



EDIÇÃO 33 - Quinta-feira, 18 de Março de 2010

Estágio de Vivência - Curso de Zootecnia

Um encontro de estudantes com a agricultura familiar



Por
Eng^o Agr^o
Paulo Ricardo Ficagna
Coordenador Sul Brasil Rural
UDESC – CEO

Trinta estudantes do Curso de Zootecnia do Campus Oeste da Udesc (Universidade do Estado de Santa Catarina) foram ao campo para realizar uma etapa da disciplina denominada Estágio de Vivência.

Cada estudante ficou uma semana - 6 a 13 de março, hospedado em uma família de agricultores dos municípios de Nova Itaberaba e Nova Erechim.

Segundo o coordenador setorial de estágio e professor do curso de Zootecnia Régis Canton, este momento é importante para os acadêmicos, porque é uma oportunidade de terem uma vivência direta com a realidade do campo tanto nas áreas técnicas como em relação ao contexto social da agricultura familiar no oeste catarinense.

As áreas do estágio que na sua maioria estão ligadas aos sistemas de produção com integração agroindustrial foram em bovinocultura leite; suinocultura; avicultura e piscicultura além de experiências com a agroindústria familiar.

Os depoimentos das famílias Pezenatto, Menegetto, Knakiewicz e Ferla, representam o sentimento do conjunto dos agricultores - "no começo foi um pouco estranho, mas aos poucos houve entrosamento e poderiam ficar mais tempo com a gente;

demonstraram interesse em aprender; contribuíram com novas informações e ajudaram na propriedade participando das atividades; foi ótimo; foi 10; houve uma integração muito boa e vai dar saudades".

Karlize Prigol, estudante de Zootecnia relata que foi muito bem recebida pela família criando laços afetivos. Do ponto de vista técnico, teve a possibilidade de aprender sobre a atividade da avicultura, tanto com a rotina do dia a dia dos agricultores, quanto no momento da visita técnica da empresa integradora. O estudante Alisson Luz completa "além do conhecimento técnico adquirido, muito importante foi a experiência de vida adquirida".

A Udesc Campus Oeste agradece a todas as famílias de agricultores que receberam os estudantes e aos municípios de Nova Itaberaba em nome do Secretário de Agricultura Danilo Gabriel e sua equipe e Nova Erechim em nome do Secretário de Agricultura Milton Tomasi e Elizete Rosatto da Epagri, pelos trabalhos prestados para que este estágio ocorresse.

Ao final do estágio, no momento da despedida, todos os acadêmicos entregaram um certificado da Udesc em agradecimento às famílias dos agricultores que os acolheram.



Agricultores e autoridades dos municípios de Nova Itaberaba e Nova Erechim recebem os estudantes



Acadêmica Josiane Carla Panisson acompanhando o dia a dia da ordenha na propriedade da família Savi - Nova Erechim



Agricultor Antônio Carlos e o estagiário Fernando Santos na atividade da piscicultura. Propriedade da família Fuschreira - Nova Itaberaba.



Agricultora Irlene Ferla relata emocionada, a boa experiência que teve com a estagiária Vanessa Dalla Rosa em sua propriedade.



Acadêmica Helen da Silva entregando o certificado da Udesc para a família Andretta - Nova Itaberaba, onde ela ficou.



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"

I Congresso Sul Brasileiro de Produção Animal Sustentável I ANISUS

12 a 14 de maio de 2010
Chapecó

O prazo para inscrições e submissão de resumos de trabalho foi prorrogado até dia 28 de março de 2010.

É importante destacar que as inscrições são gratuitas, mas devem ser realizadas dentro do prazo, sendo que as vagas são limitadas.



Site oficial do evento para inscrições on line e submissão de trabalhos:

www.anisus.com.br

Participe!

ExpoPEIXE 2010 – Abelardo Luz

Por
Engº Agrº

Paulo Ricardo Ficagna
Professor Curso Zootecnia
UDESC – CEO

A ExpoPEIXE 2010 aconteceu no período de 04 a 07 de março no Parque de Exposições Manoel Lustosa Martins, município de Abelardo Luz. Estimou-se que o evento contou com a participação de 30.000 visitantes.

Os participantes tiveram a oportunidade de visitar estandes e assistir palestras em diversas áreas do conhecimento relacionadas à atividade da piscicultura e da agricultura familiar através de eventos como: 6ª Feira da Carpa; 3ª Feira da Indústria e Comércio; 3ª Feira do Peixe; 3ª Feira da Novilha; 3ª Feira da Agricultura Familiar; 1ª Exposição de Pequenos Animais. As atividades de lazer também estavam presentes como o parque de diversões e de shows a nível nacional.

Uma novidade na área tecnológica foi a exposição da “Fábrica de peixes”, com o objetivo de produzir peixes

em sistema intensivo com alta densidade através de tanques artificiais com controle de precisão.

A agricultura familiar também marcou presença apresentando e comercializando seus produtos, incluindo o peixe. A piscicultura é uma atividade que está em desenvolvimento na região, a qual conta com uma cooperativa – Coopeal, que organiza a produção, tem um frigorífico de peixes e faz a comercialização de pescado. Para fortalecer o setor, durante o evento, o governo federal através do Ministério de Pesca e Aquicultura, repassou ao município uma moto niveladora (patrola) e uma retroescavadeira para trabalhar exclusivamente com a atividade da piscicultura.

Na região oeste ocorrem anualmente diversos eventos agropecuários, contribuindo desta maneira para fortalecer o setor e ampliar sua relação com a sociedade.



A temática do peixe marcou presença visual na ExpoPeixe



Exposição e comercialização de produtos da agricultura familiar



Fábrica de peixe - sistema de produção intensivo utilizando tecnologia de precisão

Centro Acadêmico de Zootecnia abre inscrições para o Pré-Vestibular Gratuito

Por Acadêmica Francieli Sordi Lovatto
Coordenação do cursinho pré- vestibular
Curso de Zootecnia
CEO - UDESC

O curso pré-vestibular é oferecido pelos acadêmicos do Curso de Zootecnia da Universidade do Estado de Santa Catarina desde o ano de 2004 e está na sua décima edição, a qual terá início no dia 20 de março de 2010. O objetivo do projeto é a oferta de um curso preparatório para os vestibulares, de modo a propiciar maior oportunidade de

acesso à universidade, sendo que o curso é totalmente gratuito.

A UDESC por ser uma universidade pública tem missão de promover o desenvolvimento comunitário estabelecendo relação entre universidade e sociedade com práticas educativas. Uma das

características mais importantes é o caráter solidário do cursinho que além de oportunizar a alunos egressos de escolas públicas de ensino e aos que já tenham concluído o ensino médio, arrecada alimentos que são doados a entidades filantrópicas.

Informações no telefone 3311 9300 ou 8826 3070.



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”

UVAS E VINHOS

Por
Edegar Viel
Enólogo

Duas características marcantes na vitivinicultura brasileira: a diversidade e complexidade das variedades de uvas Americanas e Européias Finas.

As variedades de uvas Americanas (*Vitis labrusca*) possuem

uma maior resistência as doenças fúngicas como oídio, míldio e antracnose. Já as uvas européias (*Vitis vinifera*) são mais suscetíveis as doenças fúngicas, exigindo um cuidado maior com tratamentos culturais desde a fase da brotação até a floração.

Vinhos de Mesa

São os vinhos produzidos com uvas das variedades americanas podendo conter um corte com de cultivares européias. É a classe de vinho de preço mais acessível, bem como o principal produto em termo de comercialização.

Entre as tintas tintas, A Isabel e a Bor-

do aparecem como as mais usadas na elaboração de vinhos de mesa. Entre as brancas destaca-se a Niágara branca, Moscato e coderc 13. O mercado de vinho de mesa do Brasil tem sofrido oscilações, tendo reação no crescimento do consumo de 15,02% no ano de 2009.

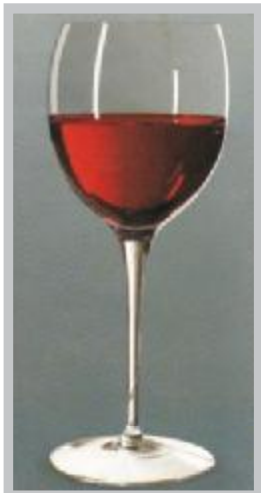
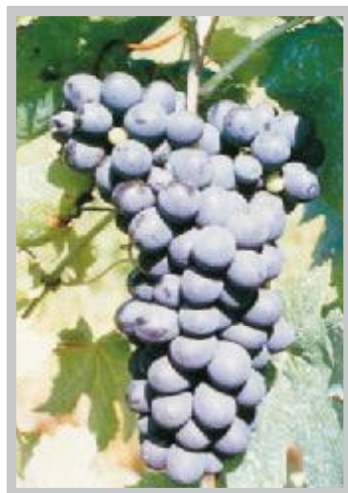
Vinhos Finos

Fino é o vinho elaborado exclusivamente com uvas de variedades da espécie *vitis vinifera*. Em resumo, essas cultivares se diferem das castas híbridadas ou americanas, por aportarem ao produto uma maior complexidade organoléptica de aroma e sabor.

Entre as tintas viníferas, a Cabernet Sauvignon, Merlot e Tannat, são as variedades

com maior produção no Brasil. Entre as brancas viníferas aparece o Moscato Branco, Chardonnay e o Riesling Itália. O mercado de vinhos finos no Brasil é dominado desde 2003, pelos vinhos importados. Em 2009 houve uma leve recuperação na venda do produto nacional.

Para maiores informações: Adega Viel 3323-0580



Criação de abelhas indígenas sem ferrão é estimulada por associação em Chapecó



Por
Acadêmico Gustavo Krahl
Professor Orientador
Diovani Paiano
Curso de Zootecnista
CEO - UDESC

As abelhas indígenas sem ferrão (ASF) são nativas do Brasil, e fundamentais para a polinização de diferentes espécies vegetais. Existem mais de 300 espécies catalogadas no território nacional, com grande variedade de forma, cor, estrutura de ninho, estrutura de entrada da colônia, entre outros.

Na região Oeste de Santa Catarina a ASF mais conhecida é a Jataí (*Tetragonisca angustula*) também chamada de alemão-zinho, mirim. Apesar de o clima ser rigoroso no inverno, outras espécies vivem ou viveram nesta região, algumas já foram extintas ou tiveram sua população reduzida pela ocupação humana, como exemplo a Tubuna, Mandaçaia, Guaraipo, Manduri, etc.

Um grupo de pessoas preocupadas com a conservação deste recurso natural, que já possuíam algumas espécies de ASF, fundou uma entidade para discutir, estudar e promover a preservação das abelhas nativas sem ferrão, denominada de "Associação de Criadores de Abelhas Indígenas de Chapecó - ACAIC".

A Associação realiza reuniões mensais para a discussão de assuntos referentes a importância destes animais, práticas relacionadas a criação desta espécie e troca de experiência entre os meliponicultores (Criadores de Meliponíneos - ASF) associados. Os meliponicultores mais experientes como os senhores Abrelino Parizotto, Lair Biesek, Davi Piovesan, Clóvis Nunes, entre outros



Membros da ACAIC em reunião

(fundadores da associação), compartilham sua experiência adquirida ao longo dos anos de convivência com estas abelhas, com participantes que estão iniciando a atividade.

O principal foco da Associação é o estudo das espécies da região Oeste de SC, posteriormente estudo e práticas de atividades desenvolvidas para a criação destas abelhas, como por exemplo: modelo de caixas, alimentação artificial, multiplicação de enxames. Posteriormente a associação visa

um trabalho de reintrodução destas espécies na natureza (muitas já extintas) e a utilização sustentável destes animais para a produção de alimentos e ou serviços como polinização.

Dentre os participantes do grupo estão empresários, comerciantes, agricultores, autônomos, acadêmicos, professores e aposentados. Embora a diversidade entre os participantes seja grande, todos têm pelo menos um objetivo em comum, a conservação das Abelhas Indígenas Sem Ferrão.

Informações: www.acaic.com.br;
Contatos: acaic@acaic.com.br
9987 4064 / 3322 2578

Saúde

Tomate também combate rugas, flacidez e manchas

O tomate é um alimento que diminuiu as chances de desenvolver catarata, problemas cardíacos e câncer (principalmente o de próstata, mama, pulmão e endométrio). O que poucos sabem é que ainda pode entrar na composição de cosméticos contra manchas, rugas e flacidez. O carotenoide licopeno,

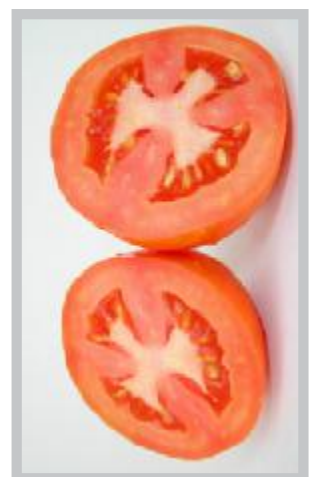
que dá sua cor vermelha, é o grande responsável pelos benefícios à beleza.

Os produtos podem contar com a polpa do fruto ou com o óleo de sua semente, desde que haja licopeno em concentrações altas. "O carotenoide protege a pele contra os efeitos danosos dos radicais livres. Possui estrutura semelhante à da vita-

mina A e à do betacaroteno.

Na forma de creme, pode ser aplicado no corpo, mãos, rosto e pés. "Ao penetrar na pele, tem uma capacidade incrível de neutralizar os radicais livres que provocam as manchas, as rugas, a flacidez e o envelhecimento cutâneo no geral."

Fonte: Portal Terra



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"



Tempo

Quinta-feira (18/03): Tempo firme com sol em SC. Temperatura mais amena na madrugada e em elevação à tarde.

Sexta-feira (19/03): O tempo segue firme com predomínio de sol em SC. Temperatura em elevação.

Sábado (20/03): Tempo instável com aumento de nebulosidade e condições de chuva nas áreas próximas ao RS, do Oeste ao Litoral Sul, devido a aproximação de uma frente fria. Risco de temporal entre a tarde e noite.

Domingo (21/03): A frente fria se afasta para alto mar e o sol aparece boa parte do estado, mas a partir da tarde retorna a condição de pancadas de chuva com trovoadas. Temperatura elevada.

TENDÊNCIA 22 a 31/03/10

Em boa parte do período, as condições atmosféricas são mais favoráveis a chuva de forma mal distribuída, em forma de pancadas especialmente entre a tarde e noite. Há previsão de passagem de duas frentes frias pelo Sul do Brasil, mas até o momento a previsão é de deslocamento mais pelo mar. Com relação a temperatura, não há indicativos de declínio acentuado de temperatura até o fim deste mês.



Agenda

- 6 a 8/04/2010 - XI Simpósio Brasil Sul de Avicultura. Centro de Cultura e Eventos - Chapecó/SC (49) 3329-1640

- 27 a 29/04 - Ambientalis 2010- Conferência e Mostra de Sustentabilidade. Centro de Cultura e Eventos Promotor: AIS- Associação Internacional de Sustentabilidade. responsável: Agostinho Celso Gisi (49) 8407 - 2115/Sabrina Alves.

30/04 a 09/05 - Festival Mercosul de Balonismo, Aeromodelismo, Paraquedismo, Acrobacias Aéreas e Motociclismo. Parque de Exposições Tancredo de Almeida Neves (EFAPI) Promotor: Serena Eventos.

- 06 a 08/05 - II Feira Sustentável. Pavilhão Edmundo Doubrava/ Centro de eventos Cau Hansen. Joinville. Contato dfdasc@mda.gov.br.



Receita

Retrospectiva 2009

CARPA À PIZZA

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

- 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.

Agenda da Feira do Peixe para a Páscoa

- Dia 31/03 - 4ª feira período da tarde
- Posto de combustível CooperAlfa
- Feira Colonial do Bairro Colato
- Feira Coloniais do Centro (esquina Nereu Ramos com Uruguai)
- Dia 01/04 - 5ª feira Santa período da tarde
- Posto de combustível CooperAlfa
- Feira Colonial do Bairro Jardim América
- Feira Colonial do Bairro Presidente Médice
- Feira Colonial do Bairro Colato
- Feira Coloniais do Centro (esquina Nereu Ramos com Uruguai)

Informações 3329-5939



Indicadores

	R\$
Suíno vivo	
- Produtor independente	2,18 kg
- Produtor integrado	2,10 kg
Frango de granja vivo	1,50 kg
Boi gordo - Chapecó	74,00 ar
- Jaraguá do Sul	78,00 ar
Feijão preto (novo)	73,00 sc
Trigo superior ph 78	24,00 sc
Milho amarelo	15,50 sc
Soja industrial	31,00 sc
Adubos NPK (2:20:20) ¹	43,80 sc
(9:33:12) ¹	51,00 sc
Uréia ¹	43,00 sc
Fertilizante orgânico ²	
granulado-saca 40 kg	15,00 sc
granulado-granel	350,00 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 laranja - copo 300 ml ³	1,00 uni
Suco amora concentrado e congelado - 300 ml ³	2,50 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: 1,766 Venda: 1,768
Salário Mínimo Nacional	510,00
Regional (SC)	587,00 - 679,00

Fontes:

Instituto Cepa/DC - dia 17/03

1 Cooperativa Alfa/Chapecó

2 Ferticel/Coronel Freitas.

3 Feira Municipal de Chapecó (Preço médio)

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, 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 Eré