

Pesquisa - Alternativa de renda para a Agricultura Familiar

Cultura da Oliveira para o Estado de Santa Catarina

Dorli Mario Da Croce

Por
Eng. Ftal. M.Sc.
Dorli Mario Da Croce
Pesquisador da Epagri/Cepaf
Chapecó - Santa Catarina

O Estado de Santa Catarina através da Epagri, iniciou a pesquisa em Oliveiras (*Olea europaea communis*, L.) em 2005 com objetivo de viabilizar a produção de azeitonas em terras catarinenses. Em 2008 iniciou a floração das unidades de pesquisa com a perspectiva de que era possível alcançar os objetivos. Dois anos e quatro meses após o plantio, unidades de Chapecó, São Lourenço do Oeste, Campo Erê, Campos Novos e duas unidades de observação instaladas em Catanduvas e Caçador, precocemente proporcionou a primeira colheita de azeitonas que foram utilizadas para elaboração do primeiro óleo de oliva extra virgem no Estado de Santa Catarina.

O objetivo do trabalho, realizado pela Epagri/Centro de Pesquisa para a Agricultura Familiar – Cepaf –, é encontrar variedades que possam ser cultivadas pelos pequenos agricultores para a produção de conserva e óleo de oliva. “Há variedades promissoras, com frutos de ótima qualidade, e os estudos com o azeite tiveram bons resultados”.

Para se obter êxito no projeto, ocorreram visitas às pequenas indústrias e programas com agricultores no Chile, Itália e Argentina. Desta forma buscou-se conhecer a olivicultura desenvolver e adaptar tecnologias às condições de Santa Catarina.

Estão sendo conduzidas 10 unidades de pesquisa no Estado, instaladas no Litoral Sul Região Norte, Meio Oeste e Extremo Oeste de Santa Catarina. Hoje já se superou as expectativas com a grande florada de 2009, porém, atualmente, está ocorrendo um fator limitante que é o excesso de chuvas na região, danificando toda a fruticultura no Estado.

Em média estão sendo avaliadas 35 variedades de oliveira em cada unidade instalada no Estado com materiais provenientes do Brasil e de países como Portugal, Espanha e Itália. Algumas não se adaptaram às condições do Estado pela ocorrência de geada, neve ou umidade. Onde as chuvas são bem distribuídas, a possibilidade de sucesso é maior. “Já em regiões onde há alta umidade do ar e precipitações elevadas



VISTA panorâmica de um pomar de oliveira já implantado em Santa Catarina.

em algumas épocas do ano, principalmente no período da floração, o resultado pode ser prejudicado”.

A oliveira produz três tipos de frutos basicamente, além de possuir outras finalidades:

- fruto com teor elevado de óleo que serve para extração do azeite de oliva;
- fruto para azeitonas de mesa, ideais para conserva;
- fruto que serve para as duas finalidades, conserva e azeite;
- o caroço pode ser usado para produzir óleo, embora a concentração seja pequena, e os resíduos podem ser usados em fornos e caldeiras para gerar energia ou moídos e transformado em adubo orgânico adicionado

junto com a massa restante dos frutos após ter extraído o azeite;

- as folhas servem como fertilizante e para uso medicinal;

- a madeira é usada na fabricação de esculturas ou entalhes em móveis.

Com tantas possibilidades de aproveitamento, o governo estadual está investindo na ampliação da pesquisa através de novas parcerias com a Universidade Comunitária Regional de Chapecó, Universidade Federal de Santa Catarina e o Ministério da Agricultura para dar suporte econômico e continuidade às avaliações em toda a cadeia produtiva, para criar nos próximos anos, um programa de olivicultura no estado.

O Brasil gasta 400 milhões de dólares por

ano com a importação de azeitonas e azeite de oliva. Acredita-se que se a olivicultura for comercialmente viável, o abastecimento do mercado interno pode se tornar uma alternativa muito rentável para a agricultura familiar no Estado. “Apesar dos resultados, ainda é cedo para indicar uma variedade para ser plantada nas propriedades”. Acredita-se que as recomendações de cultivares deverão ser publicadas em 2011, já com algumas variedades econômica e tecnicamente viáveis para o cultivo no Estado.

O governo do Estado, através da Secretaria da Agricultura e Epagri, em vista dos resultados já obtidos, importou da Itália, uma máquina de extração de óleo que fará o processo de industrialização.



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.

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”

Projeto Microbacias2 Aldeia Guarani - Chapecó

Curso de confecção de acolchoados com retalhos

O curso foi promovido pelo Projeto Microbacias/Epagri em parceria com a Prefeitura Municipal, atendendo uma necessidade priorizada pelas mulheres indígenas durante planejamento.

Segundo Maristela Morateli, extensionista social da Epagri e coordenadora do curso, o grupo indígena Guarani tem muitas necessidades básicas para resolverem, apesar de algumas já terem sido amenizadas, como o problema de falta de água. Por este motivo o trabalho deve continuar nas próximas etapas com uma capacitação em culinária, solicitada pelo grupo das mulheres indígenas.

Segundo Alexandre da Veiga, facilitador do Projeto Microbacias 2 outras atividades foram planejadas com a comunidade e que são de fundamental importância para a sobrevivência do povo Guarani que vive em situação de abandono, sem moradia decente, falta de saneamento básico e sem o bem mais precioso que é a terra a que é de direito.

Fonte
Epagri de Chapecó
(49) 3329 5939



ENCERRAMENTO do curso com mostra do resultado

Efapi 2009

Piscicultura

Seminário: Desenvolvimento da Piscicultura no Oeste de Santa Catarina
1ª Mostra Sul Brasileira de Piscicultura
Curso de Gastronomia

O tema sobre a Piscicultura estará presente na Efapi 2009.

O Ministério da Pesca e Aqüicultura – MPA, em parceria com a Unochapecó, Fundeste, Instituto

Gio-Em, Epagri, Dipetal, estarão realizando uma série de eventos durante a Epafi 2009.

O objetivo dos eventos é de estimular o desenvolvimento da cadeia produtiva do peixe.

1ª Mostra Sul Brasileira de Piscicultura

A Mostra acontecerá durante o período da Efapi, com solenidade de abertura no dia 10 de Outubro, às 19 hs no Pavilhão da Piscicultura.

A Mostra contará com 12 estandes que abrigarão empresas, produtos, máquinas/equipamentos, serviços, entre outros setores ligados ao desenvolvimento do setor.

Curso de Gastronomia

Local: Parque da Efapi
Dias 14 e 15/10:

Os cursos terão ênfase no preparo do pescado, principalmente na alimentação escolar. Assim, sugere-se a participação, em especial, de nutricionistas e merendeiras. Serão

oferecidos quatro cursos com duração de 2 horas cada.

Dias 13 e 16/10:

Nestes dias, os cursos serão destinados a chefes de cozinhas e outros profissionais envolvidos na preparação de alimentos.

Seminário: Desenvolvimento da Piscicultura no Oeste de Santa Catarina

Dia: 13 de Outubro
Local: Salão de Atos da UNOCHAPECÓ

Programação:

- 8:30h
Abertura com a presença do Ministro da Pesca e Aquicultura Sr. Altemir Gregolim.
- 09:30h
1ª Mesa Redonda

Tema: Perspectivas E Desenvolvimento Da Piscicultura No Oeste Catarinense E As Políticas Do Ministério Da Pesca E Aquicultura Para O Setor.

Exposições:

- Plano Nacional e ações para o desenvolvimento da piscicultura implementadas pelo Ministério da Pesca e

Aqüicultura – Políticas e ações para o desenvolvimento da piscicultura implementadas pelo Governo de Santa Catarina através da Epagri – Atuação da Fundeste/Unochapecó/Instituto Goio-En para o desenvolvimento da piscicultura no Oeste
- 13:30h

2ª Mesa Redonda – O mercado institucional do pescado: o pescado na alimentação escolar
- 15:00h
3ª Mesa Redonda – Crédito para o desenvolvimento da piscicultura - Plano Safra 2009/2010
- 17:00h
Encerramento.

Para inscrições e maiores informações:

- Escritório MPA em Chapecó - Srs. Nilo Bortoli/Jaques (49) 3322-5066
- Superintendência Federal da Pesca e Aquicultura/SC (48) 3223-9183

Por
Paulo Ricardo Ficagna
UDESC - CEO

Padrão Racial: A Escolha do Cruzamento Certo Para Seu Rebanho

Por
Grupo de Estudo de Bovinos de Corte
Prof. Orientador: Luis Henrique Farinatti

Ao se decidir por cruzamentos, é importante conhecer o que se deseja como produto final, como as características desejáveis para que possam se complementar. Quanto às características gerais, as raças bovinas de corte podem ser divididas em grandes grupos:

1) raças britânicas

2) raças européias de grande porte ou raças continentais
3) raças zebuínas.

O fato de o cruzamento se constituir em uma forma rápida, e muitas vezes econômica, de produzir carne bovina, torna as Raças puras melhoradas, na verdade, elementos fundamentais ao sucesso do cruzamento.

Em razão das diferenças

existentes entre raças e ambientes e das diversas situações de mercado, o sucesso no seu uso dependerá, entre outras coisas, de se ter maior entendimento das relações existentes entre genótipo e ambiente para que se possa otimizar a produção, não só alcançando maior produtividade, competitividade e eficiência, mas também, estabelecendo-se sistemas de produção que sejam sustentados a médio e longo prazo.

Ressalta-se a importância de algumas características como fertilidade, precocidade produtiva e reprodutiva, além da necessidade do exame andrológico completo dos touros a serem usados em monta natural;

Avaliações de cruzamentos devem, prioritariamente, ser desenvolvidas considerando-se o sistema de produção como um todo, dentro de um programa com objetivos e metas bem estabelecidos.



O Grupo de Estudo de Bovinos de Corte Aplicado (GEBCA/UDESC-CEO) estará na EFAPI para auxiliar os produtores rurais.



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”

Efapi 2009

IV Tecnoagro Familiar

Nesta edição da Efapi, será realizado a IV Tecnoagro Familiar com o objetivo de demonstrar ao público a força da Agricultura Familiar. O evento contará com a participação dos Agricultores, Organizações Governamentais e Não Governamentais que dão apoio ao desenvolvimento da Agricultura Familiar. Durante a feira também haverá produtos para comercialização: panificados e lanches, derivados de leite (queijos, doces...), derivados suínos (salame, copa, torresmo...), sucos de frutas e caldo de cana, ervas medicinais, vinhos, cachaça, licores, produtos agroecológicos, doces, conservas, compotas, flores, entre outros tantos produtos que expressam a diversidade da agricultura familiar.

O evento estará acontecendo no Parque da Efapi - Pavilhão da Tecnoagro, através de diversos estandes e estrutura complementares com os seguintes expositores:

- Agricultores Familiares
- Achaq – Associação Chapecoense de Aqüicultura
- Epagri, Cetrec, Secretaria de Agricultura, Instituto Saga
- Grupo de Agroecologia

- Orquidário Zanini
- Arasri – Associação Regional Apícola Santa Rita
- Mercado Público Regional
- Artesanato
- Exposição de peixes ornamentais e produtivos
- IV Mostra de Agroturismo, a qual foi criada para divulgar ao público visitante o grande potencial que o Turismo Rural tem em Chapecó, bem como as atividades desenvolvidas pelo Programa de Agroturismo.

Estarão à disposição do público, informações como:

- Atrativos que compõem os quatro roteiros turísticos no município
- Exposição fotográfica das rotas
- Mapas georreferenciados das rotas

A organização da Tecnoagro está sendo coordenada pela Epagri e a Secretaria Municipal de Agricultura.

Informações:
(49) 3329-5939 Epagri – Maristela/Secretaria de Agricultura – Berenice

Por
Paulo Ricardo Ficagna
UDESC - CEO

Jolvani Bueno



ROTA Italiana – Museu da Cultura Italiana



EXPOSITORA na II Tecnoagro Familiar (Efapi 2007)



CURSO de capacitação para agricultoras

Jolvani Bueno



ROTA Vale do Rio Uruguai – Trilha do Pitoco

Comemoração

Feira do Calçadão comemora Sete Anos de Atividades

A Feira de produtos Coloniais e Agroecológicos do Calçadão de Chapecó, comemorou o sétimo ano de existência no último dia 26 - sábado. São 25 bancas que abrigam diretamente 40 famílias de 5 municípios, que têm na feira um importante espaço de comercialização dos produtos gerados nas unidades de produção familiar. Muitas dessas famílias têm na feira a principal fonte de renda, o que lhes possibilitou melhorias significativas na renda e na qualidade de vida.

Para marcar a data uma programação cultural e gastronômica foi organizada, pelos feirantes, Epagri, Secretaria de Agricultura e Fasc, além de outros cola-

boradores.

Os clientes que visitaram a Feira foram recepcionados com um farto Café Colonial com produtos da feira e um bolo com 7 metros simbolizando o tempo de parceria entre a comunidade chapecoense e os feirantes.

Como todo aniversário é uma festa, além da farta alimentação, o Projeto Viola na Feira levou a música sertaneja de raiz animando o ambiente.

Parabéns aos feirantes e à comunidade que apóia a agricultura familiar preferindo comprar os produtos saudáveis da feira.

Por
Luiz Alberto Nottar
Secretaria de Agricultura

Comentário

Fico feliz em saber que, segundo Santo Maso, autor da matéria "Mandioquinha-Salsa", publicada nas edições 20 e 21 do Sul Brasil Rural, em função destas publicações, em torno de 100 (cem) agricultores dos municípios de Coronel Freitas e Chapecó adquiri-

ram as mudas com o objetivo de iniciarem o cultivo com a perspectiva de viabilizar uma alternativa de renda complementar.

Por
Paulo Ricardo Ficagna
Organizador
Sul Brasil Rural

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



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 e sexta-feira (01 e 02/10): Uma nova frente fria se forma próximo ao estado, mantendo o tempo instável com chuva, moderada a forte em alguns momentos, com trovoadas até a madrugada e manhã de sexta-feira. Temperatura estável.

Sábado e Domingo (03 e 04/10): Presença de sol, com chuva entre tarde e noite. Temperatura em elevação.

Tendência 05 a 15/10/09

As chuvas devem continuar ocorrendo com frequência em SC, alternando com poucos dias de melhoria, como vem ocorrendo neste mês de setembro, que já é recorde em termos de chuva em vários municípios, não só pelos acumulados do mês, mas também pelos volumes ocorridos em 24h. Este padrão deve continuar nestes primeiros dias de outubro. Entre os dias 05 e 06, a formação de uma frente fria, entre o RS e SC, associada a um sistema de baixa pressão, provoca chuvas fortes com risco de temporal, na maioria das regiões catarinenses, em especial na divisa com o RS. O volume de chuva será mais significativo em alguns municípios (50 a 80 mm), provocando alagamentos com risco de enchentes. Eventos de chuva forte com temporais, granizo e ventos fortes são mais frequentes na primavera, e esses eventos devem ser acentuados pela influência do fenômeno El Niño (mais detalhes no link Clima na página do Ciram).

Previsão Agroclimática (Out-Nov-Dez/2009)

As chuvas tendem a ficar acima da média para toda Santa Catarina, no trimestre e bem distribuídas no tempo. As chuvas acima da média deverão concentrar-se especialmente em outubro e novembro, ocorrendo de forma freqüente, assim como observado em setembro.

Em relação às temperaturas, a previsão é de ficarem, em média, dentro da 'normal'. Não há previsão de frio e de geadas tardias em áreas amplas do estado.

Ações para minorar os riscos socioeconômicos e a vulnerabilidade dos produtores de grãos de santa catarina
1-companhar diariamente a Previsão do Tempo no site da Epagri/Ciram, no link www.ciram.epagri.sc.gov.br;

2-plantar de acordo com os períodos recomendados no zoneamento agrícola

3-utilizar as cultivares recomendadas pelo zoneamento agrícola de riscos climáticos para SC.

4-quando houver possibilidade proceda escalonando o plantio dos grãos considerando:

5-os períodos propícios a semeadura da safra de grãos do verão poderão ser mais restritos, em especial, a soja, que concentra ainda, áreas semeadas em novembro. Em muitos casos, a soja é semeada em áreas utilizadas para o cultivo do trigo. Porém, poderá ocorrer atraso na sua colheita, e comprometer a qualidade dos grãos, em razão das chuvas de novembro;

6-poderá ocorrer um ambiente (tempo) favorável para ocorrência de doenças. Portanto, quando aplicar pesticidas e adubos, atenção para evitar perdas de produto e intoxicações;

7-as chuvas podem reduzir a ação dos agentes polinizadores, durante o período da floração de frutíferas como a videira e a macieira.

Fonte
Epagri/Ciram
Setor de Previsão de Tempo e Clima

Receita

CARPA À PIZZA

1 carpa grande, (depende n° de pessoas)

1 lata de milho verde

1 maço de brócoli

½ Kg de queijo ralado

2 tomates picados

100 gr de maionese

Sal e limão

Orégano à gosto

-Prepare o recheio com o milho, o brócoli, tomate e maionese.

-Limpar bem a carpa, sem cabeça, deixando as escamas

-Abrir e separar em duas partes (filés)

-Retirar espinha dorsal e ossos (espinhos)

-Temperar com sal fino temperado e suco de limão

-Coloque papel laminado na grelha e a carpa com as escamas sobre o papel laminado

-Feche a grelha e coloque assar (escamas para cima) deixe assar e dourar a carne

-Após desvire colocando as escamas para o fogo

-Coloque o recheio, após coloque o queijo e deixe-o derreter e sirva.

Receita preparada por
João e Cirlei Warken
warkenson@ibest.com.br

Agenda

- 05 a 08/10 – VI Congresso de Meio Ambiente – Universidade Federal de São Carlos/SP. www.ambiente-augm.ufscar.br

- 09 à 18 /10 - EFAPI 2009 - Parque de Exposições Tancredo de Almeida Neves
Entidade Organizadora: FEC (Fundação de Eventos Chapecó) e Prefeitura Municipal
Contato: (49) 3321-8493 / 3321-8439 Site: www.chapeco.com.br ou www.efapi.com.br

- 09/10 – VII EXPOESTE – Exposição Morfológica da Raça Crioula. Efapi. 9 as 17 hs.

- 11/10 - Roda de Viola – Efapi – Palco 3 18:00 hs. Informações Antonio 8411-5946

- 11/10 – Julgamento de Ovinos de Leite – Exposição e comercialização de animais – Exposição de Artesanato fabricado com lã de ovelha. Efapi.

- 16/10 – Apresentação/demonstração de ordenha de ovinos. Efapi. 19 hs

Observação:

Para acessar todas as agendas/informações detalhadas com os dias, horários e atividades do setor agropecuário, consulte www.efapichapeco.com.br

Indicadores

	R\$
Suíno vivo	
- Produtor independente	1,95 kg
- Produtor integrado	1,93 kg
Frango de granja vivo	1,49 kg
Boi gordo - Chapecó	74,50 ar
- Florianópolis	84,00 ar
Feijão preto (novo)	65,00 sc
Trigo superior ph 78	27,00 sc
Milho amarelo	17,00 sc
Soja industrial	43,00 sc
Adubos NPK (2:20:20) ¹	47,00 sc
(9:33:12) ¹	51,00 sc
Uréia ¹	41,90 sc
Fertilizante orgânico ²	
granulado-saca 40 kg	13,20 sc
granulado-granel	320,00 ton
Queijo colonial ³	10,00–11,00 kg
Salame colonial ³	8,50–11,00kg
Torresmo ³	10,00 – 12,00 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
Pé de Moleque	7,00 kg
Mini pizza	2,00 uni
Peixe limpo, fresco-congelado ³	
- filé de tilápia	13,50 kg
- carpa limpa com escama	7,50 kg
- peixe de couro limpo	8,50 kg
- cascudo	13,50 kg
Mel ³	8,00 kg
Muda de flor – cxa com 15 uni	7,50 - 8,50 cxa
Suco de laranja – copo 300 ml ³	1,00 uni
Caldo de cana – copo 300 ml ³	1,00 uni
Banana prata agroecológica	2,00 – 3,00 kg
Calcário	
- saca 50 kg ¹ unidade	6,00 sc
- saca 50 kg ¹ tonelada	4,00 sc
- granel – na propriedade	70,00–75,00 tn
Dólar comercial	Compra: 1,791
	Venda: 1,793
Salário mínimo	465,00

Fontes:

Instituto Cepa/SC – dia 30/09

1 Cooperativa Alfa/Chapecó

2 Fertilcel/Coronel Freitas.

3 Feira Municipal de Chapecó (Preço médio)

Obs.: valores sujeitos a alterações.

Leia também em formato colorido:

www.ceo.udesc.br

www.jornalsulbrasil.com.br



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