

1 ano de Sul Brasil Rural

Informação e credibilidade ao seu alcance

Por Patrícia Duarte

O professor Antonio Waldimir Leopoldino da Silva, diretor-geral do Campus Oeste da Universidade de Santa Catarina–UDESC, é uma importante personalidade que ao analisar e opinar sobre mais um ano de existência do Jornal Sul Brasil, que completa 16 anos, faz um comparativo com o passado, mostra o presente como profissional, leitor, crítico e, acima de tudo chama os demais para fazer parte desse mundo informativo e compor os muitos anos de história jornalística que o futuro reserva à família Sul Brasil e aos seus leitores.

Comenta o professor que, na sua infância e adolescência, vividas em Porto Alegre, costumava ver seu saudoso pai comprar, às sextas-feiras, o antigo jornal Correio do Povo, apenas no intuito de poder ler o consagrado Suplemento Rural, nele encartado e criado nos anos 50 e que logo se tornou leitura obrigatória para profissionais do setor agropecuário ou por simples amantes das coisas do campo e da natureza.

“Era, também, ponto de encontro de opiniões e saberes dos mais iminentes técnicos do setor, que espalhavam seu conhecimento naquelas páginas. Informativo e formador de opinião, o Suplemento influenciou vários de seus leitores a optarem pelas ciências agrárias, inclusive a mim”, comenta o professor. O caderno influenciou também a criação e edição de revistas especializadas e de inúmeros cadernos similares em outros jornais.

Similar acontece no Jornal Sul Brasil há 1 ano. Resgatando a mesma inspiração, o caderno SUL BRASIL RURAL. Trata-se de um empreendimento que nasce com inegável “pedigree”, pois é fruto da parceria de dois gigantes em suas áreas de atuação: de um lado, o Jornal Sul Brasil, que detém nada menos do que a maior circulação no Oeste Catarinense; e, de outro, o Campus Oeste da Universidade do Estado de Santa Catarina – UDESC, a melhor Universidade de nosso Estado pelo atual ranking do MEC. Circulando inicialmente

a cada 14 dias, sempre às quintas-feiras, o Sul Brasil Rural pretende ser um veículo de divulgação de notícias e matérias de interesse do meio rural e dos diversos elos da cadeia de produção primária.

Valendo-se de uma linguagem simples e objetiva, com textos leves e agradáveis, e apresentando seções e temas diversificados, o Sul Brasil Rural tenciona atingir um público formado por aqueles que trabalham, vivem ou simplesmente acreditam em nossa agricultura e pecuária.

O Sul Brasil Rural é seu! Critique, opine, sugira, envie textos para publicação, mantenha contato. Construa conosco uma nova e importante página da imprensa escrita de Chapecó e região. A UDESC sente-se orgulhosa em fazer parte deste projeto e cumprimenta o Jornal Sul Brasil pela parceria. Vida longa ao Sul Brasil Rural! E boa leitura a todos!

1 ano de história

Completando 1 ano de edições em 4 de dezembro de 2009, O SB Rural tem 27 edições publicadas com cerca de 170 matérias produzidas, estas escritas por professores e estudantes da Udesc; por instituições governamentais como a Epagri e Secretaria da Agricultura de Chapecó; Organizações não Governamentais e empresas da iniciativa privada.

As matérias se caracterizam por focar o setor agropecuário com abordagem da Agricultura Familiar predominante do Oeste Catarinense além de matérias com ênfase na produção – transformação e comercialização dos produtos. Os textos também contribuem para a divulgação de locais de comercialização – Feiras e Mercado Público Regional. As matérias técnicas visam informar com assuntos específicos aos estudantes e profissionais do setor. Os indicadores favorecem ao leitor a atualização sobre previsão do tempo, agenda; receitas, índices econômicos, Agroturismo e enfoque no Desenvolvimento Sustentável.



Seleção de sementes de milho crioulo em comunidade indígena



Acamamento de adubo verde para realização de plantio direto



O casal de agricultores Jandira e Alberto Milan comercializando seus produtos na Feira Municipal



Da arte de cozinhar à capacitação para o desenvolvimento da Agroindústria Artesanal



Família Malagutti contando sua experiência de vida até chegar à agroindústria de derivados de leite



Família Guiuriatti com uma turma de turistas no Hotel Fazenda São Luiz



I Congresso Sul Brasileiro de Produção Animal Sustentável, a ser realizado de 12 a 14 de maio de 2010, sob coordenação da UDESC - Campus Chapecó (CEO)



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”

Aquecimento Global Mundo está a caminho de ficar 6°C mais quente, diz pesquisa



Novos dados sobre as emissões mundiais de CO₂ (dióxido de carbono, principal gás causador do efeito estufa) indicam que o planeta está a caminho de esquentar 6 graus Celsius neste século, se não houver um esforço concentrado para diminuir a queima de combustíveis fósseis.

“Existe um abismo claro entre o caminho que estamos seguindo e o que é necessário para limitar o aquecimento global a 2 graus Celsius (nível considerado relativamente seguro por especialistas)”, diz Corinne Le Quére, pesquisadora da Universidade de East Anglia (Reino Unido) e coautora do novo estudo na revista científica “Nature Geoscience”.

Na atual década, a principal responsável por puxar para cima as emissões é a China, com seu crescimento industrial alimentado pelo carvão mineral. Hoje, o país é o maior emissor do planeta.

No entanto, os EUA ainda respondem pelas maiores emissões per capita: 18 toneladas, contra 5,2 toneladas dos chineses (a média mundial é de 4,8 toneladas).

Desde 1982, a humanidade produziu 715,3 trilhões de toneladas de gás carbônico, quantidade que equivale ao total de dióxido de carbono emitido por todas as civilizações que existiram no mundo antes disso.

(Fonte: Folha Online)
19 / 11 / 2009

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

Cigarrinha da pastagem

Por
Acadêmico
Ederson A. de Andrade
Professor Orientador
Carlos Eduardo N. Martins
Curso de Zootecnia
CEO – UDESC

Acigarrinha da pastagem, *Deois flavopicta*, vem sendo considerada uma das principais pragas das gramíneas forrageiras da América Latina, causando prejuízos tanto na agricultura interferindo na produção de cereais (arroz, milho, etc.), quanto na pecuária onde diminui a produção das gramíneas forrageiras (braquiárias, colômbio, tifton, etc.) levando à redução da capacidade suporte das pastagens, ou seja, menor produção de leite ou ganho de peso por dia. O desenvolvimento das cigarrinhas ocorre com o aumento da temperatura e da

umidade, portanto vai desde outubro até abril que corresponde ao período chuvoso de verão.

Esses insetos atacam tanto na forma de ninfa causando alguns danos, quanto na forma adulta. Nesta fase sugam a seiva das plantas ao mesmo tempo em que injetam uma toxina que coagula no interior dos tecidos desorganizando o transporte de seiva ocasionando morte dos mesmos. Geralmente as folhas atacadas pela cigarrinha começam a morrer pelas pontas sendo o amarelamento das folhas um indicativo deste processo.

Hoje, em nível de pesqui-

sa, existem algumas recomendações para o controle da cigarrinha:

- Sempre que possível diversificar a pastagem, consorciando gramíneas e leguminosas (amendoim forrageiro) ou adicionando gramíneas resistentes a cigarrinha como *Brachiaria brizantha* cv. Marandu, *Andropogon gayanus* cv. Planaltina, *Coast-cross*, estrela africana.

- Adequar a carga animal evitando sobra de pasto, subpastejo, e queimadas que resultam em acúmulo de palhada no solo. A palhada acumulada proporciona um microclima para o desenvolvimento das cigarrinhas.

- Preservar e proteger aves, pássaros e alguns insetos que ajudam no controle biológico da cigarrinha. Aves como galinha d'angola, codornas, perdizes e anús demonstraram-se eficientes

no controle da cigarrinha bem como alguns insetos como formigas, percevejos e aranhas são predadores dos ovos e ajudam no controle da mesma.

- O controle químico deve ser usado em últimos casos, observando-se sempre as recomendações dos fabricantes quanto à dosagem e período de carência do produto.

O produtor que não quer diminuir a produção de leite nem o crescimento de seus animais em decorrência da cigarrinha das pastagens, ou seja, a lucratividade da atividade, deve o quanto antes, identificar e controlar o ataque da cigarrinha sendo que o método a ser utilizado irá depender do nível de infestação da pastagem. Lembre-se que os melhores resultados e o menor custo de controle são alcançados no início da infestação.

Benefícios à saúde humana pelo consumo de iogurte

Por
Otaviano Carneiro da Cunha Neto
Médico Veterinário

Os iogurtes são elaborados com a utilização de culturas lácteas (microorganismos) e são considerados alimentos vivos, por não serem destruídos durante a sua elaboração. Os *Lactobacillus* e os *Streptococcus* são as bactérias mais utilizadas em sua elaboração. Todavia, outros microorganismos também são utilizados na elaboração, por exemplo: o *Lactobacillus casei shirota* (Yakult) e o *Bifidobacterium animalis* (Danregularis), e considerados benéficos ao homem pelo seu efeito probiótico.

No Brasil, o consumo per capita de iogurte ainda é insignificante (média de 3,0 kg/habitante/ano),

quando comparado a países que vêm no iogurte um alimento rico em nutrientes, não meramente uma sobremesa. A importância dos benefícios encontrados do consumo de iogurte somente é obtida quando existe a concentração de no mínimo 106 ufc/mL (unidades formadoras de colônias por mililitro) de bactérias no produto. Alimentos contendo a concentração acima mencionada são denominados de probióticos.

Os benefícios do consumo não se restringem apenas ao aspecto nutricional. O sistema imune (imunocompetência), a ação anticancerígena (colon), a diminuição do colesterol e o aumento da digestibilidade da lactose são

alguns dos benefícios. Porém, o efeito mais desejado é o da inibição de bactérias intestinais causadoras de doenças, pois a ingestão de uma dieta contendo iogurte proporciona a diminuição da incidência, da duração e da severidade dos episódios de diarreia.

Campanhas deverão elucidar os benefícios dos leites fermentados (iogurte) e esclarecer que não basta apenas consumir produtos em quantidade; deixando de lado a qualidade final dos mesmos. Os benefícios pelo consumo do iogurte serão alcançados se existir o compromisso de quem o produz com a saúde de quem o consome. Alterações nas características sensoriais poderão surgir se existir a utilização de leite de qualidade inferior, uma vez que o pré-requisito primordial é a qualidade da ma-



LACTOBACILLUS delbrueckii subsp[1]. bulgaricus & *Streptococcus thermophilus*. Nomes científicos das bactérias mais utilizadas na elaboração dos leites fermentados

téria-prima que originará o produto final. Cabe ressaltar ainda que problemas a saúde do homem possam surgir se existir a contaminação do leite por microorganismos causadores de zoonoses.



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”

Acidentes Com Cobras Peçonhentas

Por
Acadêmicos extensionistas
Carla Diana Reichert
Débora Rizzi
Denise Catarina Andrioli
Michele Dewes
Professores orientadores
Renata Mendonça Rodrigues
Jamile Block Araldi Macagnan
Carolina F. Valente P. Brüggemann
UDESC – CEO

As cobras peçonhentas possuem dentes “occos”, por onde injetam o veneno na vítima, como instinto de defesa. Para reconhecê-las devemos observar se possuem o orifício (fosseta loreal), entre a narina e o olho, que serve para perceber modificações de temperatura do ambiente e o calor de possíveis presas. A única cobra peçonhenta que não tem a fosseta é a coral.

No Brasil, os acidentes com cobras peçonhentas são

freqüentes e graves, e são quatro gêneros: os Bothrops (jararacas) e Micrurus (corais) que ocorrem em todo o país, o Crotalus (cascavéis) principalmente pelo Sul e Sudeste, e o Lachesis (surucucus) na Região Amazônica.

As jararacas estão presentes em nossa região, quando adultas. Possuem escamas nas cores marrom ou cinza e desenhos dorsais em forma de “V” invertido. Algumas espécies são muito agressivas e vivem geralmente em locais

úmidos. As cascavéis tem coloração marrom ou cinza, em losangos, e um chocalho na cauda. São menos agressivas que as jararacas e vivem principalmente em lugares secos. As surucucus possuem colorido alaranjado com desenhos pretos. São grandes e vivem nas regiões tropicais. As corais verdadeiras vivem geralmente em tocas subterrâneas e montes de lenha. Possuem anéis de cores preta, vermelha e branca. São pouco agressivas. Somente profissionais capacitados conseguem distinguir as diferenças das corais verdadeiras das falsas. Todas devem ser consideradas perigosas.

Como prevenir acidentes:

- usar botas de cano alto;
- luvas de couro;
- não colocar as mãos em

buracos;

- ter cuidado ao mexer em lenha;

- manter limpos os locais próximos as residências evitando entulhos.

Em caso de picada deve-se manter a vítima em repouso; limpar o local com água e sabão; manter a vítima hidratada e levar com urgência para atendimento. Não amarre, corte e nem fure o local da picada. Não coloque pó de café, pasta dental, querosene, ou outras substâncias sobre a picada. Não é recomendado capturar ou matar a cobra, deve-se apenas visualizar suas características para informá-las ao médico. E lembre-se, que as cobras são necessárias para o controle de roedores, como os ratos, que por vezes nos causam mais problemas do que as cobras.

Carta do leitor

Parabéns pelo Aniversário do Sul Brasil Rural

O SUL BRASIL RURAL é um veículo importante para todos que amam o meio rural. Parabéns a UDESC pela dedicação ao desenvolvimento deste setor, enriquecendo, divulgando e valorizando os agricultores, consumidores, estudantes, professores e esta forma de divulgação do trabalho.

Por
Leitor J D L N

Agroecologia

Realizado o 1º Jantar Ecológico

O jantar foi realizado no sábado em alusão ao Dia Internacional da Agroecologia.

Aconteceu no dia 5, no Mercado Público Regional com o objetivo de integrar produtores e consumidores bem como divulgar a produção Agroecológica.

O 1º Jantar Ecológico foi organizado pelo Núcleo de Agroecologia Herança Viva de Chapecó composto por dez famílias de agricultores e contou com a presença de 120 participantes que tiveram a oportunidade de apreciar um variado cardápio a base de produtos agroecológicos.

Por Paulo Ricardo Ficagna



FAMÍLIAS de agricultores pertencentes ao Núcleo de Agroecologia Herança Viva de Chapecó



PÚBLICO participante do 1º Jantar Ecológico. De bebês à anciãos

A importância do ovo na alimentação humana e sua relação com o colesterol

Por
Acadêmica
Camila Ducati
Prof. Orientadora
Cássia Nespola
Curso de Zootecnia
CEO - UDESC

Ovo é uma fonte nutritiva incluída na alimentação, tanto por possuir um preço acessível, quanto pelo hábito alimentar da população brasileira. É um alimento rico em proteínas e que contém 13 nutrientes essenciais, como vitaminas do complexo B, A, E, cálcio, ferro, magnésio. Apesar disso, conta com valores elevados de colesterol em sua composição química (Tabela 1), que o fez ser encarado como um dos “vilões” das doenças coronárias. Isso resultou na queda de seu consumo pela população brasileira e incentivou a realização de estudos avaliando sua influência sobre a elevação nos níveis de coles-

terol sanguíneo.

Estudos realizados por pesquisadores britânicos sobre a relação do colesterol e o consumo de ovos têm demonstrado que o consumo de gordura provinda deste alimento possui baixa influência no desenvolvimento de doenças cardíacas, pois somente um terço do colesterol presente no sangue provém da alimentação e o restante é sintetizado, ou seja, produzido pelo nosso organismo. Os hábitos de vida, a prática de atividade física, a obesidade e o tabagismo também influenciam nos níveis sanguíneos de colesterol. Os alimentos fritos, os ricos em gordura trans e todos os alimentos de origem animal (não somente o ovo) possuem níveis elevados de colesterol e contribuem para o colesterol provindo da alimentação. Apesar de quase sempre ser relacionado a aspectos negativos, o colesterol é necessário para a produção de compostos

biliares envolvidos na digestão dos alimentos, na síntese de vitamina D, importante para a mineralização dos ossos e de hormônios necessários à reprodução humana. A Agência Nacional de Vigilância Sanitária estabelece valores diários mínimos, que são as quantidades dos nutrientes que a população brasileira deve consumir para ter uma alimentação saudável. No caso do colesterol, o valor diário recomendado é de 300 mg, o que corresponderia a 10 ovos de codorna e entre 1 e 2 ovos de galinha.

Tabela 1. Composição química do ovo de codorna e de galinha cru inteiro

| Componentes | Galinha* | Codorna* |
|----------------------|----------|----------|
| Calorias (kcal/100g) | 143,0 | 177,0 |
| Umidade (%) | 75,6 | 71,7 |
| Proteína (%) | 13,0 | 13,7 |
| Gordura (%) | 8,9 | 12,7 |
| Colesterol (mg/100g) | 356,0 | 305,0 |
| Carboidratos (%) | 1,6 | 0,8 |
| Cinzas (%) | 0,8 | 1,2 |

Fonte: TABELA BRASILEIRA DE COMPOSIÇÃO DE ALIMENTOS – TACO (2008). *PLANO MÉDIO DE UM OVO DE GALINHA E DE UM OVO DE CODORNA E DE 93.

Além disso, outro aspecto a ser considerado é que a concentração de colesterol na clara do ovo é mínima e que o ovo é uma fonte alternativa de proteína. Ainda é rico em vitamina A e carotenóides, compostos responsáveis pela coloração da gema, com conhecida atividade antioxidante e importância para a saúde humana. Com base nos aspectos abordados, pode-se dizer que o ovo é um alimento nutricionalmente completo e que seu consumo moderado apresenta grandes benefícios ao consumidor.



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 23 agências contam com mais de 21.500 associados entre pessoas físicas e jurídicas.

“VENHA JUNTAR-SE A NÓS”

Previsão do Tempo

Umidade elevada, calor e pancadas isoladas de chuva

Quinta-feira (10/12): Mais nuvens com condições de chuva na madrugada e a partir da tarde, com presença de sol no decorrer do dia em boa parte do estado. No período da tarde há previsão de descargas elétricas, especialmente do Oeste ao Sul de SC. Temperatura elevada com sensação de ar abafado.

Sexta-feira e Sábado (11 e 12/12): Um sistema de baixa pressão se forma no Sul do Brasil, se intensifica, dando origem a uma frente fria. A formação deste sistema provoca chuva, moderada a forte em alguns momentos, com descargas elétricas e ventos fortes entre a noite de sexta-feira e madrugada e manhã de sábado. Não se descarta a possibilidade de granizo isolado. A temperatura diminui.

Domingo (13/12): A frente fria se afasta para o sudeste do país, levando a instabilidade. No decorrer do dia, o sol volta a aparecer em boa parte do estado. A temperatura se eleva um pouco, mas ainda permanece mais amena.

TENDÊNCIA 14 a 24/12/09

Neste período há previsão de chuvas freqüentes em SC, embora as mais intensas com maiores volumes fiquem concentradas no Sudeste do Brasil por influência das ZCAS (Zona de Convergência do Atlântico Sul), que é uma faixa de nebulosidade que se estende do sul da Amazônia ao Atlântico Sul-Central por alguns milhares de KM. Em SC, há indicativos de passagem de pelo menos duas frentes frias, associadas a sistemas de baixa pressão entre e Sul do Paraguai e norte da Argentina, com previsão de chuva com risco de temporal e granizo isolado. Fica também a condição de pancadas isoladas de chuva, típicas de verão, que ocorrem especialmente no fim das tardes e por vezes à noite, devido ao calor.

Fonte
Epagri/Ciram
Setor de Previsão de Tempo e Clima

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 - 24 de dezembro

Receita

Aprenda como fazer iogurte artesanal

1ª Etapa: Consiste no preparo dos ingredientes e dos utensílios utilizados: tenha em mãos uma leiteira ou panela com capacidade de um litro. Em seguida, adicione um litro de leite (leite em saquinho fervido ou de caixinha) na leiteira e coloque o conjunto em uma panela vazia e maior. Preencha a panela vazia com água até a altura do conteúdo de leite existente na leiteira. Por fim, adicione de 2 a 4 colheres das de sopa (40-80ml de iogurte natural sem sabor, não pode ser bebida láctea). Tampe a panela com um prato transparente e depois envolva a panela maior com papel alumínio, para reter mais o calor.

2ª Etapa: Ligue o fogão e inicie o aquecimento do conjunto. A água será aquecida e manterá a leiteira sempre com uma temperatura constante (banho Maria).

3ª Etapa: Com um termômetro, verifique a temperatura da água periodicamente até alcançar a temperatura de banho Maria (≈45°C). No caso de não haver um termômetro utilize o dedo indicador e verifique a temperatura até o ponto em que você não suporte o calor presente na água. Após alcançar a temperatura desejada, desligue o fogo.

4ª Etapa: Monitore periodicamente a temperatura. Quando a água ficar morninha, acenda novamente o fogo e aqueça até a temperatura.

O leite deixará de apresentar a consistência líquida, após a 2ª hora de produção, passando para uma mais viscosa e também apresentará uma produção de um líquido amarelado-esverdeado entre a panela e o iogurte quando estiver totalmente pronto.

No geral, o iogurte fica pronto ao redor de 3,5 hs. É esperar o iogurte ficar pronto e pôr na geladeira.

O sabor é o mesmo do comercializado e tem as mesmas funções.

Por
Otaviano Carneiro da Cunha Neto
Médico Veterinário



Indicadores

| | R\$ |
|--------------------------------------------|------------------|
| Suíno vivo | |
| - Produtor independente | 2,00 kg |
| - Produtor integrado | 1,99 kg |
| Frango de granja vivo | 1,51 kg |
| Boi gordo - Chapecó | 73,00 ar |
| - Florianópolis | 77,00 ar |
| Feijão preto (novo) | 60,00 sc |
| Trigo superior ph 78 | 24,00 sc |
| Milho amarelo | 17,00 sc |
| Soja industrial | 42,00 sc |
| Aduos NPK (2:20:20) ¹ | 48,00 sc |
| (8:20:20) ¹ | 43,90 sc |
| Uréia ¹ | 38,90 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 | 9,50-11,00kg |
| Torresmo ³ | 10,00 - 12,00 kg |
| Cortes de carne suína ³ | 5,30 - 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 | 9,00 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 | 4,80 sc |
| - granel - na propriedade | 70,00-75,00 tn |
| Dólar comercial | Compra: 1,756 |
| | Venda: 1,758 |
| Salário Base (mínimo) | 465,00 |

Fontes:

Instituto Cepa/SC - dia 9/12
1 Cooperativa Alfa/Chapecó
2 Ferticel/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 Site: www.maxicreditosc.com.br

Agências em Chapecó:

- Distrito Mal. Bormann
- F. Machado, 2608 D
- R. Quintino Bocaiúva, 388 D SI 02
- Av. Atilio Fontana, 2671 E
- Av. Lício 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
- Coronel Freitas
- Quilombo
- Irati
- Formosa do Sul
- Jardinópolis
- Marema
- São Bernardino
- Campo Erê