

Desenvolvimento Sustentável?



Dorvalino Casagrande
Eng. Florestal
casagrande469d@terra.com.br

A vida no planeta terra é dependente de um intrincado conjunto de fatores naturais e ecossistemas interdependentes e harmônicos entre si. O desequilíbrio de um ecossistema vivo pode afetar outro. Vamos exemplificar um destes desequilíbrios e suas consequências: O homem é um ser vivo que por sua densidade demográfica provoca desequilíbrio no planeta, como as grandes cidades, extensas monoculturas, extensas criações de animais, ocupações irregulares e destruição das florestas, afetando o regime de chuvas no planeta, que por sua vez interfere na vida do próprio ser humano, através das secas, enchentes, vendavais, furracões, tornados, etc.

Temos que admitir, o fator de desequilíbrio somos nós. Na natureza, sempre que alguma espécie entra em desequilíbrio há uma tendência natural de autocontrole. Mas o Homem com

sua inteligência é a única espécie que consegue superar estas leis naturais. Desta forma consegue manter uma imensa área de monocultura, porque ao sinal de infestação de uma praga sobrevoa a lavoura com um avião aplicando agrotóxico. Neste caso a "praga" estava a serviço da natureza para restabelecer o desequilíbrio que é a monocultura. O

avanço da medicina consegue erradicar as epidemias e ainda prorrogar as expectativas de vida. Mas até quando isto é sustentável?

Desde que o homem deixou de viver em cavernas, começou a se vestir, produzir seu próprio alimento, criar animais e a viver em aglomerados chamado cidades, iniciou o processo de degradação do ambiente.

A pergunta é: É possível manter o atual padrão de desenvolvimento, o modelo atual de economia, de organização social, com sustentabilidade?

Precisamos definir o que é sustentabilidade. No dicionário sustentabilidade é tudo o que é sustentável ao longo das gerações, que não se altera num espaço de tempo infinito. Pode-se deduzir que nós só vamos saber

se uma determinada atividade é sustentável daqui a centenas de anos e não há como afirmar agora que uma prática é sustentável. Vejamos o exemplo de efeito estufa: Levou centenas de anos para que o efeito da emissão dos gases poluidores se manifestasse. Então dizer que uma determinada prática ou atividade é sustentável é questionável.

De que forma, podemos pelo menos minimizar estes efeitos e prorrogar ao máximo as condições de vida na terra? Há inúmeras coisas que podem ser feitas a começar pelo controle preventivo da natalidade. O mundo precisa também de uma mudança radical no sistema atual de vida, sem este consumismo exagerado e desnecessário com uso de materiais sintéticos, combustíveis fósseis, guerras desnecessárias que provocam grandes danos aos recursos naturais além de sistemas econômicos mais justos.



Desmatamento as margens do rio



Sede: Av. Fernando Machado, 2608-D Bairro Passo Dos Fortes
Chapecó - SC
FONE (049) 33617000
E-mail: maxicreditosc@maxicreditosc.com.br

Desde nossa fundação em novembro de 1984, nossos números só cresceram. Hoje as 23 agências contam com mais de 20.000 associados entre pessoas físicas e jurídicas.

"VENHA JUNTAR-SE A NÓS"

Laranja com Ovelha – Um Consórcio de Sucesso

Uma nova alternativa cultural que um agricultor está realizando no Oeste do Estado tem produzido resultados positivos. Trata-se da criação de Ovelhas em consórcio com Pomares de Laranja já formados.

Com 3.000 plantas de laranja e produção anual de 50 toneladas e com 100 cabeças de ovinos na mesma área, onde vende 50 animais por ano, o produtor Sr. Abrahão Tumelero da Linha Braguini, município de Quilombo, resolveu incrementar a sua renda familiar realizando esta nova prática agropecuária.

A dois anos atrás, a produção do seu laranjal com 14 anos de idade, estava muito baixa. O produtor disse que “com o manejo agroecológico e com a introdução das ovelhas em pastejo, conseguiu aumentar de 5 toneladas/ano para mais de 25 toneladas/ano por hectare, isto devido principalmente aos dejetos das ovelhas e no manejo do mato que elas fazem”

Já neste momento, os trabalhos executados pelo casal Inês e Abrahão estão sendo posi-

tivos, mesmo faltando realizar alguns tratamentos culturais e manejo que melhorará a eficiência do consórcio, tais como: a aplicação de algum produto nos pomares com indicação orgânica para o controle de alguma doença e pragas secundárias lá existentes e implantação de um sistema de rotação em piquetes para o pastoreio correto das ovelhas.

Limpeza do solo com diminuição do custo da mão de obra com capinas, fertilização com esterco e urina, racionalização do uso da terra, ampliação da oferta de alimentos- laranja e carne, lã e pele e lógico, a geração de renda adicional à propriedade, são as vantagens desta alternativa de produção integrada. O produtor vende a lã à R\$2,00 o quilo, a ovelha à R\$ 5,00 o quilo vivo ou R\$ 12,00 limpa e a laranja parte vende in natura à R\$ 300,00 e para indústria à R\$ 120,00 por tonelada.

Esta é uma experiência agropecuária prática para melhorar as condições econômicas e do bem estar das famílias rurais da região.

Por
Eng. Agr. Gilberto Emilio Barella
Responsável pela área de fruticultura
Epagri – Chapecó
barella@epagri.sc.gov.br



Sr. Abrahão Tumelero em seu pomar de laranja com as ovelhas

O Verdadeiro Valor Nutricional da Carne Suína!



Thiago Pereira Ribeiro
Acadêmico do curso de
Zootecnia – CEO-UDESC
Professor Orientador
Diovani Paiano
Zootecnista

A demanda dos consumidores por carnes mais magras levou a suinocultura a se aperfeiçoar e com o melhora-

mento genético a produzir carnes e cortes mais magros.

Entretanto, muitos consumidores por des-

conhecer esse fato associam os produtos dos suínos com carnes ricas em gordura e com altos teores de colesterol, fato este que muitas vezes não se confirma, pois inúmeras pesquisas na área de qualidade de carne indicam que os cortes suínos possuem valores nutricionais tão bons quanto a carne de outras espécies como aves e bovinos. Pode ser citado e exemplificado o lombo de suíno, que possui teores calóricos semelhantes aos de outras carnes consideradas magras. Os consumidores por desconhecerem suas qualidades acabam

deixando de adquirir um produto de alto valor nutricional e com um sabor incomparável. Os suínos modernos são criados em condições adequadas de higiene, recebem vacinas e cuidados sanitários adequados além de rações balanceadas que

garantem alta qualidade da carne.

Essas características da produção dos suínos tornam a carne mais consumida no mundo. Entretanto no Brasil, ao contrário de países desenvolvidos como Itália e Alemanha, o consumo de carne suína por habi-

tante é baixo, por vezes levando a redução na produção e ao algumas vezes ao encerramento da atividade com o consequente desemprego. Sendo assim tal fato vem sendo prejudicial não só para os próprios consumidores como para os suinocultores.

Quadro. Composição nutricional de alguns cortes suínos e da sobrecoxa do frango e contra filé bovino

	Lombo Suíno	Pernil Suíno	Costela Suína	Sobre Coxa de Frango	Contra Filé Bovino
Calorias (Kcal)	136	222	282	211	243
Proteínas (g)	20	18,37	16,1	17,2	19
Gorduras (g)	5,4	15,6	23,5	15,2	17,2
Colesterol (mg)	66	66	81	84	67
Ferro (mg)	1,2	0,77	0,91	0,99	1,58
Selênio (mg)	32,4	30,7	24	12,9	16,7

Valor Nutricional de 100g de carne crua, adaptado de Sarcinelli et al., (2007)

Expediente

Universidade do Estado de Santa Catarina - UDESC
Centro de Educação Superior do Oeste – CEO
Organização: Prof.º: Paulo Ricardo Ficagna
Endereço para contato: Rua Benjamin Constant, 84 E, Centro.
CEP.:89.802-200
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



Sede: Av. Fernando Machado, 2608-D Bairro Passo Dos Fortes
Chapecó - SC
FONE (049) 33617000
E-mail: maxicreditosc@maxicreditosc.com.br

Desde nossa fundação em novembro de 1984, nossos números só cresceram. Hoje as 23 agências contam com mais de 20.000 associados entre pessoas físicas e jurídicas.

“VENHA JUNTAR-SE A NÓS”

Sistemas Silvopastoris



Paulo Vitor Valentin
Acadêmico do curso de Zootecnia
UDESC-CEO
Orientador Carlos Renato T. Castro
Pesquisador/Embrapa Gado de Leite

A bovinocultura brasileira se baseia no uso de pastagens e muitas dessas estão em degradação, devido, principalmente, ao manejo inadequado, contribuindo para a redução dos índices zootécnicos e econômicos.

O estabelecimento de sistemas silvipastoris (associação

entre árvores, pastagens e animais herbívoros) é uma alternativa viável para promover a sustentabilidade da produção animal a pasto, proporcionando benefícios: conservação do solo e melhoria da sua fertilidade, podendo aumentar a produtividade do pasto e o seu

valor nutritivo; conforto térmico para os animais; maior resgate de Carbono atmosférico; diversificação produtiva e aumento da renda da propriedade.

A escolha das espécies adequadas é primordial para o sucesso desses sistemas. As forrageiras devem ser tolerantes à som-

bra e as arbóreas, dispostas em espaçamentos mais amplos, possuir crescimento rápido e copas que proporcionem sombreamento moderado, não tóxicas para os animais nem alelopáticas para as pastagens, com potencial econômico, sendo preferíveis as nativas. Também é possível utilizar árvores exóticas com finalidade econômica, preferencialmente intercaladas com leguminosas fixadoras de Nitrogênio, contribuindo

do sobremaneira para a fertilidade do solo.

Vários pecuaristas adotam esses sistemas, obtendo

receita extra por meio da comercialização do produto florestal, aspecto relevante para o produtor familiar.



Área de pastagem com árvores nativas e exóticas

Mercado Público Regional

PLANALTO ALEGRE

Planalto Alegre encontra-se numa área de 62.632 km², altitude de 495 m e população de 2.740 habitantes (fonte: IBGE / ano 2008).

O município foi fundado em 12 de dezembro de 1991. A vocação agrícola, herdada dos imigrantes italianos é a base da economia do município. Planta-se milho e feijão e criam-se suínos e frangos nos minifúndios em lotes de 10 hectares. Os primeiros colonizadores chegaram à região por volta de 1940. Eram imigrantes italianos de índole festiva, que gostavam de cantar e de dançar. Daí o "alegre" do nome da cidade – uma região plana,

porém alta, razão de "planalto". Desde o início prevaleceu a mão-de-obra familiar.

No stand do município no Mercado Público Regional, encontram-se diversos tipos de artesanato, queijo colonial, ricota, feijão da safra,



mandioca, abóbora, moranga, galinha caipira, esponja para banho, ovos, conservas diversas, mel, açúcar mascavo, geléias de uva, laranja, pêra com banana e chimia de figo. Colorau caseiro, pé-de-moleque, pasta de alho, diversas variedades de conservas, milho pipoca, canjica, farinha de milho. Vinagre tinto e branco assim como vinhos tinto e branco, além de licores, graspa e cachaça.



Esponja natural para banho



Sede: Av. Fernando Machado, 2608-D Bairro Passo Dos Fortes
Chapecó - SC
FONE (049) 33617000
E-mail: maxicreditosc@maxicreditosc.com.br

Desde nossa fundação em novembro de 1984, nossos números só cresceram. Hoje as 23 agências contam com mais de 20.000 associados entre pessoas físicas e jurídicas.

"VENHA JUNTAR-SE A NÓS"

Previsão do Tempo

Quinta-feira (02/04): No Oeste e Meio Oeste, sol com aumento de nuvens. Temperatura amena na madrugada (com mínima abaixo de 10°C na Serra) e em elevação no decorrer do dia. Ventos de sudeste, fracos a moderados.

Sexta-feira (03/04): Tempo estável com nevoeiros ao amanhecer e predomínio de sol. Apenas entre a Grande Florianópolis e o Litoral Norte há chance de chuva isolada na madrugada. Temperatura em gradativa elevação.

Sábado (04/04): Sol com aumento de nuvens na divisa com o RS.

Domingo (05/04): Predomínio de sol com aumento de nuvens a partir da tarde em todo o estado, com condições de pancadas isoladas de chuva do Oeste ao Litoral Sul. Temperatura em elevação.

TENDÊNCIA de 06 a 15/04/09

O período será marcado por tempo mais seco, permanecendo apenas o Litoral com condições de chuva fraca e isolada, associada a circulação marítima, e mesmo assim apenas no início do período. Há um indicativo de passagem de frente fria para os dias 14 e 15/04, e do avanço de mais uma massa de ar seco e frio, na retaguarda deste sistema, provocando mais uma vez, declínio das temperaturas.

A previsão para esses dias é baseada em uma tendência e por isso apresenta grande variabilidade, por isso ressalta-se a importância de acompanhar diariamente a previsão do tempo.

Previsão agroclimática

Para o trimestre (MAR/ABR/MAI) os volumes de chuva deverão ficar entre a média climática e abaixo desta em todo o estado. Como o cultivo do milho e do feijão no estado ocorre em duas safras, as chuvas abaixo da média serão mais benéficas a primeira safra em razão da proximidade no término do seu ciclo, apesar dos prejuízos já contabilizados devido a estiagem ocorrida no final do ano passado.

Outro fator preocupante previsto para a agricultura deverá ser a atuação precoce das massas de ar frio em Santa Catarina a partir de março e, em abril, podendo ocorrer eventos mais frios acompanhados de geadas que poderão trazer algum prejuízo para as culturas da safra de verão em final de ciclo.

Setor de Previsão de Tempo e Clima - Epagri/Ciram.
Meteorologista: Rosandro Minuzzi.

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
prfcagna@hotmail.com
Publicação Quinzenal
Próxima Edição - 16 de abril

Leia também em:

www.jornalsulbrasil.com.br

Receita da Quaresma

Carpa assada no sal grosso



- 2 kg de carpa limpa e sem escamas
- sal grosso o suficiente para forrar a forma e cobrir totalmente o peixe

Modo de fazer

- Lave a carpa, deixe escorrer bem a água.
- Em uma forma coloque sal grosso, forrando totalmente a forma, coloque a carpa sobre o sal, sem abrir a carpa - deixe fechada,
- Sobre a carpa coloque mais sal até cobrir bem.
- Leve ao forno para assar com 250 graus, até que o sal esteja dourado e firme.
- Para servir quebre a crosta de sal com o auxílio de uma faca grossa.
- Retire o sal e sirva na própria forma.
- Não salgue o peixe, ele ficará no ponto com o sal que foi colocado para assar.
- Não coloque limão quando temperar o peixe ele queima a carne por sua acidez e enrijece a mesma, coloque o limão somente quando for comer o peixe.

Por Eloá Ramos
eloaramos@gmail.com

Tire suas dúvidas

Zootecnista, que profissão é esta?

Quem pergunta é o Barbeiro Elodir Toledo que ao saber que estava cortando o cabelo de um estudante de Zootecnia ficou curioso sobre o que faz este profissional.

A maioria dos produtos de origem animal, sejam eles derivados de leite, carnes e ovos disponibilizado aos consumidores, passam pelo trabalho do Zootecnista. Utilização de técnicas de manejo adequado dos animais no campo, controle da qualidade nutricional da alimentação, melhoramento genético e o controle da saúde destes animais são algumas das funções do Zootecnista. Este profissional é de grande importância, pois visa a produção de alimentos cada vez mais saudáveis e com menor custo, contribuindo para a viabilidade das atividades agropecuárias dos produtores rurais e da qualidade dos alimentos para quem irá consumi-los.

Respondido por
Thiago Pereira Ribeiro
Acadêmico do Curso de Zootecnia

INDICADORES	R\$
Suíno vivo Produtor independente	1,65 kg
Suíno vivo Produtor integrado	1,76 kg
Frango de granja vivo	1,55 kg
Boi gordo Chapecó	75,00 ar
Boi gordo Florianópolis	80,00 ar
Feijão preto (safra)	70,00 sc
Trigo superior ph 78	28,00 sc
Milho amarelo	18,00 sc
Soja industrial	43,00 sc
Adubo NPK (2:20:20) ¹	59,40 sc
Adubo NPK (9:33:12) ¹	67,30 sc
Uréia ¹	53,00 sc
Fertilizante orgânico granulado-saca 40 kg ²	15,50 sc
Fertilizante orgânico granulado-granel ²	367,00 ton
Queijo colonial ³	9,00 – 10,00 kg
Salame colonial ³	9,00 – 11,00kg
Mel ³	8,00 kg
Calcário - saca 50 kg ¹	6,00 sc
Calcário granel – posto na propriedade - Chapecó ¹	70,00–75,00 tn
Dólar comercial	Compra: 2,316 Venda: 2,318
Salário mínimo	465,00

Fontes:

Instituto Cepa/SC;

¹ Cooperativa Alfa/Chapecó;

² Ferticel/Coronel Freitas

³ Feira Municipal de Chapecó (Preço médio)

O Jornal Sul Brasil e a UDESC - Centro de Educação Superior do Oeste, desejam a todos uma Feliz Páscoa!



Sede: Av. Fernando Machado, 2608-D Bairro Passo Dos Fortes
Chapecó - SC
FONE (049) 33617000
E-mail: maxicreditosc@maxicreditosc.com.br

Desde nossa fundação em novembro de 1984, nossos números só cresceram. Hoje as 23 agências contam com mais de 20.000 associados entre pessoas físicas e jurídicas.

"VENHA JUNTAR-SE A NÓS"