que a PREVENÇÃO ainda é o melhor remédio contra acidentes de qualquer natureza. Assim, ao trabalhar na lavoura, colher frutas no pomar ou em toda atividade em ambientes silvestres, observem bem o local, troncos, folhas, gravetos antes de manuseá-los, fazendo sempre o uso de luvas para evitar o acidente.

Conforme alguns estudos, a incidência maior de acidentes com estes insetos deve-se ao desmatamento, queimadas, extermínio de predadores naturais, loteamentos sem planejamento prévio e sem avaliação do impacto ecológico que isto acarreta, obrigando a procura destas espécies por outros ambientes para sobreviver. Consequentemente encontro com o ambiente humano é inevitável.



Em caso de acidente, colete o animal e o encaminhe para o Serviço de Saúde para identificação, mas jamais o toque diretamente

SINTOMAS

Em acidentes com TATURANAS / LONOMIAS

- 1-Dor imediata no local atingido, às vezes muito intensa;
- 2- Sensação de "queimadura";
- 3- Aparecimento de inchaço (edema);
- 4- Língua;
- 5- Às vezes dor de cabeça e ânsia de vômito;
- 6- Sangramentos pelo corpo, por exemplo: pele, gengivas, urina, pequenos ferimentos, nariz, etc.

1 Professoras do curso de Enfermagem Ms. Palmitos - CEO/UDESC. E-mail: martakolhs@yahoo.com.br

2 Acadêmicas do Curso de Enfermagem. Palmitos - CEO/UDESC.

SICOOB
MaxiCrédito

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"



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

Os alimentos modificados e a saúde humana

SUÉLEN SERAFINI¹ & DANIELA REIS JOAQUIM DE FREITAS²

Uma série de fatores hoje em dia tem contribuído para a modificação genética e a “artificialização” de muitos alimentos. Esses fatores – que vão desde mudanças climáticas, escassez de água e resistência a pesticidas até cultivo in vitro de células – têm gerado uma corrida em busca de alimentos mais resistentes ao tempo de consumo, ou com custos mais baixos, ou que gerem baixos índices de poluição no ambiente.

Alguns destes alimentos são modificados geneticamente – como é o caso do milho e da soja transgênicos, que apresentam uma resistência maior a pragas

de lavoura e foram gerados para que os grãos não possam ser utilizados novamente para novo plantio – uma tecnologia denominada “Terminator”. Há, porém uma grande desvantagem, cujo montante ainda não foi calculado: várias pesquisas têm mostrado o surgimento de pragas ultra-resistentes no ambiente em função do plantio de transgênicos.

Também tem se pesquisado hoje a criação de carne produzida em laboratório, a partir da multiplicação celular in vitro, para suprir necessidades nutricionais futuras – em épocas de carência alimentar, devido à indisponibilidade

de produção ou contaminações epidêmicas. Segundo alguns pesquisadores, esta seria uma tecnologia limpa – não poluiria o ambiente como acontece com a criação de grandes rebanhos – e evitaria problemas como a matança de animais e investimentos na alimentação e cuidados com rebanho. Contudo, este tipo de pesquisa esbarra em questões éticas, como manipulação de células-tronco, por exemplo, e ainda levará muito tempo até que se decida colocá-la em prática ou não.

Existe ainda uma categoria de alimentos denominada de “alimentos suplementados” ou

“artificializados: são alimentos industrializados, como empanados e alimentos pré-congelados que são suplementados artificialmente com aminoácidos, proteínas, vitaminas, sais minerais entre outras coisas”. No entanto, esses alimentos se ingeridos em grandes quantidades e sem uma dieta balanceada com ovos, carnes, frutas e legumes podem ocasionar danos à saúde de seus consumidores, como aumento de pressão arterial, aumento de peso, aumento de colesterol, por exemplo.

É necessário compreender que, com a evolução da tecnologia, muitas novidades na



Rótulo de produtos transgênicos - todos os alimentos e ingredientes que contenham ou sejam produzidos a partir de organismo geneticamente modificado, com presença acima de 1%, deverão trazer esta informação no rótulo para alertar os consumidores

indústria alimentícia e agropecuária surgirão. Tais inovações são bem-vindas, pois através delas o meio ambiente pode ser poupado ou a saúde humana mais cuidada ou, no mínimo, mais tempo pode ser poupado na preparação e consumo de alimentos. No entanto,

é necessário destacar que todos e quaisquer alimentos, modificados ou não, devem ser consumidos com equilíbrio e moderação. A tecnologia está aí, mas levará ainda muito tempo para que nossos alimentos consigam superar aqueles que a Natureza criou.

1 Acadêmica do curso de Zootecnia - CEO/UDESC. Chapecó/SC

2 Bióloga. Professora Orientadora. Curso de Zootecnia - CEO/UDESC. Chapecó/SC.

Teníase e cisticercose: doenças que podem ser evitadas

VANESSA J. GROKALISKI¹ & DANIELA REIS JOAQUIM DE FREITAS²

A teníase é uma doença parasitária provocada pela presença do verme adulto tênia (*Taenia solium* – cujos hospedeiros intermediários são os suínos – ou *Taenia saginata*, cujos hospedeiros intermediários são os bovinos) no intestino delgado dos seres humanos, que são seus hospedeiros definitivos.

A cisticercose difere-se da teníase pela presença das larvas da *Taenia saginata* ou *Taenia solium* nos tecidos (músculos, cora-

ção, pulmões, olhos, ouvidos e cérebro) de bovinos, suínos ou do homem. A *Taenia solium* pode medir 1,5 a 8 metros de comprimento e seu corpo é formado por segmentos conhecidos como proglotes, com milhares de ovos cada. A *Taenia saginata* é mais alongada, com 4 a 12 metros. Diariamente, o indivíduo portador elimina aproximadamente de 80.000 a 700.000 ovos/dia.

A teníase em humanos pode ocasionar alterações no apetite, perda de peso, dores



Figura 1. *Taenia solium* (tênio do porco) e *Taenia saginata* (tênio do boi).

no abdômen, diarreia, perturbações nervosas, fraqueza muscular e insônia. Já a cisticercose, pode desenvolver-se no sistema nervoso central,

produzindo distúrbios mentais ou sinais clínicos de epilepsia, e perda de visão.

Os sinais clínicos de cisticercose em suínos e bovinos geralmen-

te não são evidentes, mas animais com um grande número de cistos podem demonstrar dificuldade de mastigação e deglutição. A identificação de ani-

mais com cisticercose pode ser realizada in vivo ou durante a inspeção no abate em bovinos e suínos.

A prevenção da cisticercose e da teníase deve iniciar com a educação sanitária do homem: este deve evitar defecar em locais inapropriados, manter hábitos higiênicos adequados como higienizar as mãos, lavar frutas e verduras, evitar ingerir carnes bovina ou suína crua ou mal cozida (cisticercos morrem a temperatura de 50 ° C no interior da carne) e água não tratada.

1 Acadêmica do curso de Zootecnia - CEO/UDESC. Chapecó/SC

2 Bióloga. Professora Orientadora. Curso de Zootecnia - CEO/UDESC. Chapecó/SC



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”



Utilização das Farinhas de Carne na Alimentação Animal

POR MAIARA CRISTIANE BRISOLA¹ & LENITA MOURA STEFANI²

A produção de proteína animal vem aumentando consideravelmente nos últimos anos e com ela houve um aumento significativo dos subprodutos após os processamentos das carnes nas agroindústrias. Para que não haja um excesso de subprodutos e resíduos sendo liberados no meio ambiente uma alternativa de grande valia é processar esses subprodutos (peles, ossos, cartilagens, penas, etc) e acrescentá-los na formulação de rações, sendo muito utilizados nas rações de animais de estimação (pets) e de produção.

Na alimentação de animais de produção monogástricos, como aves e suínos as farinhas de carne, ossos, penas, vísceras dentre

outras também são utilizadas em concentrações adequadas às exigências nutricionais de cada espécie, pois complementam na quantidade de aminoácidos adicionados a ração. Podemos notar isso quando nos depa-ramos com as embalagens de ração para cães e gatos, onde há especificado a quantidade de proteína de origem animal adicionado naquela formulação.

Um fato que causa grande polêmica entre a sociedade é a utilização dos subprodutos de origem animal na alimentação de animais ruminantes. Mas é importante esclarecer que segundo Instrução Normativa MAPA nº 08/2004 está proibida a utilização de ingredientes de origem ani-

mal nos concentrados para suplementação alimentar de ruminantes, pois após o surto da Encefalopatia espongiforme de bovinos (BSE) ou comumente chamada de "Doença da vaca louca" ocorrida na Europa em meados dos anos 90, o seu uso foi proibido.

A utilização dos subprodutos da produção das agroindústrias para a alimentação de outros animais, tanto domésticos como de produção é de grande importância para diminuir a poluição ambiental devido à liberação desses subprodutos no meio e poder transformar esses compostos com baixíssimo valor econômico em um produto com alto valor agregado que é a proteína de origem animal.

1 Acadêmica do curso de Zootecnia - CEO/UDESC. Chapecó/SC

2 Professora Orientadora PhD. Curso de Zootecnia - CEO/UDESC. Chapecó/SC. E-mail: lenita-moura@hotmail.com

Estágio de Vivência em Guatambu

Relato de uma acadêmica

POR GISELI BATISTA PEREIRA¹

A expectativa seguiu desde o dia que saiu a lista com o nome e a comunidade que o produtor reside. O pensamento era se eu iria gostar da família, se eles iriam gostar de mim, se a própria vivência seria boa, pois seriam sete dias de hospedagem.

Quando chegamos em Guatambu a ansiedade se multiplicou. Meu destino era a linha Flor. Cada vez mais perto de pelo menos deixar uma boa primeira impressão, pois dizem que a primeira impressão é a que fica, e lá embarcamos no veículo para a distribuição dos estagiários.

Cheguei tímida no início, mas o nervosismo transformou a timidez em um discurso, não parava de falar, afinal constatei que não era difícil fazer uma nova amizade com os agricultores.

Minha semana de estágio foi simplesmente demais, ganhei um pai e uma mãe adoti-



Acadêmica Giseli Batista Pereira com a Família Deffvari, Linha Flor - Guatambu, na propriedade rural onde realizou o estágio

vos (Selvino Deffaveri e Aderli Deffaveri) e dois irmãos (Andrey e Wesley). A princípio era por sete dias, mas a medida que foi passando a semana tornando-se permanente a reciprocidade do carinho e admiração.

O aprendizado com as tarefas e o próprio anseio do produtor com as dificuldades do setor me fez ter uma visão mais ampla do que é a realidade dessas pessoas, que em uma batalha constante em diversas áreas, estão tentando manter a produção para continuar vivendo no campo e alimentar

os que vivem nas cidades.

A maior preocupação desses guerreiros é com a próxima geração, com uma garantia que ainda não existe, de pelo menos uma aposentadoria digna para os seus filhos se os mesmos se mantiverem no meio rural, que hoje nem é cogitado pela família.

Ganhei em todos os sentidos, profissional e pessoal! Tenho apenas que agradecer a oportunidade que tive! Obrigada a Udesc (Curso de zootecnia) e principalmente a família Deffvari. Serei uma Zootecnista digna de sua confiança!

1 ACADÊMICA DO CURSO DE ZOOTECHNIA - CEO/UDESC. PARTICIPANTE DO ESTÁGIO DE VIVÊNCIA EM GUATAMBU

Abelhas Sem Ferrão (ASF): Recomendações para outono e inverno

POR GUSTAVO KRAHL¹

O período que antecede o inverno é crucial para o desenvolvimento e consolidação de enxames novos de abelhas sem ferrão, isto é, que foram capturados em isca pet, retirados de locais de risco, formados através da multiplicação artificial pelo processo de divisão ou foram transferidos de

caixa, no último verão.

Quando são realizados os procedimentos supracitados se recomenda não colocar o pólen e mel na nova colméia, pois o odor destes elementos atrai predadores como formigas e ocorrer a perda do enxame. A alimentação deve ser fornecida periodicamente à colméia após o 3º dia de alojamento.

Além destes procedimentos, também não é recomendado depois

do mês de dezembro, a coleta de mel e pólen das colméias de ASF, porque o enxame não terá tempo de armazenar mel e pólen em quantidades suficientes para manter-se nos dias de baixa temperatura, que não podem ir em busca de alimento.

Devem ser feitas verificações periódicas dos enxames, observando a quantidade de alimento, quantidade e tamanho de discos de cria, presença de pre-



Enxame de Jataí (*Tetragonisca angustula*) novo, com cerume em desenvolvimento e boa reserva de mel.



Enxame de Mandaçaia (*Melipona quadrifasciata*) sendo alimentado com xarope (água+açúcar:[50%]). Obs.: Varetas para evitar o afogamento das abelhas.

dadores e a proteção contra chuva e radiação solar. Em caso de falta, deve-se proceder

à alimentação artificial basicamente energética (mel de *Apis mellifera*, xarope de água e

açúcar [50%]) em recipientes colocados dentro da colméia.

1 Acadêmico do curso de Zootecnia - CEO/UDESC. Chapecó/SC E-mail: guga07.kr@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 26.500 associados entre pessoas físicas e jurídicas.

"VENHA JUNTAR-SE A NÓS"



Tempo

Semana com noites frias em SC

Quinta-feira (07/04): Massa de ar frio e seco mantém o tempo estável, com presença de sol em todo o estado. Temperatura baixa na madrugada com elevação durante o dia.

Sexta-feira (08/04): Presença de sol em todas as regiões de SC, com mais nuvens no Oeste, Meio Oeste, Planalto Sul e Litoral Sul. Temperatura em elevação.

Sábado (09/04): Uma frente fria no litoral do Sul do Brasil influencia a condição de chuva em todas as regiões de SC, com melhoria no decorrer do dia nas regiões do Oeste, Meio Oeste, Planalto Sul e Litoral Sul. Temperatura em elevação durante o dia e baixa no período noturno.

Domingo (10/04): Presença de sol em todas as regiões de SC, com pancadas de chuva entre a tarde e noite nas regiões do Oeste. Temperatura em elevação durante o dia e baixa no período noturno.

TENDÊNCIA 28/03 a 07/04/2011

Nesse período o tempo deve ficar mais firme e seco em boa parte do estado. A temperatura deve apresentar maior amplitude térmica, ou seja, temperatura mais baixa na madrugada e mais elevada durante o dia.



Receita

Bolo Super-laranjinha

Ingredientes:

02 Laranjas
04 Ovos
02 Xícaras de açúcar
½ Xicara de óleo
2,5 Xicara de farinha
01 Colher de sopa (rasa) de fermento químico

Modo de Preparo:

Utilize uma laranja descascada e uma com casca. Bata as laranjas, os ovos, o açúcar e o óleo no liquidificador. Deixe bater por 4 min. E em seguida coloque a mistura em outro recipiente, acrescente a farinha, misture-a e depois o fermento. Coloque em forma untada, leve ao forno por 35 min. Com mais ou menos 180°.

Cobertura

03 Colheres de sopa de suco de limão
1 colher de chá de margarina.
½ Xicara de açúcar

Modo de preparo:

Ferver até visualizar o fundo da panela.

Fonte: Marta Kolhs



Indicadores

	R\$
Suíno vivo	
- Produtor independente	2,42 kg
- Produtor integrado	2,38 kg
Frango de granja vivo	1,61 kg
Boi gordo - Chapecó	93,00 ar
- São Miguel do Oeste	96,00 ar
- Sul Catarinense	101,00 ar
Ovinos - Peso Vivo ⁴	
- Cordeiro (até dois dentes)	3,80 kg
- Ovelha e capão (adultos)	3,00 kg
Feijão preto (novo)	75,00 sc
Trigo superior ph 78	25,00 sc
Milho amarelo	25,00 sc
Soja industrial	44,00 sc
Leite-posto na plataforma ind*	0,74 lt
Adbos NPK (8:20:20) ¹	54,00 sc
(9:33:12) ¹	63,00 sc
(2:20:20) ¹	49,70 sc
Fertilizante orgânico ²	
Farelo - saca 40 kg ²	10,00 sc
Granulado - saca 40 kg ²	14,00 sc
Granulado - granel ²	342,00 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
Semente aveia preta	0,56 kg
Semente azevem	1,50 kg
Peixe limpo, fresco-congelado ³	
- filé de tilapia	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 ³	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: 1,607 Venda: 1,609
Salário Mínimo Nacional Regional (SC)	545,00 630,00 - 730,00

Fontes:

Instituto Cepa/DC - dia 6/04

* Chapecó

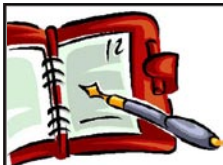
1 Cooperativa Alfa/Chapecó

2 Ferticel/Coronel Freitas.

3 Feira Municipal de Chapecó (Preço médio)

4 Frigorífico Palmeira Ltda/Palmeira

Obs.: Todos os valores estão sujeitos a alterações.



Agenda

A Fundação Científica e Tecnológica em Energias Renováveis (FCTER) convida para a palestra

“ENERGIA SOLAR E DESENVOLVIMENTO REGIONAL SUSTENTÁVEL: a experiência portuguesa”

a ser proferida pelo Exmo. Sr. Jose Maria Pós de Mina, Prefeito Municipal de Moura/Portugal.

Data: 08 de abril de 2011

Horário: 09 horas

Local: auditório do Hotel Lang Palace (Av. Nereu Ramos, 1057-E, Centro, Chapecó-SC)

Para maiores informações, contatar com Floriano Kupske (fundacao@ccter.com.br - telefone: (0**49) 3323-9933 ou (0**49) 9146-2011)



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, 2746 D
- R. Quintino Bocaiúva, 386 D
- Av. Atilio Fontana, 2671 E
- Av. Licínio 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
- Cordilheira Alta
- Coronel Freitas
- Quilombo
- Irati
- Formosa do Sul
- Jardinópolis
- Marema
- São Bernardino
- Campo Erê
- Guatambú