



EDIÇÃO 64 - Quinta-feira, 2 de Junho de 2011

# Cuidados com a chinchila de estimação

POR MAIELE JOANA BATISTON<sup>1</sup> & DILMAR BARETTA<sup>2</sup>



As chinchilas são mamíferas roedoras, conhecidas pela produção das peles mais valiosas do mundo. Entretanto, nos últimos anos a atividade voltou-se também para o mercado de pets, em razão do seu pequeno tamanho e de sua aparência "fofa" (devido ao volume e maciez dos seus pêlos), vem conquistando cada vez mais pessoas (Figura 1).

São animais de hábitos noturnos, desconfiados e muito ativos. Possuem comportamento dócil, porém, é preciso o contato humano diário com o animal para que haja uma interação entre ambos.

O manejo básico para criar uma chinchila é fácil e rápido. Envolvendo alimentação balanceada, água limpa à vontade, higiene do animal, limpeza do local e a atenção com possíveis doenças que acometem a espécie.

A chinchila deve ficar alojada em gaiola, que pode ser: específica para a espécie ou qualquer outra que apresente condições mínimas para sua movimentação. É preferível não criá-la solta, devido ao seu hábito roedor.

A alimentação consiste em ração balan-

ceada complementada com algum alimento fibroso, as fibras auxiliam no funcionamento intestinal, o mais utilizado é a alfafa (*Medicago sativa* L.), que pode ser encontrada na forma de cubos própria para chinchilas. Pode-se fornecer também, pequenos pedaços de maçã sem casca, banana e uvas passas, uma ou duas vezes por semana. Fique atento se esses alimentos não provocam diarreia ou constipação intestinal.

Em média, deve ser fornecida 40 gramas de ração por dia, divididas em duas refeições, de preferência sempre nos mesmos horários, e a alfafa duas vezes por semana. Aconselha-se dar um pedaço de madeira para que a chinchila roa, auxiliando na tranquilidade do animal.

A temperatura é um fator muito importante, visto que, chinchilas não possuem mecanismos corporais para perda de calor. São animais resistentes a baixas temperaturas, porém, as altas podem causar grandes danos, inclusive a sua morte. A temperatura deve variar de 18 (temperatura ideal) a 25 °C, não devendo ficar acima de 28 °C.

Para manter o am-



Figura 1. Vista da chinchila. (Foto: Batiston, M.J, 2010)

biente adequado, coloque o animal em local fresco e arejado. Um ventilador pode auxiliar na questão do calor e também na ventilação do ar, mas evite direcionar o vento diretamente na chinchila.

O banho é feito com pó de mármore ou

carbonato de cálcio, o qual tem a função de retirar a gordura do pêlo, absorver a umidade, limpar e proporcionar brilho, além de auxiliar no estresse do animal. Deve ser realizado uma vez por semana em recipientes chamados de banheiras, coloque aproxi-

madamente de oito a dez colheres de sopa do produto. Em épocas mais úmidas pode-se fornecer o banho com mais frequência.

Esses animais não tomam banho com água em razão da alta densidade de seus pêlos, que quando molhados demoram

muito para secar, o que possibilita o aparecimento de fungos e bactérias, podendo causar também problemas respiratórios.

A cama da gaiola pode ser feita com maravalha, que proporciona maior conforto, auxilia na absorção da urina e da umidade. A troca da cama deve ocorrer no mínimo uma vez por semana, mas, as partes molhadas precisam ser trocadas diariamente.

A higiene e limpeza do local são importantes para manter o bem-estar do animal e evitar cheiros fortes, isso ocorre quando os dejetos ficam acumulados por algum tempo.

As chinchilas não precisam ser vacinadas e apesar do risco de manifestarem algumas doenças, são consideradas animais resistentes. Mas, em casos de suspeita ou comportamento estranho, como diminuição do apetite e pouca movimentação é aconselhável procurar um profissional na área.

A chinchila, como visto, é fácil de ser criada e é uma boa opção de animal de companhia, quando bem cuidada pode viver em média doze anos, havendo relatos de animais que chegaram aos vinte anos.

<sup>1</sup>Zootecnista, formada no Centro de Educação Superior do Oeste (CEO). E-mail: maiele\_ma@hotmail.com

<sup>2</sup>Orientador de estágio de conclusão de Curso, Professor do Departamento de Zootecnia do CEO/UDESC. E-mail: dilmar.baretta@udesc.br



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"





# Plantas Medicinais

POR MARTA KOLHS<sup>1</sup>, GARSIELI BUSNELLO<sup>1</sup>

DIEGO SCHIAVIANATO<sup>2</sup>, FRANCIELI NOVASKI<sup>2</sup>, ELISA BINDA<sup>2</sup>, ANA CRISTINA DOS SANTOS<sup>2</sup>, PATRÍCIA STERTZ<sup>2</sup>

A Mãe Natureza proporciona ao homem uma infinidade de plantas com valores medicinais. A flora brasileira constitui uma fonte inesgotável de saúde e nossos ancestrais sempre souberam se aproveitar desta riqueza, pois o uso das plantas medicinais existe desde o início dos tempos.

O Brasil tem uma vasta tradição no uso popular de plantas medicinais, segundo relatos feitos pelos portugueses que chegaram no Brasil em 1500 as culturas indígenas foram as primeiras a utilizarem a flora, no entanto, somente a partir de 1976 a medicina tradicional passou a ser integrada ao programa internacional pela OMS (Organização Mundial de Saúde) que reconheceu a importância do uso de plantas pela população.

O uso das plantas pela população vem crescendo, todos nos temos mães, avós ou algum conhecido que

prepare essas plantas na sua forma popularmente mais conhecida: o chá, o qual é sempre utilizado como primeira terapia diante de uma enfermidade. No entanto, ainda existem muitas dúvidas na forma de preparação do chá.

**Preparo** - Os chás podem ser preparados por infusão ou cocção:

- **Infusão:** Consiste em se despejar água fervente sobre a planta e depois abafar por uns 15 minutos. Este processo é utilizado para flores, folhas e também para ervas aromáticas.

- **Cocção:** Consiste em se cozinhar a planta. Este processo deve ser restrito a raízes, cascas e sementes e a fervura pode variar de 3 a 15 minutos.

**Utensílios:** Evite usar utensílios de metal para fazer os chás. O ideal é usar recipientes de vidro, barro, louça ou esmalte.

**Dosagem:** A quantidade normalmente indicada é de 20 gramas de erva por litro



de água ou uma colher de chá por xícara, mas esta dosagem pode variar dependendo da planta.

**Posologia:** Pode-se tomar várias xícaras do chá por dia, de preferência não próximo as refeições, a não ser que o uso do chá seja exatamente para estimular funções digestivas.

**Prazo de validade:** Nunca use um chá mais de 24 horas depois de preparado, pois ele entra em processo de fermentação.

**Tempo de uso:** Recomenda-se não usar o mesmo chá por tempo prolongado mais de 30 dias, pois o organismo responde cada vez menos ao tratamento.

**Outros usos:** Os

chás, além de tomados, podem ser usados na forma de compressas, banhos, gargarejos, inalações e lavagens.

- **Compressas:** Compressas de chá quente aliviam dores inflamatórias e facilitam a resolução destas inflamações. Neste caso usam-se chás com propriedades anti-inflamatórias.

- **Banhos:** São os banhos de imersão. A água deve estar morna e o banho deve durar uns 20 minutos.

- **Gargarejos:** São recomendados para atuar na cavidade bucal e na garganta.

- **Inalações:** Específico para as vias respiratórias. Ferver o chá e colocar um funil de papelão invertido sobre o recipiente, inalando o vapor.

- **Lavagens:** Normalmente intestinais e vaginais (leucorreias).

Como podemos observar as plantas medicinais podem ser indicadas para muitas coisas, mas advertimos que deve conhecer a planta e para o que você vai usa-la, sugerimos que procure orientação de profissionais de saúde.

Na Próxima edição continuaremos falar sobre as plantas medicinais, mais especificamente cada planta e para que esta indicada. Não deixe de acompanhar.

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

<sup>2</sup> Acadêmico(as) do Curso de Enfermagem. Palmitos - CEO/UDESC.

## Código Florestal

*Como foi aprovado na Câmara poderá agravar mudanças climáticas*

### 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

Quatro dos cientistas brasileiros que fazem parte do Painel Intergovernamental sobre Mudanças Climáticas (IPCC, na sigla em inglês), da Organização das Nações Unidas (ONU), alertaram para o possível agravamento sobre o clima com a entrada em vigência da

atual versão do Código Florestal aprovada pela Câmara. Segundo eles, o aumento da pressão sobre as áreas de florestas comprometerá os compromissos internacionais firmados em 2009 pelo Brasil na Conferência de Copenhague, de diminuir em até 38,9% a emissão de gases de efeito estufa (GEE) e

reduzir em 80% o desmatamento na Amazônia até 2020.

O geógrafo Marcos Freitas (IPCC), considerou que o debate em torno do código deveria ser mais focado no melhor aproveitamento do solo, principalmente na revitalização das áreas degradadas. "O Brasil tem 700 mil quilômetros quadra-

dos de terra que já foi desmatada na Amazônia, e pelo menos dois terços é degradada. Se o código se concentrasse nessa terra já seria um ganho, pois evitaria que se desmatasse o restante.

Fonte  
Vladimir Platonow/  
Agência Brasil  
30/05/2011



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



# Leite em Destaque

## Qualidade do Leite: teor de gordura e proteína

POR PAULO RICARDO DELAVECHIA<sup>1</sup>, TARCISO TIZZIANI<sup>1</sup> & FLÁVIO JOSÉ SIMIONI<sup>2</sup>



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

A qualidade do leite tem-se tornado foco das atenções de produtores, cooperativas e laticínios, uma vez que os consumidores estão se tornando cada vez mais exigentes quanto à qualidade dos alimentos, graças à maior percepção do papel exercido por estes e seus componentes sobre a saúde humana.

Diante desta preocupação, o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento publicou em 2002 a Instrução Normativa 51 (IN 51), que estabelece parâmetros de qualidade, tais como requisitos físicos-químicos (teores de gordura e proteína) e microbiológicos (Contagem de Células Somáticas - CCS e Contagem Bacteriana



Total - CBT), objetivando garantir o padrão de qualidade do leite.

Com o intuito de avaliar se a IN 51 está sendo atendida pelos produtores rurais, um projeto de pesquisa do Departamento de Zootecnia do CEO/UDESC foi desenvolvido, onde acadêmicos percorre-

ram a região oeste catarinense durante os meses de dezembro e janeiro buscando identificar o perfil das propriedades rurais e os parâmetros da qualidade do leite produzido. Os números preliminares de 29 unidades pesquisadas apontam que de acordo com a

IN 51, 73% dos produtores atendem o conjunto dos parâmetros de qualidade exigidos atualmente pela legislação. Entretanto, esse número cai para 17% quando se considera os limites que serão exigidos a partir de julho de 2011.

Considerando apenas os parâmetros físico-químicos individualmente, a pesquisa identificou que apenas 6,9% das propriedades não atingiram o teor mí-

nimo de gordura requerido. Quanto ao nível de proteína, 10,3% precisam melhorar a qualidade. Estes quesitos são influenciados principalmente pelo manejo alimentar dos animais, que pode ser melhorado a partir de um planejamento da dieta, conciliando o uso de forragem e concentrados com as exigências dos animais, possibilitando aos mesmos melhorar a eficiência produtiva. É importante observar

que a produção de pastagens em quantidade suficiente e de boa qualidade é o primeiro passo para uma adequada alimentação dos bovinos leiteiros. O concentrado deve ser fornecido de acordo com o tipo de volumoso e a produtividade da vaca. Em cada ciclo de produção as exigências nutricionais de uma vaca leiteira e a produção se alteram, tornando-se necessário a readaptação da dieta.

Participação percentual de produtores de leite que não atingiram a IN 51 em relação aos teores de gordura e proteína.

Parâmetro de Qualidade	Referência de acordo com IN 51*	% de propriedades que não atingiram o padrão da IN 51*
Teor de Gordura	3,0 %	6,9 %
Teor de Proteína	2,9 %	10,3 %

\*IN 51 - Instrução Normativa 51

**Parte 2** - Na próxima edição (56ª de 16/06) será publicada a matéria "Qualidade do Leite: presença de bactérias e células somáticas"

1 Acadêmicos do Curso de Zootecnia - CEO/UDESC. Chapecó/SC

2 Professor Orientador Dr. Curso de Zootecnia - CEO/UDESC. Chapecó/SC. E-mail: fjsimioni@hotmail.com

## Características nutricionais e organolépticas do leite bovino e caprino

POR CAMILA DUCATI<sup>1</sup> & CÁSSIA NESPOLO<sup>2</sup>

O leite é um dos alimentos mais completos encontrados na natureza, sendo o primeiro e praticamente único alimento dos mamíferos recém nascidos, incluindo, naturalmente, o ser humano.

Dentre as diferentes espécies produtoras de leite, o leite bovino aparece como o mais consumido e conhecido no Brasil. O leite caprino possui uma leve diferenciação no sabor e odor, por conter maior

concentração de ácidos graxos livres de cadeia curta, responsáveis por

estas características organolépticas do leite de cabra.

Do ponto de vista nutricional, existem algumas diferenças entre o leite bovino e caprino, como demonstrado na tabela comparativa abaixo:

Componentes	Leite bovino	Leite caprino
Calorias (kcal/100g)	67	66
Proteína (g/100g)	3,2	3,4
Gorduras Totais (g/100g)	3,5	3,8
Colesterol (mg/100g)	14	11
Cálcio (mg/100g)	112	145

Fonte: Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA).

Desta maneira podemos dizer que as proporções de lipídeos e proteínas são similares. As diferenças estão relacionadas ao tamanho das gotículas de gordura no leite caprino, menores do que as presentes no leite bovino. O leite caprino é mais rapidamente absorvido, cerca de 40 minutos, enquanto o leite bovino requer em média 2 horas de digestão. Na fração gordurosa do leite de cabra, são encontrados duas vezes

mais os ácidos capríco, caprílico e cáprico, relacionados a essa absorção mais rápida. Além disso, o leite de cabra possui 30% mais cálcio e 20% menos colesterol comparado ao leite de vaca.

Aproximadamente 6% das crianças têm sintomas de alergia ao leite bovino pela presença das proteínas alfaS1- caseína e beta-lactoglobulina as principais associadas às reações alérgicas em leite bovino. Já o leite

de cabra possui apenas traços destas proteínas, portanto, possui maior tolerabilidade se comparado ao leite de vaca.

O leite caprino pode ser usado da mesma maneira que o leite bovino. Ambos, nutricionalmente benéficos à saúde humana, sendo que o leite de cabra pode constituir uma alternativa para pessoas que apresentem restrições alimentares associadas ao consumo de leite bovino.

1 Zootecnista formada pela UDESC/CEO

2 Professora Orientadora Dra 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

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

### Tempo estável e frio em todo o estado!

**Quinta-feira (02/06):** Tempo estável com sol e algumas nuvens em SC devido a influência de uma massa de ar seco. Nas madrugadas, o frio continua intenso e há condições para formação de geada nas áreas altas do Meio Oeste, Planalto Sul e Norte. Durante o dia, temperatura em elevação.

**Sexta-feira (03/06):** Sol com aumento de nuvens e chuva isolada à noite no Litoral Norte devido ao deslocamento de uma nova frente fria pelo litoral Sul do Brasil. Temperatura em declínio com a chegada de uma nova massa de ar frio ao estado.

**Sábado (04/06):** Sol e variação de nuvens em todas as regiões com chance de chuva isolada no início e final do dia nas regiões da Grande Florianópolis, Litoral Norte e Litoral Sul. Temperatura baixa. Vento de sul a sudeste, fraco a moderado com rajadas.

**Domingo (05/06):** Uma massa de ar frio, deixa o tempo firme com sol e algumas nuvens em todas as regiões. Temperatura baixa, com geada nas áreas altas do Oeste, Meio Oeste, Planalto Sul e Planalto Norte. Vento de sudeste a nordeste, fraco a moderado.

### TENDÊNCIA 06 a 16/06/2011

Os indicativos para este período é de predomínio de tempo seco e frio em Santa Catarina, com condições favoráveis a ocorrência de geada nas áreas altas do estado.

### PREVISÃO CLIMÁTICA BIMESTRAL JUNHO e JULHO

#### Bimestre mais seco em SC!

A previsão é que as chuvas fiquem abaixo da média climatológica no estado, especialmente nas regiões Oeste e Meio Oeste, lembrando que este já é um período que chove menos, principalmente em Junho e Julho. Além disso, a distribuição da chuva deve ser irregular no tempo e no espaço, e não se descarta a ocorrência de alguns períodos prolongados sem chuva. A condição de temporal com ventania e granizo diminui no outono/inverno, mas eventos extremos podem ocorrer em qualquer época do ano, por vezes com acumulados significativos de chuva em curto espaço de tempo.

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 - 16/06/2011



## Agenda

### Semana do Meio Ambiente em Chapecó

#### 02/06 - FÓRUM DE RESÍDUOS SÓLIDOS DE CHAPECÓ

Local - Centro de Cultura e Eventos Plinio Arlindo De Nes  
Início: 19h30min

#### 03/06 - ASPECTOS JURÍDICOS DA PROTEÇÃO AO MEIO AMBIENTE - OAB

Local - Centro de Cultura e Eventos Plinio Arlindo De Nes  
Início: 19h30min

#### 09/06 - FÓRUM DO MEIO AMBIENTE - PROJETO CHAPECO 2030

Local: Epagri  
Início 9 horas.

#### 01 a 13/06 - 80ª FESTA DE SANTO ANTONIO

Local: Paroquia Santo Antonio  
Contato: Marcia 3322-2278

#### 03/06 - Palestra: ECOLOGIA: RELACAO HOMEM x NATUREZA

Local: Escola de Filosofia Nova Acropole  
Rua Para 343 D ( Prox. Garagem da Reuni-  
das)  
Horario: 20:00 Horas  
Contato: Eliane Weirich - 3328-8903

#### 05 e 06/06 - III Encontro de Integração Lavoura-Pecuária no Sul do Brasil

Pato Branco-PR  
www.pb.utfpr.edu.br/ilp

#### 10/06 - Curso de Aperfeiçoamento em "Gestão da Pecuária de Leite"

Local: Chapecó  
Início: 10/06  
Contato: www.rhagro.com.br

#### 28 e 29/06 - 8º Simpósio de Bovinocultura de Leite do Alto Uruguai

Promoção - Associação dos Médicos Veterinários do Alto Uruguai (Amevau)  
Apoio - Emater/RS-Ascar  
Inscrição no local  
Informações (54)3321-5445 Erechim



## Indicadores

Suíno vivo	R\$
- Produtor independente	2,15 kg
- Produtor integrado	2,16 kg
Frango de granja vivo	1,60 kg
Boi gordo - Chapecó	90,00 ar
- São Miguel do Oeste	90,00 ar
- Sul Catarinense	98,00 ar
Ovinos - Peso Vivo <sup>4</sup>	
- Cordeiro (até dois dentes)	3,80 kg
- Ovelha e capão (adultos)	3,00 kg
Feijão preto (novo)	75,00 sc
Trigo superior ph 78	24,00 sc
Milho amarelo	25,00 sc
Soja industrial	42,00 sc
Leite-posto na plataforma ind*	0,84 lt
Azubos NPK (8:20:20) <sup>1</sup>	54,00 sc
(9:33:12) <sup>1</sup>	63,00 sc
(2:20:20) <sup>1</sup>	49,70 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 <sup>3</sup>	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: 1,578 Venda: 1,580
Salário Mínimo Nacional	545,00
Regional (SC)	630,00 - 730,00

Fontes:

Instituto Cepa/DC - dia 1º/06

\* Chapecó

1 Cooperativa Alfa/Chapecó

2 Fertel/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, 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