

Agroecologia

Família Vaccari e sua produção agroecológica

Por
Eng^oAgr^o
Paulo Ricardo Ficagna
Prof. Curso de Zootecnia
UDESC – CEO

A Família Vaccari é constituída pelo casal Neri e Maria e seus dois filhos. Leandro de 12 anos que mora com os pais e Daiana de 20 anos que mora na sede de Chapecó em função de estar cursando a faculdade de Tecnologia de Alimentos, área do conhecimento que mantém uma estreita relação com as atividades produtivas que a família desenvolve na propriedade.

A propriedade rural localiza-se na Linha Simoneto - Chapecó, a aproximadamente 13 km da sede do município. Diferencia-se por possuir apenas 1,2 hectares de área, a qual abriga a moradia, a agroindústria artesanal e a área produtiva. Outro diferencial é que produzem de forma agroecológica há mais de dez anos. Fazem parte do “Grupo de Agroecologia Herança Viva de Chapecó” que pertence ao Núcleo Oeste da Rede EcoVida de Certificação Participativa sediada na APACO (Associação dos Pequenos Agricultores do Oeste Catarinense).

A produção animal de peixe, frango e gado, destina-se somente para o consumo familiar e para produção de esterco que é utilizado junto com restos culturais para produção de húmus de minhoca.

A ênfase está na produ-

ção das hortaliças, frutas e legumes relata Neri. “Nós buscamos a produção diversificada, a qual é importante para a produção orgânica. Usamos adubação verde, cobertura morta, rotação de culturas, plantio em nível e húmus de minhoca, como algumas das práticas agroecológicas. Usamos também alguns insumos permitidos na agroecologia como os produtos Dipel para controle biológico de lagarta e Óleo de Neem como repelente de insetos. Utilizamos muito pouco, pois quase não é necessário” explica Neri, que complementa, “nosso princípio é de manter o solo vivo e fértil, com boa umidade, realizar rotação de culturas e proporcionar boa insolação as plantas”.

A Família Vaccari, coordenada pela Sra. Maria, desenvolve a atividade da transformação da produção através da agroindústria artesanal. Produzem conservas de pepino, legumes, pimentão e doces e sucos de frutas com uva, laranja e amora. O cultivo, processamento e congelamento da fruta inteira da amora vem ganhando destaque com boa aceitação pelos consumidores.

A comercialização dos produtos tanto in natura como os agroindustrializados é realizada na Feira Livre de Chapecó – Centro, no Mercado Público regional, em programa do governo federal - PAA e em supermercado local.

Através do trabalho

nos três segmentos da cadeia produtiva – produção da matéria prima,

agroindustrialização e comercialização direta da produção, a Família Vaca-

ri demonstra que mesmo em uma propriedade com área limitada (1,2 ha) é

possível se viabilizar economicamente de forma sustentável.



HORTALIÇAS em sistema de cultivo protegido



NERI Vaccari realizando a poda nas amoras



SRA. MARIA e os produtos agroindustrializados



MORANGO em sistema de cultivo protegido



SELO de certificação agroecológica EcoVida



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

Integração boi-lavoura Sinergia na produção

Quando bem conduzida, a integração lavoura-pecuária tem impactos significativos sobre a renda de uma propriedade. Foi o que apurou reportagem d'A Granja da edição de julho, que descreve exemplos bem sucedidos de produtores que plantam e criam. O Brasil tem aproximadamente 180 milhões de hectares de pastagens, dos quais 60% — estão degradados ou em vias de degradação. “Se essa área fosse recuperada - e a integração é uma ferramenta para isso -,

poderíamos dobrar a safra de grãos em médio prazo e ainda ampliar a produção de carne”, ressalta Sérgio José Alves, do Instituto Agrônomo do Paraná (Iapar), um dos especialistas nesse assunto. “Muitas pessoas me diziam que esse tipo de modelo não tinha como dar certo, que o gado iria compactar o solo e que a tecnologia era inviável. Hoje, no entanto, recebemos no Iapar diversos visitantes, inclusive estrangeiros, que se mostram encantados pela técnica”, relata Alves.

Fonte: A Granja



IMPLANTAÇÃO de pastagem e cobertura de solo com aveia sobre a palhada de milho

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

Utilização da colméia racional na criação de abelhas indígenas sem ferrão (ASF)

Por
Otaviano Carneiro da
Cunha Neto
Profº Médico
Veterinário
otavianoneto@hotmail.com
com
Curso de Zootecnia
UDESC - CEO

Existem diferentes formas de se instalar famílias de ASF. A mais comum é a utilização de troncos de madeira (cortiço). Embora esta seja uma medida rápida e eficiente para abrigar a família, a forma tradicional ainda impõe certas limitações de manejo para a criação das diferentes espécies encontradas no Brasil. A abertura do cortiço para a divisão da família ou colheita do mel geralmente danifica o cortiço, impossibilitando futuras revisões ou outras atividades ligadas à criação.

Um dos motivos de criarmos as abelhas em colméias racionais é a facilidade com a qual os meliponicultores desenvolvem as atividades. A criação em caixas padro-



COLMÉIA racional e suas divisões

nizadas facilita o trabalho de manejo em épocas de redução de alimento, além de aumentar o rendimento da produção de mel ou a viabilização da divisão de novas famílias quando da utilização do manejo sob condições racionais.

Internamente, independente da forma como a família é alojada, utilizando o cortiço ou colméia racional, a bio-

logia e o comportamento das abelhas permanecem inalterados. Por exemplo, na confecção do invólucro, destinado a delimitação dos discos de cria, no isolamento das provisões de alimento, de cera, de pólen, além de resina armazenada, estes últimos localizados em uma região mais periférica; além do total isolamento da família contra possíveis

predadores e condições climáticas adversas. Para a criação das ASF, antes de iniciar a criação, convém buscar orientação de técnicos ou meliponicultores experientes para que se possa esclarecer sobre as vantagens e desvantagens da utilização da colméia racional e seu direcionamento na produção de mel, divisão ou venda do enxame.

Famintos ultrapassam 1 bilhão

Uma em cada seis pessoas passa fome no mundo. A crise financeira internacional e a constante elevação dos preços dos alimentos são apontadas como as causas que fizeram o número de famintos no mundo superar a 1 bilhão de pessoas, segundo a Organização Mundial da Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO).

De acordo com a entidade, a população mundial de pessoas famintas aumentou 100 milhões desde o ano passado, alcançando a 1,02 bilhões. Em 2008, existiam 915 milhões de famintos.

Ao anunciar o relatório, o diretor geral da FAO, Jaques Diouf, advertiu que a crise alimentar “representa um grave risco para a paz e a segurança no mundo”.

Uma pessoa faminta ou desnutrida consome menos

1,8 mil calorias diárias.

A FAO atribuiu o acentuado aumento no número de famélicos a uma combinação da crise financeira internacional com a persistente elevação dos preços dos alimentos.

De acordo com as estimativas da entidade, na América Latina e no Caribe houve aumento de 12,8% no número de pessoas famintas em 2009 em comparação com o ano passado.

Os preços altos de alimentos básicos desencadearam motins em vários países em desenvolvimento em 2008. No final do ano passado, os preços médios dos alimentos estavam 24% superiores aos níveis do mesmo período de 2006, segundo a FAO.

Fonte: DC



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

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

“VENHA JUNTAR-SE A NÓS”

Agroturismo



Mirante do Umbú

Novo ponto turístico na Rota dos Tropeiros em Chapecó

Por
Terezinha Julieta Zandavalli Lima
Especialista em Gestão Ambiental
Coordenadora do Programa de Agroturismo
Chapecó - SC

vizinhança e equipe de marceneiros da Prefeitura. Vale salientar o apoio das Famílias Silva e Fonseca, e a parceria incondicional das Famílias do Alcebíades Bag-

gio (Neco) e do Valdecir Rosina (Toto).

Ao final da tarde, para quem sobe o mirante, tem a oportunidade de apreciar um belo espetáculo proporcionado pelo

por do sol.

Atualmente o mirante está iluminado, em noites sem lua, ele provoca, encanta e surpreende quem passa pela estrada.

Vale a pena conferir.

Por que Umbú? Há muitos anos o local onde está situado o Mirante, é conhecido como Estação do Umbú, é claro, por conta de um velho umbú, centenário que enfeitava o local e reinava absoluto admirando o vale. Referência na Região, a Estação do Umbú era ponto de parada da jardineira azul do "Seu Trentin", que fazia o percurso de Chapecó/Itaberaba. Por esta razão nos rendemos ao chamado popular e batizamos

o Mirante como Mirante do Umbu.

A idéia do atrativo surgiu da beleza da paisagem e do mirante natural produzido pelo topo de morro. A cidade ao Sul, o vale do Cascavel e Sarapião ao norte, a oeste, o distrito de Alto da Serra. Mais tarde, ao trabalhar a Bacia do Lajeado São José, constatamos que o local também era um divisor de águas da Bacia.

Muitos motivos justificam a importância do local. Surge então a pro-

posta de uma construção de madeira roliça, que fosse um observatório da paisagem e ao mesmo tempo, mais um atrativo na Rota dos Tropeiros.

Iniciamos uma sondagem com os moradores, perguntando sobre o que eles achavam da idéia. Muitos riam, alguns duvidavam e outros se empolgaram e contribuíram.

Nasce o projeto do Mirante. Cessão de Uso do terreno, tratamento da madeira, compra de material, mobilização da



VISTA panorâmica do Mirante do Umbú ao final da tarde



MUTIRÃO de agricultores para construção do Mirante

Mercado Público Regional

Águas Frias



Artesanato

O município de Águas Frias teve como colonizadores imigrantes italianos. A população local é de 2.551 habitantes em uma área de 75,16 km².

Além de fazer parte do Roteiro das Águas Termais, o município dedica-se ao comércio e à agroindústria e tem como grande destaque o artesanato.

Na economia agrofamiliar, Águas Frias desenvolve as atividades da bovinocultura de leite e de corte, suinocultura e produção de grãos. No estande do Mercado Público Regional é possível encontrar grande diversidade de artesanato e vinho colonial.



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.

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

"VENHA JUNTAR-SE A NÓS"

Previsão do Tempo

Mudança no tempo a partir desta 5ª feira!

Sexta-feira (07/08): A passagem da frente fria e áreas de instabilidade, mantém o tempo instável com muitas nuvens, aberturas de sol e chuva isolada no início e fim do dia. Durante a tarde as pancadas isoladas de chuva podem ser mais intensas e localizadas no Oeste e Meio-Oeste. Umidade alta e temperatura em elevação, com sensação de ar abafado.

Sábado (08/08): Uma nova frente fria se formar no RS, com mais nuvens e chuva no início e fim do dia do Oeste ao Litoral Sul de SC.

Domingo (09/08): O cavado (área alongada de baixa pressão) se intensifica no RS, provocando chuva no decorrer do dia do oeste ao sul de SC. Temperatura estável e sensação de ar abafado.

Tendência 10/08 a 18/08/09

No dia 10, o tempo continua instável com chuva em SC. Nos dias seguintes, tempo mais seco com temperatura mais baixa no período noturno. Entre os dias 15 e 18 o deslocamento de uma frente fria pelo Sul do Brasil mantém o tempo instável com chuva em SC, mais persistente na divisa com o RS. Até o momento não há previsão de frio intenso e geada generalizada no estado.

Previsão Agrometeorológica Ago-Set-Out/2009

Com a confirmação do fenômeno climático El Niño (no momento com fraca intensidade), que deve atingir um grau de pelo menos de moderada intensidade no final do ano e início de 2010, os seus efeitos deverão ser mais visíveis a partir da primavera. Na maioria das situações, eventos El Niño pela sua característica predominante de chuvas acima da média, estão associados a boa produtividade agrícola no Sul do Brasil.

Em agosto, as condições meteorológicas ainda se manterão dentro da 'normalidade', ou seja, com volumes dentro da média climática e com a ocorrência de eventos de frio intenso acompanhados de formação de geada. Assim como observado em julho, a condição favorável de acúmulo de horas de frio para as frutíferas se manterá em agosto. Porém, atenta-se que, em setembro e, principalmente, em outubro, os volumes de chuva devem ficar entre a média climática e acima desta, culminando com o período de florescimento de frutíferas, podendo reduzir a ação dos agentes polinizadores e aumentar a incidência de doenças.

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

► Agenda

- 05 a 09/08 – Caminhão “A Mata Atlântica é Aqui” – Praça Coronel Bertaso. Informações e agendamentos: 3321-9580.

- 07/08 – Projeto Viola na Feira – Feira Livre UnoChapecó. Antônio 8811-5946.

08/08 – IV FESTIVINHO – Pavilhão da Igreja Matriz – Chapecó. A partir das 20:30 hs. Contato: Lions Clube Chapecó (49) 3322-1459.

08/08 – Festa do Imigrante – Etnia Italiana. Pavilhão da Comunidade São Cristóvão. Horário: 20:00 hs. Círculo Italiano.

12/08 – Exposição de Artes – Gina Zanini. Galeria de Artes Delma Rauen – Praça central. Informações: 3321-8553.

15/08 – Gravação do Programa Galpão Crioulo. Local: Centro de Cultura e Eventos – Chapecó. Horário: 19:00 hs

- 15/08 – Festa do Imigrante – Etnia Alemã. Pavilhão Comunitário São José Operário – Bairro São José Operário. Horário: 20:00 hs.

- 16/08 – V Maratona Fotográfica Cidade de Chapecó. Local: Escola de Artes. Contato: (49) 3328-6068 Neyla.

- 19 a 21/08 – AveExpo e III Fórum Internacional de Avicultura – Foz do Iguazú/PR. www.aveexpo.com.br. (19) 3709-1100.

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
prficagna@hotmail.com
Publicação Quinzenal
Próxima Edição – 20 de agosto

Leia também em:

www.oeste.udesc.br
www.jornalsulbrasil.com.br

| INDICADORES | R\$ |
|---|--------------------------------------|
| Suíno vivo | |
| - Produtor independente | 1,87 kg |
| - Produtor integrado | 1,96 kg |
| Frango de granja vivo | 1,54 kg |
| Boi gordo - Chapecó | 76,00 ar |
| - Florianópolis | 87,00 ar |
| Feijão preto (novo) | 65,00 sc |
| Trigo superior ph 78 | 28,00 sc |
| Milho amarelo | 17,00 sc |
| Soja industrial | 45,00 sc |
| Adubo NPK (2:20:20) ¹ | 48,80 sc |
| Adubo NPK (9:33:12) ¹ | 51,00 sc |
| Uréia ¹ | 41,90 sc |
| Fertilizante orgânico ² granulado-saca 40 kg granulado-granel | 13,20 sc 320,00 ton |
| Queijo colonial ³ | 10,00–11,00 kg |
| Salame colonial ³ | 8,50–11,00kg |
| Torresmo ³ | 11,50 kg |
| Cortes de carne suína ³ | 4,99 – 7,30 kg |
| Frango colonial ³ | 6,50 – 7,15 kg |
| Pão Caseiro ³ (600 gr) | 2,50 uni |
| Peixe limpo, fresco-congelado ³ - filé de tilápia - carpa limpa com escama - peixe de couro limpo | 13,00 kg 7,50 kg 8,50 kg |
| Mel ³ | 8,00 kg |
| Muda de flor – cxa com 15 uni | 7,00-8,50 cxa |
| Suco de laranja – copo 300 ml ³ | 1,00 uni |
| Caldo de cana – copo 300 ml ³ | 1,00 uni |
| Calcário - saca 50 kg ¹ unidade - saca 50 kg ¹ tonelada - granel – na propriedade | 6,00 sc 4,00 sc 70,00–75,00 tn |
| Dólar comercial | Compra: 1,821 Venda: 1,823 |
| Salário mínimo | 465,00 |

Fontes:

Instituto Cepa/SC – dia 07/08
1 Cooperativa Alfa/Chapecó
2 Ferticel/Coronel Freitas.
3 Feira Municipal de Chapecó
(Preço médio)

Obs.: valores sujeitos a alterações.

O Jornal Sul Brasil e a Udesc-CEO desejam um feliz dia dos Pais



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

E nos seguintes municípios:

| | | |
|---|--------------------|-------------------|
| Agências em Chapecó | - Xaxim | - Coronel Freitas |
| - Distrito Mal. Bormann | - Nova Itaberaba | - Quilombo |
| - F. Machado, 2608 D | - Águas de Chapecó | - Irati |
| - Mal. Deodoro, 82E | - União do Oeste | - Formosa do Sul |
| - Av. Atilio Fontana, 2671 E | - Lajeado Grande | - Jardinópolis |
| - Av. Licínio Cordova, 473 D | - Planalto Alegre | - Marema |
| - Rua Uruguai, 517 E | - Caxambu do Sul | - São Bernardino |
| - AV. Gen. Osório esq. Rua Carlos B. Bruck, 271 D | - Nova Erechim | - Campo Erê |