## A Importância de Manejar os Cascos dos Equinos



s equinos são animais ungulados, ou seja, apoiam-se apenas sobre as extremidades de seus membros, mais precisamente sobre os cascos, que são estruturas queratinizadas, com a mesma origem da pele, com características de resistência e flexibilidade que lhe confere capacidade de adequação as mais diferentes condições de superficie.

Em condições naturais, existe uma sincronia perfeita entre crescimento e desgaste do casco, pois o equino encontra-se em constate movimento em busca de água, alimento e fugindo de predadores, no qual promove o atrito, levando ao desgaste, que se equivale a taxa de crescimento, que é de aproximadamente 0,6 a 1 cm a mês. No momento que os cavalos passaram a serem manejado pelo homem, houve uma quebra desse equilíbrio, pois os animais permanecem grande parte do tempo confinados, o que reduz grandemente o desgaste, ou ainda submetidos a realizarem exercícios sobre superficies que promovem grande atrito, o que acelera o

desgaste.

Frente a isso, o que era desnecessário em condições naturais. passou a ser um dos principais manejos na equinocultura: o casqueamento e o ferrageamento, que se resume em corrigir um problema que o próprio homem causou ao cavalo.

A grande maioria das causas de claudicações (manqueira) é decorrente de afecções do casco e esta por sua vez, tem grande relação com o seu manejo inadequado.

O casco dos equinos é dividido em: parede ou muralha, que é a parte externa, visível com o animal em estação e que envolve a terceira falange (osso do casco), responsável em suportar o peso do animal. Esta por sua vez, é subdividida em pinça, quartos e talões; a sola, recobre a região solear dos cascos e tem formato côncavo, o qual impede um contato direto com o solo; e a ranilha, localizada de forma central na região solear, com formato triangular, de consistência elástica e atua com um amortecedor durante o movimento.

Num primeiro momento aparar os cascos de um equino parece ser uma tarefa de fácil realização, isto é um equívoco, pois o corte adequado segue diversas diretrizes e deve ser rigorosamente equilibrado, além de exigir grande habilidade do ferrador. Esta função deve ser realizada por profissional preparado, sobre as vistas de um médico veterinário especialista, quando este não for ferrador.

A frequência em que se deve manejar os cascos dos equinos é variável, sendo influenciada por características individuais, do ambiente, da nutrição e da disponibilidade do profissional. Como regra geral, intervalos entre 45 dias parecem ser adequados para realizar as trocas das ferraduras e os ajustes no equilíbrio podal na maioria dos casos. Em animais de esporte, onde ocorre grande exigência fisica, esse intervalo pode ser menor. Em éguas utilizadas para reprodução, criadas de forma extensiva, pode-se espaçar o intervalo de casqueamento não se fazendo necessário o uso de ferraduras.

Em casos onde o casco encontra-se em grave desequilíbrio, devido

Figura 1. A, B e C – Equino com grave desequilíbrio podal, pinça excessivamente longa, com ferradura desajustada, sujeito a tropeços e quedas. D, E - Aspecto do casco após o casquemento. F – Ferradura adequadamente ajustada ao casco. normalmente a negligencia do proprietário em relação ao casqueamento e ferrageamento (figura 1), o animal fica sujeito a tropeços e a lesões em tendões e ligamentos. No entanto não se deve realizar o casqueamento buscando o equilíbrio perfeito logo num primeiro momento, pois isso exigiria a retirada de grande quantidade de tecido, acarretando em sus-

ceptibilidade a traumatismos, muitas vezes impossibilitando que o animal caminhe. Nesses cascos deve-se realizar um ajuste gradual, até atingir equilíbrio desejado. Outro ponto importante, é que a ferradura deve ser ajustada ao casco do animal, não ao contrário, pois cada cavalo apresenta um tamanho e formato próprio que deve ser respeitado, e esta deve

apenas estar apoiando a parede do casco, sem haver sobras laterais e/ou na parte de trás, o qual pode trazer riscos ao animal.

As práticas de casqueamento e ferrageamento devem fazer parte da rotina de manejos dos equinos desde as primeiras fases de vida, para poder usufruir de um animal hígido por maior tempo possível.



1Técnico em Agropecuária, acadêmico de Medicina Veterinária, CAV/UDESC, Lages, SC, Brasil. \*E-mail: anderson.sji@hotmail.com 2Acadêmica de Medicina Veterinária, CAV/UDESC, Lages, SC, Brasil. 3Professor Doutor, Clínica Médica de Grandes Animais, CAV/UDESC, Lages, SC, Brasil.

O Sicoob MaxiCrédito conta com 35 agências, 9 delas em Chapecó. Encontre a mais próxima de você.

PIONEIRA (ANEXO AO SUPERALFA) **CENTRO** SÃO CRISTÓVÃO PASSO DOS FORTES



**PALMITAL GRANDE EFAPI SANTA MARIA** MARECHAL BORMANN JARDIM ITÁLIA

# Uso de Probióticos no Cultivo de Peixes e Camarões



SUELEN SERAFINI<sup>1</sup>, JUNIOR GONÇALVES SOARES<sup>2</sup> & DIOGO LUIZ DE ALCANTARALOPES<sup>3</sup>

presença de doenças indesejáveis no ambiente de produção aquícola
tem aumentado com a
intensificação dos sistemas de exploração e
afetado negativamente a
desempenho produtivo
dos animais.

Contudo, independentemente do modelo produtivo adotado, o risco de doenças está sempre presente e, o que podemos fazer como técnicos ou produtores é minimizá-los, ou reduzir seus efeitos através de diversificações na forma como conduzimos os manejos dos cultivos.

Na aquicultura, o ambiente (água) em que os animais se desenvolvem merece atenção especial, tanto nos aspectos quantitativos, como qualitativos. O ambiente aquático favorece a disseminação de microrganismos, em especial os patogênicos e, torna muitas vezes dificultosa ou mesmo mascara a identificação de sinais clínicos no grupo de animais ou em indivíduos isolados.

Espécies de produção aquícolas são bastante sensíveis às adversidades ambientais. Na produção de tilápias, por exemplo, a mortalidade dos peixes pode estar associada a doenças causadas por bactérias Streptococcusagalactiae e S. iniae, Aeromonashydrophila, Edwardsiella tarda. Enterococcussp, Flavobacteriumcolumnare, Lactococcussp e Pseudomonas sp.O estresse causado por variações ambientais na engorda, como baixo oxigênio dissolvido, elevada densidade de estocagem, variações de temperatura, elevações de amônia, excesso ou escassez de alimento, entre outros, também favorecem a ocorrência de doenças.

Para camarões as do-

enças mais comuns são bacterioses causadas Vibrios como o V. alginolyticus e V. harveyie. Onde também se destaca a EMS (Síndrome da Morte Súbita) e AHPNS (Síndrome da Necro-Hepatopancreática Aguda) causadas por V. parahaemolyticus possivelmente associado a um vírus fagocitário. Já para mortalidades causadas por enfermidades virais destaca-se a IMNV (Vírus da Mionecrose Infecciosa) e a WSSV (Síndrome das Manchas Brancas) que estão associadas a fatores de temperatura e qualidade da água.

Neste sentido, técnicos e produtores devem priorizar ações sanitárias para prevenir doenças, seja através de medidas de biossegurança, vacinação para peixes, uso de imuno-estimulantes, controle e melhoria da qualidade de água e solo em viveiros escavados ou através do uso probióticos, cuja utilização vem despontando na perspectiva de substituírem os antibióticos.

Os probióticos são constituídos de microrganismos vivos que afetam beneficamente o hospedeiro melhorando o equilíbrio na flora do trato gastrintestinal. Esses microrganismos podem ser bactérias, destacando--se na aquicultura as seguintes espécies: Lactobacillusbulgaricus, L.acidophilus, L. casei, L. lactis, L.salivarius, L. plantarium, L. reuteri, L.johonsii, Streptococcus thermophilus, Enteroccusfaecium, E. faecalis, Bifidobacteriumspp, Bacillussubtilis eB. toyoi.

O uso profilático de probióticos ajuda a reduzir perdas no cultivo de camarões por suprimir vibrios oportunistas. Já para peixes permite maior sobrevivência durante a reversão sexual, durante transporte de alevinos e juvenis e engorda em tanques-rede; melhora o sistema imunológico; reduz perdas em condições ambientais desafiadoras por alta temperatura ou baixo oxigênio dissolvido, representando menor aporte de nutrientes para o ambiente e permite maior controle do off-flavor. Para ambas as espécies contribui para a melhoria do valor nutricional dos bioflocos em sistema BFT; otimiza a assimilação de nutrientes da ração; minimiza a incidência de doenças bacterianas por competir contra bactérias patogênicas.

O uso de probióticos também permite, em viveiros, a melhora significativa da qualidade da água e solo por acelerar a degradação de resídu-

Figura 1. Esquematização das possibilidades do uso profilático de probióticos no cultivo de espécies aquícolas.

os orgânicos e a reciclagem de nutrientes auxiliando da estabilidade do fitoplâncton.

Os probióticos podem ser utilizados diretamente na ração ou aplicados diretamente na água e no solo de viveiros. A aplicação sobre os peletes é realizada através de um banho de óleo ao final do processamento. Este procedimento permite padronização no fornecimento, facilidade para o produtor e garante menores perdas se o armazenamento da ração for correto. O uso dos probióticos na fabricação de rações não envolve

trabalho adicional para o produtor e tampouco manejo diferenciado aos animais cultivados.

Quando aplicados diretamente na água e no solo de viveiros após despesca, apresenta como vantagem a melhor estabilidade das microalgas, o bom controle de cianobactérias, controle do acúmulo de matéria orgânica no fundo do viveiro e eliminação de H2S e amônia.

Contudo é sempre importante ressaltar que não existe produto milagroso, o uso de probióticos não substituem as "boas práticas de manejo", que é parte inte-

grante desta!

O sucesso no cultivo é vinculado à sistemática de uso profilático e não terapêutico e do emprego de produtos eficientes, seguros e desenvolvidos especificamente para problemas específicos dos peixes e camarões.

Os resultados com a utilização dos probióticos podem ser imperceptíveis em termos de eficiência se os animais apresentarem excelentes condições sanitárias. Por outro lado, quando os animais são submetidos a desafios sanitários, os resultados tendem a ser promissores.

1Acadêmica do Curso de Zootecnia. Chapecó. UDESC/CEO. E-mail: suelen\_serafini@hotmail.com 2Acadêmico do Curso de Zootecnia, Integrante do Grupo PET (Programa de Educação Tutorial). UDESC/CEO 3Professor da Disciplina de Aditivos na Alimentação Animal. Departamento de Zootecnia. Chapecó. UDESC/CEO.



## CRÉDITO RURAL SICOOB

A força que você precisa para vencer os desafios.



Juvidoria - 0800 646 4001 | (49) 3361-7000

'Primo" da dengue tem casos registrados em ao menos 8 Estados

1 RR

casos confirmados

# ZIKA – VOCÊ PRECISA SABER

Sobre o vírus que pode causar microcefalia em bebês de mulheres infectadas durante a gravidez



Pratos de vasos

ser preenchidos com areia

Piscinas devem ser cobertas ou

Entulhos ou sobras de obras devem ser cobertos

Latas, baldes e potes devem ser

guardados com a boca para baixo

guardados em locais cobertos

acumulam água devem ter apenas a terra regada

Plantas que

tratadas com cloro

de plantas devem

Medidas para evitar a reprodução do mosquito

ALCIONE POZZEBON¹ &MARTA KOLHS²

ZIKA VÍRUS

O transmissor

O mosquito *Aedes aegypti,* transmissor da

dengue e da

chikungunya, também transmite o

Principais sintomas da febre zika

Dores de cabeça

Dores musculares

e olhos vermelhos

Manchas,

erupções

na pele e

Febre baixa

Zika vírus

o começo do ano de 2015, autoridades de Saúde de Natal (RN) notaram a presença de uma síndrome que lembrava os sintomas da dengue. Os exames sorológicos deram negativo para os vírus da dengue e da febre chikungunya. Em março do mesmo ano, o Instituto Oswaldo Cruz analisou amostras de sangue de pacientes com a síndrome e identificaram o Zika vírus. A genética do vírus encontrado em pacientes brasileiros sugere que ele é o mesmo que causou epidemias nas ilhas do Pacífico. Os pesquisadores da Fiocruz, autores do estudo que identificou os primeiros casos de transmissão no Brasil, sugerem que uma possível explicação para a entrada do Zika no país tenha sido a presença de turistas durante a Copa do Mundo de 2014 e também o grande número de imigrantes que tem entrado no país.

#### Saiba mais sobre o Zika:

Transmissão - O Zikavírus é transmitido pelo mosquitoAedes aegypti, o mesmo que transmite o vírus da dengue. A infecção ocorre quando a fêmea do inseto pica uma pessoa com o vírus e depois se alimenta do sangue de outra que não tem o vírus. Os Pesquisadores da Polinésia Francesa, que passou por uma epidemia no fim de 2013, levantam a hipótese de que o vírus seja transmitido da mãe para o filho pela placenta e pelo leite materno e estudam se sangue e sêmem também podem transmitir o vírus. Ainda não há confirmação exata sobre essas formas de infecção.

#### Os sintomas da Zika no organismo humano são:

- dores nas articulações, principalmente das mãos e dos pés
- inchaço nas mãos e nos pés,
- febre baixa (até 38,5°C),
- manchas avermelhadas pelo corpo,
- coceira frequente,
- dor no fundo dos olhos,
- vermelhidão nos olhos,
- tontura,
- dores musculares.
- distúrbios digestivos, como náuseas, vômitos, diarréia e prisão de ventre, podem ocorrer, mas são menos comuns.

Tratamento: feito apenas para aliviar o desconforto causado pelos sintomas, geralmente combinando o uso de analgésicos e antialérgicos. O uso de aspirina não é recomendável em razão do risco de sangramentos.

Pes-Consequências: quisadores ainda não conhecem em muitos detalhes a evolução da doença e seus possíveis riscos. Foram registrados no Brasil três mortes: uma bebê que nasceu com microcefalia, uma adolescente de 16 anos e um homem que tinha uma doença autoimune. Na maior parte dos casos, a infecção pelo Zika vírus não parece provocar mais do que um mal-estar que pode durar algumas semanas, sem aparente desdobramento de longo prazo. As consequências

Fonte: Ministério da Saúde e secretarias estaduais (\*) Saúde e secretarias não informaram casos em investigação mais graves já registradas até hoje, além das mortes,

- síndrome de Guillain--Barré: em algumas pessoas, há sinais de que o vírus facilite o desenvolvimento da síndrome. O sistema de defesa começa atacar o próprio corpo e destrói a camada de gordura das células por onde são transmitidas as informações nervosas. Pode causar enfraquecimento muscular generalizado e até dificuldades para respirar, que podem levar a parada respiratória.

- microcefalia: o déficit do crescimento do cérebro do feto durante a gestação é uma das últimas consequências a ser descoberta. Ela é diagnosticada durante o pré-natal ou logo após o nascimento. Em 90% dos casos, a microcefalia pode causar atraso no desenvolvimento mental, dificuldades para enxergar e ouvir e distúrbios neurológicos, como ataques epilépticos. As primeiras evidências da ligação entre o Zika vírus e casos de microcefalia surgiram após o aumento repentino no número de bebês nascidos com a má formação no Estado de Pernambuco. Em novembro 2015, exames encontraram indícios do vírus no líquido amniótico de duas mulheres que tiveram seus bebês diagnosticados com microcefalia. A partir disso, autoridades de saúde da Polinésia Francesa anunciaram que 17 bebês nasceram com a má formação entre 2014 e 2015 no território. No Brasil, até 30 de novembro, já foram registrados 1.248 casos de microcefalia em 311 municípios de 14 Estados, número 20 vezes acima do normal.

- O que podemos fazer: precisamos fazer nossa parte para evitar a proliferação do mosquito é a única forma de evitar a doença, atitudes de higiene ou seja deposito de água parada deve ser EVITADA. Cuidem vasos de flores, garrafas, pneus, locais sujos com entulhos, calhas de água das casas devem ser limpas, enfim o mosquito esta aí seja na roça ou na cidade desde que tenha ambiente propicio. Não espere que somente os órgãos governamentais; ajude e faça sua parte e exija que seu

visinho também faça. Duvidas procure a Unidade Básica de Saúde mais próxima de sua casa.

Acadêmica de Enfermagem da Universidade do Estado de Santa Catarina – UDESC
 Profa Me. Docente do curso de Enfermagemda Universidade do Estado de Santa Catarina - UDESC



www.iornalsulbrasil.com.br Sul brasil 21 Anos

## Tempo



**Quinta-feira (17/12):** Tempo estável com sol entre nuvens em todas as regiões catarinenses.

Sexta-feira (18/12): Tempo com dia instável com muitas nuvens e pancadas de chuva com trovoadas no decorrer do dia no Oeste e Meio Oeste. Nas outras regiões, as pancadas ocorrem a partir da tarde. Risco de temporal isolado. Temperatura: Alta com sensação de ar abafado.

Sábado (19/12): Mais nuvens e chuva pela madrugada e manhã. No decorrer do período, o tempo melhora gradativamente. Temperatura: Alta com sensação de ar abafado.

#### TENDÊNCIA de 20 a 29 de dezembro de 2015

Nesse período a chuva será mais frequente e a temperatura deve ficar alta em Santa Catarina pela predominância de uma massa de ar quente e úmido sobre o sul do Brasil. A precipitação ocorre principalmente à tarde e à noite, na forma de pancadas com descarga elétrica, devido ao calor. No Oeste devem ocorrer os volumes de chuva mais significativos. A temperatura fica alta e o predomínio do vento do norte e nordeste.

#### Dezembro de 2015 e Janeiro e Fevereiro de 2016

Chuva e temperatura acima da média em SC

El Niño moderado a forte segue influenciando o Sul do Brasil

O próximo trimestre segue com previsão de chuva acima da média em SC. Nos meses de dezembro, janeiro e fevereiro a chuva deve intercalar com períodos de sol. A chuva será frequente, porém, na forma de pancadas, mais concentradas no período da tarde e noite associadas ao maior aquecimento da tarde, característica de verão. Chuva persistente, que se prolonga de forma contínua durante todo o dia tem menos chance de acontecer durante o verão. O fenómeno El Niño tem maior influência no Sul do Brasil na primavera, favorecendo aumento da chuva e tempestades severas. No verão, a influência do El Niño diminui.

Como já foi dito nos últimos meses, o El Niño tem maior influência no Sul do Brasil na primavera, favorecendo aumento da chuva e tempestades severas. No verão, a influência do El Niño diminui.

Em relação à temperatura a previsão é temperatura acima da média climatológica, no trimestre, especialmente nos meses de dezembro e janeiro. As temperaturas elevadas e a umidade alta darão a sensação de ar abafado com mais frequência durante o verão de 2015/2016. Sobre tudo as temperaturas mínimas, no período noturno e início da manhã, estrão mais elevadas em relação ao que seria esperado para o período.

#### Anomalia de Temperatura da Superficie do Mar SEP2015

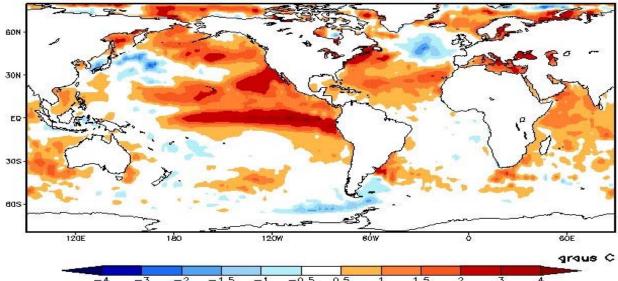


Figura 1 - Anomalia da TSM nos oceanos Atlântico e Pacifico, em setembro de 2015

Gilsânia Cruz - Meteorologista Setor de Previsão de Tempo e Clima Epagri/Ciram Site: ciram.epagri.sc.gov.br

### 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

## Feliz Natal e Próspero 2016

A Udesc e o Jornal Sul Brasil, neste sétimo ano de parceria, desejam a todos os leitores um ano novo com muitas realizações, saúde e paz.

> PRÓXIMA EDIÇÃO SB RURAL 28 DE JANEIRO DE 2016

## Indicadores



Suíno vivo	R\$
- Produtor independente	3,51 kg
- Produtor integrado	3,44 kg
Frango de granja vivo	2,20 kg
Boi gordo - Chapecó	157,50 ar
- São Miguel do Oeste	141,00 ar
- Sul Catarinense	150,00 ar
Feijão preto (novo)	110,00 sc
Trigo superior ph 78	40,00 sc
Milho amarelo	28,50 sc
Soja industrial	68,00 sc
Leite-posto na plataforma ind*.	1,05 lt
Adubos NPK (9:20:15+micro) <sup>1</sup>	59,00 sc
$(8:20:20)^{1}$	55,20 sc
(9:33:12) <sup>1</sup>	61,00 sc
Fertilizante orgânico <sup>2</sup> Farelado - saca 40 kg <sup>2</sup>	10,80 sc
Granulado - saca 40 kg <sup>2</sup>	15,00 sc
Granulado - granel <sup>2</sup>	355,00 ton
Queijo colonial <sup>3</sup>	13,00 kg
Salame colonial <sup>3</sup>	13,00 – 17,00 kg
Torresmo <sup>3</sup>	18,00 – 26,00 kg
Linguicinha	11,00 kg
Cortes de carne suína <sup>3</sup>	10.00 – 15.00 kg
Cortes de carne suína <sup>3</sup> Frango colonial <sup>3</sup>	10,00 – 15,00 kg 9.75 – 10.75 kg
Frango colonial <sup>3</sup>	9,75 – 10,75 kg
Frango colonial <sup>3</sup> Pão Caseiro <sup>3</sup> (600 gr)	9,75 – 10,75 kg 3,50 uni
Frango colonial <sup>3</sup> Pão Caseiro <sup>3</sup> (600 gr)  Cenoura agroecológica <sup>3</sup>	9,75 – 10,75 kg 3,50 uni 2,00 maço
Frango colonial <sup>3</sup> Pão Caseiro <sup>3</sup> (600 gr) Cenoura agroecológica <sup>3</sup> Ovos	9,75 – 10,75 kg 3,50 uni 2,00 maço 5,0 dz
Frango colonial <sup>3</sup> Pão Caseiro <sup>3</sup> (600 gr)  Cenoura agroecológica <sup>3</sup> Ovos  Ovos de codorna <sup>3</sup>	9,75 – 10,75 kg 3,50 uni 2,00 maço
Frango colonial <sup>3</sup> Pão Caseiro <sup>3</sup> (600 gr) Cenoura agroecológica <sup>3</sup> Ovos Ovos de codorna <sup>3</sup> Peixe limpo, fresco-congelado <sup>3</sup>	9,75 – 10,75 kg 3,50 uni 2,00 maço 5,0 dz 3,50/30 uni
Frango colonial <sup>3</sup> Pão Caseiro <sup>3</sup> (600 gr)  Cenoura agroecológica <sup>3</sup> Ovos  Ovos de codorna <sup>3</sup>	9,75 – 10,75 kg 3,50 uni 2,00 maço 5,0 dz
Frango colonial <sup>3</sup> Pão Caseiro <sup>3</sup> (600 gr)  Cenoura agroecológica <sup>3</sup> Ovos  Ovos de codorna <sup>3</sup> Peixe limpo, fresco-congelado <sup>3</sup> - filé de tilápia  - carpa limpa com escama  - peixe de couro limpo	9,75 – 10,75 kg 3,50 uni 2,00 maço 5,0 dz 3,50/30 uni 22,00 kg
Frango colonial <sup>3</sup> Pão Caseiro <sup>3</sup> (600 gr)  Cenoura agroecológica <sup>3</sup> Ovos  Ovos de codorna <sup>3</sup> Peixe limpo, fresco-congelado <sup>3</sup> - filé de tilápia  - carpa limpa com escama  - peixe de couro limpo  Mel <sup>3</sup>	9,75 – 10,75 kg 3,50 uni 2,00 maço 5,0 dz 3,50/30 uni  22,00 kg 11,00 – 14,00 kg
Frango colonial <sup>3</sup> Pão Caseiro <sup>3</sup> (600 gr)  Cenoura agroecológica <sup>3</sup> Ovos  Ovos de codorna <sup>3</sup> Peixe limpo, fresco-congelado <sup>3</sup> - filé de tilápia  - carpa limpa com escama  - peixe de couro limpo	9,75 – 10,75 kg 3,50 uni 2,00 maço 5,0 dz 3,50/30 uni  22,00 kg 11,00 – 14,00 kg 14,00 kg
Frango colonial <sup>3</sup> Pão Caseiro <sup>3</sup> (600 gr)  Cenoura agroecológica <sup>3</sup> Ovos  Ovos de codorna <sup>3</sup> Peixe limpo, fresco-congelado <sup>3</sup> - filé de tilápia  - carpa limpa com escama  - peixe de couro limpo  Mel <sup>3</sup>	9,75 – 10,75 kg 3,50 uni 2,00 maço 5,0 dz 3,50/30 uni  22,00 kg 11,00 – 14,00 kg 14,00 kg 15,00 kg
Frango colonial <sup>3</sup> Pão Caseiro <sup>3</sup> (600 gr) Cenoura agroecológica <sup>3</sup> Ovos Ovos de codorna <sup>3</sup> Peixe limpo, fresco-congelado <sup>3</sup> - filé de tilápia - carpa limpa com escama - peixe de couro limpo Mel <sup>3</sup> Pólen de abelha <sup>3</sup> (130 gr)	9,75 – 10,75 kg 3,50 uni 2,00 maço 5,0 dz 3,50/30 uni  22,00 kg 11,00 – 14,00 kg 14,00 kg 15,00 kg 17,00
Frango colonial <sup>3</sup> Pão Caseiro <sup>3</sup> (600 gr)  Cenoura agroecológica <sup>3</sup> Ovos  Ovos de codorna <sup>3</sup> Peixe limpo, fresco-congelado <sup>3</sup> - filé de tilápia  - carpa limpa com escama  - peixe de couro limpo  Mel <sup>3</sup> Pólen de abelha <sup>3</sup> (130 gr)  Muda de flor – cxa com 15 uni	9,75 – 10,75 kg 3,50 uni 2,00 maço 5,0 dz 3,50/30 uni  22,00 kg 11,00 – 14,00 kg 14,00 kg 15,00 kg 17,00 13,00 cxa
Frango colonial <sup>3</sup> Pão Caseiro <sup>3</sup> (600 gr) Cenoura agroecológica <sup>3</sup> Ovos Ovos de codorna <sup>3</sup> Peixe limpo, fresco-congelado <sup>3</sup> - filé de tilápia - carpa limpa com escama - peixe de couro limpo Mel <sup>3</sup> Pólen de abelha <sup>3</sup> (130 gr) Muda de flor – cxa com 15 uni Suco laranja <sup>3</sup> (copo 300 ml)	9,75 – 10,75 kg 3,50 uni 2,00 maço 5,0 dz 3,50/30 uni  22,00 kg 11,00 – 14,00 kg 14,00 kg 15,00 kg 17,00 13,00 cxa 2,00 uni
Frango colonial <sup>3</sup> Pão Caseiro <sup>3</sup> (600 gr)  Cenoura agroecológica <sup>3</sup> Ovos  Ovos de codorna <sup>3</sup> Peixe limpo, fresco-congelado <sup>3</sup> - filé de tilápia  - carpa limpa com escama  - peixe de couro limpo  Mel <sup>3</sup> Pólen de abelha <sup>3</sup> (130 gr)  Muda de flor – cxa com 15 uni  Suco laranja <sup>3</sup> (copo 300 ml)  Suco natural de uva <sup>3</sup> (300 ml)	9,75 – 10,75 kg 3,50 uni 2,00 maço 5,0 dz 3,50/30 uni  22,00 kg 11,00 – 14,00 kg 14,00 kg 15,00 kg 17,00 13,00 cxa 2,00 uni 2,00 uni
Frango colonial <sup>3</sup> Pão Caseiro <sup>3</sup> (600 gr)  Cenoura agroecológica <sup>3</sup> Ovos  Ovos de codorna <sup>3</sup> Peixe limpo, fresco-congelado <sup>3</sup> - filé de tilápia  - carpa limpa com escama  - peixe de couro limpo  Mel <sup>3</sup> Pólen de abelha <sup>3</sup> (130 gr)  Muda de flor – cxa com 15 uni  Suco laranja <sup>3</sup> (copo 300 ml)  Suco natural de uva <sup>3</sup> (300 ml)  Caldo de cana <sup>3</sup> (copo 300 ml)  Banana prata do rio Uruguai <sup>3</sup>	9,75 – 10,75 kg 3,50 uni 2,00 maço 5,0 dz 3,50/30 uni  22,00 kg 11,00 – 14,00 kg 14,00 kg 15,00 kg 17,00 13,00 cxa 2,00 uni 2,00 uni 2,00 uni
Frango colonial <sup>3</sup> Pão Caseiro <sup>3</sup> (600 gr)  Cenoura agroecológica <sup>3</sup> Ovos  Ovos de codorna <sup>3</sup> Peixe limpo, fresco-congelado <sup>3</sup> - filé de tilápia  - carpa limpa com escama  - peixe de couro limpo  Mel <sup>3</sup> Pólen de abelha <sup>3</sup> (130 gr)  Muda de flor – cxa com 15 uni  Suco laranja <sup>3</sup> (copo 300 ml)  Suco natural de uva <sup>3</sup> (300 ml)  Caldo de cana <sup>3</sup> (copo 300 ml)  Banana prata do rio Uruguai <sup>3</sup> Calcário	9,75 – 10,75 kg 3,50 uni 2,00 maço 5,0 dz 3,50/30 uni  22,00 kg 11,00 – 14,00 kg 14,00 kg 15,00 kg 17,00 13,00 cxa 2,00 uni 2,00 uni 2,00 uni 2,50 kg
Frango colonial <sup>3</sup> Pão Caseiro <sup>3</sup> (600 gr)  Cenoura agroecológica <sup>3</sup> Ovos  Ovos de codorna <sup>3</sup> Peixe limpo, fresco-congelado <sup>3</sup> - filé de tilápia  - carpa limpa com escama  - peixe de couro limpo  Mel <sup>3</sup> Pólen de abelha <sup>3</sup> (130 gr)  Muda de flor – cxa com 15 uni  Suco laranja <sup>3</sup> (copo 300 ml)  Suco natural de uva <sup>3</sup> (300 ml)  Caldo de cana <sup>3</sup> (copo 300 ml)  Banana prata do rio Uruguai <sup>3</sup>	9,75 – 10,75 kg 3,50 uni 2,00 maço 5,0 dz 3,50/30 uni  22,00 kg 11,00 – 14,00 kg 14,00 kg 15,00 kg 17,00 13,00 cxa 2,00 uni 2,00 uni 2,00 uni
Frango colonial <sup>3</sup> Pão Caseiro <sup>3</sup> (600 gr)  Cenoura agroecológica <sup>3</sup> Ovos  Ovos de codorna <sup>3</sup> Peixe limpo, fresco-congelado <sup>3</sup> - filé de tilápia  - carpa limpa com escama  - peixe de couro limpo  Mel <sup>3</sup> Pólen de abelha <sup>3</sup> (130 gr)  Muda de flor – cxa com 15 uni  Suco laranja <sup>3</sup> (copo 300 ml)  Suco natural de uva <sup>3</sup> (300 ml)  Caldo de cana <sup>3</sup> (copo 300 ml)  Banana prata do rio Uruguai <sup>3</sup> Calcário  - saca 50 kg <sup>1</sup> unidade	9,75 – 10,75 kg 3,50 uni 2,00 maço 5,0 dz 3,50/30 uni  22,00 kg 11,00 – 14,00 kg 14,00 kg 15,00 kg 17,00 13,00 cxa 2,00 uni 2,00 uni 2,00 uni 2,50 kg
Frango colonial <sup>3</sup> Pão Caseiro <sup>3</sup> (600 gr)  Cenoura agroecológica <sup>3</sup> Ovos  Ovos de codorna <sup>3</sup> Peixe limpo, fresco-congelado <sup>3</sup> - filé de tilápia  - carpa limpa com escama  - peixe de couro limpo  Mel <sup>3</sup> Pólen de abelha <sup>3</sup> (130 gr)  Muda de flor – cxa com 15 uni  Suco laranja <sup>3</sup> (copo 300 ml)  Suco natural de uva <sup>3</sup> (300 ml)  Caldo de cana <sup>3</sup> (copo 300 ml)  Banana prata do rio Uruguai <sup>3</sup> Calcário  - saca 50 kg <sup>1</sup> unidade  - saca 50 kg <sup>1</sup> tonelada	9,75 – 10,75 kg 3,50 uni 2,00 maço 5,0 dz 3,50/30 uni  22,00 kg 11,00 – 14,00 kg 14,00 kg 15,00 kg 17,00 13,00 cxa 2,00 uni 2,00 uni 2,00 uni 2,50 kg
Frango colonial <sup>3</sup> Pão Caseiro <sup>3</sup> (600 gr)  Cenoura agroecológica <sup>3</sup> Ovos  Ovos de codorna <sup>3</sup> Peixe limpo, fresco-congelado <sup>3</sup> - filé de tilápia  - carpa limpa com escama  - peixe de couro limpo  Mel <sup>3</sup> Pólen de abelha <sup>3</sup> (130 gr)  Muda de flor – cxa com 15 uni  Suco laranja <sup>3</sup> (copo 300 ml)  Suco natural de uva <sup>3</sup> (300 ml)  Caldo de cana <sup>3</sup> (copo 300 ml)  Banana prata do rio Uruguai <sup>3</sup> Calcário  - saca 50 kg <sup>1</sup> unidade  - saca 50 kg <sup>1</sup> tonelada  - granel – na propriedade	9,75 – 10,75 kg 3,50 uni 2,00 maço 5,0 dz 3,50/30 uni  22,00 kg 11,00 – 14,00 kg 14,00 kg 15,00 kg 17,00 13,00 cxa 2,00 uni 2,00 uni 2,00 uni 2,50 kg  12,50 sc 8,00 sc 116,00 tn  Compra: 3,9351

Instituto Cepa/DC - dia 16/12/2015

Chapecó

<sup>1</sup>Cooperativa Alfa/Chapecó <sup>2</sup>Ferticel/Coronel Freitas.

<sup>3</sup> Feira Municipal de Chapecó (Preço médio)

Frigorífico Palmeira Ltda/Palmeira

Obs.: Todos os valores estão sujeitos a alterações.

