



EDIÇÃO 31 - Quinta-feira, 18 de Fevereiro de 2010

O que é Homeopatia?



Por
Alexandre Marcos Matiello
Zootecnia
Orgânica Homeopatia Veterinária

A homeopatia é um método terapêutico que surgiu há aproximadamente 200 anos com o médico alemão Christian Friederich Samuel Hahnemann. O interesse do médico por esta terapêutica surgiu pelo fato de ter perdido um grande amigo e paciente seu, não podendo tê-lo curado por meio da medicina praticada há época. Diante deste fato Hahnemann abandona a clínica médica e busca viver através da tradução de livros, como fazia antes de tornar-se médico.

Em uma de suas traduções trabalha a obra de Willian Cullen, que cita o emprego da quina (*Chinchona officinalis*) para o tratamento da malária. Fascinado, e ao mesmo tempo intrigado com tal citação, provou a quina em si mesmo, e constatou que os efeitos produzidos pela intoxicação com tal substância eram muito similares aos encontrados nos en-

fermos de malária. Foi então que obteve o insight precursor da filosofia homeopática, pois já conhecia dos aforismos de Hipócrates a máxima "similia similibus curantur", cujo significado é "os semelhantes se curam pelos semelhantes".

A homeopatia é calcada em quatro pilares:

- Experimentação no homem são;
- Lei da semelhança;
- Princípios das doses mínimas;
- Uso do medicamento único.

Para que se conheçam os possíveis sintomas capazes de serem despertados por um medicamento, é preciso que este seja testado, experimentado em um ser humano ou animal sadio, isto é descrito no primeiro pilar da homeopatia.

O segundo pilar diz que a doença pode ser curada por um agente capaz de produzir um mal semelhante à enfermidade.

O terceiro pilar

sustenta o princípio das doses mínimas. Para que o medicamento possa apresentar um mínimo de reações adversas (efeitos indesejáveis), se faz necessário que a dose empregada seja a menor possível. Porém se simplesmente formos diminuindo a dose, chegaremos a um limite onde o medicamento não mais faz efeito. Por esta razão a Homeopatia utiliza-se de medicamentos dinamizados. Os medicamentos homeopáticos são utilizados em doses infinitesimais, mas não são simplesmente diluições.

A cada etapa de diluição, os medicamentos homeopáticos sofrem um processo de succusão (o frasco contendo o medicamento é vigorosamente agitado, batendo-se diversas vezes contra um anteparo, ritmicamente (Figura 1)), o que permite liberar a energia medicamentosa da solução. Quanto maior o grau de dinamização de um medica-



Figura 1: Dinamizador ou agitador

mento, maior será a sua energia medicamentosa.

O quarto pilar diz que a homeopatia sempre individualiza o paciente, isto é, torna-se necessário produzir medicamentos conforme a moléstia e a reação de cada ser que a utiliza.

Os medicamentos homeopáticos são formulados a partir de matérias primas de origens animal, vegetal e mineral e apresentam no rótulo o nome do medicamento, escrito em latim, seguido de um número e letras maiúsculas (D (decimal), CH (centesimal de Hahnemann) ou LM (Cinquenta

Milesimal)). Estes números e letras indicam qual a potência e número de dinamizações à que este medicamento foi submetido. Sua apresentação é na forma líquida (álcool etílico ou água destilada) ou sólida (sacarose ou lactose).

A resposta do medicamento homeopático está diretamente relacionada com a forma de armazenamento e administração. O medicamento deve ser armazenado longe de fontes de calor excessivo, longe de materiais elétricos (motores, resfriadores, etc.), em locais secos ou livres de

umidade e longe de odores fortes (venenos, desinfetantes). A administração deve ser feita via doses individuais ou através de mistura no mineral ou ração que o animal está consumindo.

A terapêutica homeopática traz ótimos resultados para produção animal e perante os anseios da comunidade, que procuram cada vez mais, alimentos livres de agrotóxicos e de medicamentos químicos - "produção ecologicamente correta" - a mesma torna-se uma ferramenta de elevado valor, por não deixar resíduos nos alimentos produzidos.



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"

Relatório que reforma o Código Florestal Brasileiro sairá em março

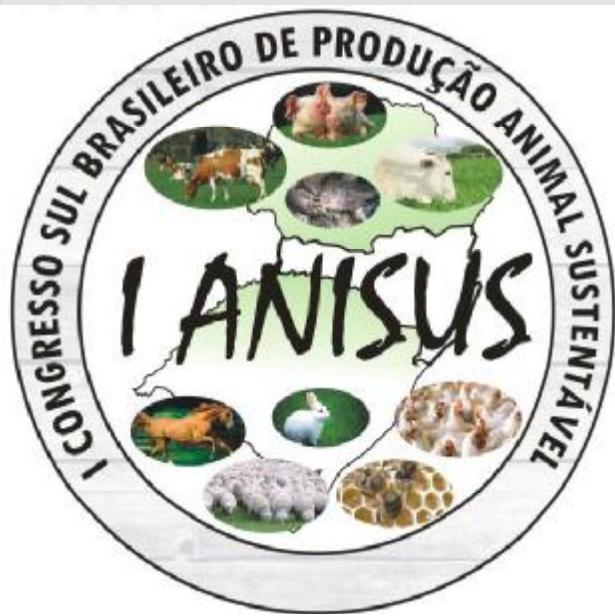
O relatório preliminar sobre o projeto que reforma o Código Florestal Brasileiro (PL 1876/99) será apresentado em março. De acordo com o deputado Aldo Rebelo (PCdoB-SP), responsável pela análise do projeto, o foco deste trabalho é compô-lo de forma pluralista, com base em informações de ONGs e entidades ambientais.

Até o final de fevereiro, a comissão irá ouvir técnicos de universidades e realizar audiências nos sete estados ainda não visitados pelos parlamentares.

Fonte: JB Online

I ANISUS – Congresso Sul Brasileiro de Produção Animal Sustentável

O evento acontecerá no período de 12 a 14/05/2010 no Centro de Cultura e Eventos Plínio Arlindo De Nes, município de Chapecó/SC e as inscrições já podem ser realizadas diretamente no site oficial do evento: www.anisus.com.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
Email: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

Os Fungos e as toxinas que são produzidas nos alimentos

e perda de peso. A contaminação no homem ocorre através do consumo de alimentos processados ou in natura, através da ingestão da carne desses animais alimentados com ração contaminada, pois a toxina pode ser transmitida pelo corpo do animal através de sua carne, leite ou ovos. O processo de intoxicação ocorre de forma gradual e os efeitos levam anos para se manifestar dificultando o diagnóstico da doença.

alto teor de umidade, em silagem, semente de algodão, amendoim e soja.

A prevenção de altas concentrações de aflatoxinas na ração é feita com a realização da colheita quando o teor de umidade ideal for alcançado, evitando danos mecânicos causados pela colheitadeira, limpando o local de estocagem dos grãos removendo pó, lixo e outros materiais, realizando o processo de secagem de forma correta e adotando técnicas para o controle de insetos e roedores, pois geralmente a proliferação dos fungos está associada ao ataque destas pragas.

Por
Mariluci Neiss
Acadêmica do curso de Enfermagem
Professor Orientador Arnaldo Korb
Palmitos - SC
UDESC - CEO

Os fungos são encontrados na superfície de alimentos onde promovem a decomposição para obterem nutrientes e são importantes no meio ambiente para que ocorra o ciclo da matéria. Nesse processo metabólico liberam toxinas, como as micotoxinas, que podem intoxicar seres humanos e animais. Existem micotoxinas benéficas para o ser humano, como a penicilina, utilizada na produção de antibióticos. Dentre as principais

micotoxinas estão a aflatoxina, tricotece-nos, zearalenona e ocratoxinas, encontrada em grãos de cereais.

A aflatoxina é produzida principalmente pelo fungo *Aspergillus flavus* e *Aspergillus parasiticus*, ocasiona a denominada aflatoxicose que provoca necrose aguda, cirrose e câncer no fígado de humanos e é extremamente cancerígena. Nos animais jovens, causa redução de consumo de ração, redução de crescimento

Selo de Identificação da Participação da Agricultura Familiar – SIPAF

Agricultura Familiar fornece em torno de 70% dos alimentos consumidos no País. Para tornar visível esta importante participação da agricultura familiar na produção dos alimentos consumidos todos os dias pela maioria da população, o Ministério do Desenvolvimento Agrário (MDA) criou o Selo da Identificação da Participação da Agricultura Familiar (SIPAF).

O Selo pretende identificar e dar visibilidade às empresas

e aos empreendimentos da agricultura familiar, que promovem a inclusão social e econômica dos agricultores, ao utilizarem em seus produtos as matérias primas oriundas desse segmento produtivo, gerando mais empregos e renda no campo.

A validade do Selo é de cinco anos (podendo ser renovado) e será concedido para a identificação de produtos como verduras, legumes, polpas de frutas e laticínios, entre outros. O

Selo deverá estimular a economia nacional, a partir da ampliação da comercialização de produtos da agricultura familiar.

Além de valorizar a produção agrícola familiar, o Selo facilitará o acesso a alimentos de qualidade produzidos em um meio rural cada vez mais justo e sustentável.

O principal objetivo do Selo é fortalecer a identidade social da

agricultura familiar e divulgar a presença significativa da sua produção à mesa dos consumidores brasileiros.

O uso do SIPAF é de caráter voluntário. Por isso, seus objetivos só podem ser alcançados pela ampla adesão dos agricultores familiares, das cooperativas e associações da agricultura familiar e dos empresários.

Para maiores esclarecimentos, entrar em contato com sipaf@mda.gov.br
Delegacia Federal do Ministério do Desenvolvimento Agrário/SC
(48) 3322-3051 / 3224-7495



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"

15ª Edição do CDA - Campo Demonstrativo Alfa

Por
Engº Agrº
Paulo Ricardo Ficagna
Professor Curso Zootecnia
UDESC – CEO

A15ª edição do CDA - Campo Demonstrativo Alfa aconteceu no período de 02 a 05 de fevereiro na Linha Tomazelli, município de Chapecó. O evento reuniu em torno de 7.000 participantes das famílias associadas à Cooperalfa além de técnicos e dirigentes ligados ao setor agropecuário.

Os participantes tiveram a oportunidade de visitar estandes e assistir palestras em diversas áreas do conhecimento como lavouras de feijão, soja e milho, sistemas de criação de aves, tratamento da madeira para maior durabilidade, sistemas de manejo de dejetos suínos, bovinocultura de leite, gestão rural, mercado agrícola entre outras ações educativas e interativas ao ar livre.

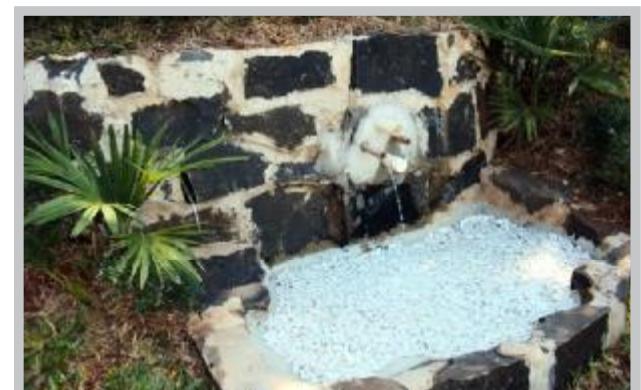


Sistema silvopastoril com produção de eucalipto e gado de leite utilizando brachiária bizarra como forrageira.

As figuras apresentam experiências demonstradas no 15º CDA



Entrada do Campo Demonstrativo Alfa - Chapecó



Proteção de fonte de água modelo Caxambu



Caminhão com equipamentos para aplicação de corretivos nas lavouras utilizando GPS. Detalhe do painel com instrumentos de operação



Palestrantes da Epagri, Ifet e Embrapa apresentando sistema sustentável para utilização de biofertilizante a partir dos dejetos de suínos

Palestra ao ar livre sobre recomposição de matas com espécies de árvores nativas

SICOOB MaxiCrédito/SC

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

Quinta e sexta-feira (18 e 19/02): Tempo firme com presença de sol do Oeste ao Planalto Sul de SC. Temperatura mais elevada em áreas mais afastadas do Litoral.

Sábado (20/02/2010): O dia deve permanecer com presença de sol e algumas nuvens em boa parte do dia em SC. A partir da tarde, o avanço de uma frente fria pelo sul do Brasil deve ocasionar aumento de nuvens e pancadas de chuva entre tarde e noite, acompanhadas de trovoadas. Temperaturas elevadas e ar abafado.

TENDÊNCIA 21 a 03/03/10

Neste período há previsão de chuvas freqüentes em SC, melhor distribuídas na passagem de frentes frias. Entre os dias 21 e 23 há indicativos de passagem de outra frente fria pelo estado, com risco de temporais isolados. Nos dias seguintes, a instabilidade ainda persiste em SC alternando com um a dois dias, com presença de sol e muita nebulosidade. O calor de verão continua neste período, amenizando na passagem das frentes frias e em dias com maior nebulosidade e condições de chuva, mas a sensação será de ar abafado devido a elevada umidade do ar.

PREVISÃO CLIMÁTICA TRIMESTRAL

FEVEREIRO, MARÇO e ABRIL/2010

O fenômeno El Niño permanece e está com intensidade moderada, e ainda terá influência na distribuição das chuvas durante o verão. A partir de abril há indicativos de enfraquecimento do fenômeno.

O mês de fevereiro deve continuar com chuvas freqüentes, se estendendo até a primeira quinzena do mês de março.

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.br
Publicação Quinzenal
Próxima Edição - 4 de março de 2010



SEDE: AV. FERNANDO MACHADO, 2608-D BAIRRO PASSO DOS FORTES- CHAPECÓ(SC)

FONE (049) 33617000 Site: www.maxicreditosc.com.br

Receita da Quaresma

Ceviche

Ingredientes:

- 400 gramas de filé de tilápia fresco
- suco de dois limões
- ½ pimentão amarelo
- 1 pimenta dedo de moça sem sementes
- 15 ml de azeite extra virgem
- coentro fresco picado
- mandioquinha
- sal e pimenta do reino moída na hora a gosto

Modo de preparo:

- 1 - esprema o suco dos dois limões e reserve
- 2 - corte os filés de tilápia em fatias finas, coloque-os em um prato e ponha o sal e a pimenta do reino a gosto. Regue com o suco dos limões, cubra com filme plástico e coloque na geladeira por 20 minutos.
- 3 - pique em cubos de 0,5 cm o pimentão amarelo e a pimenta dedo de moça sem as sementes e reserve
- 4 - corte a mandioquinha em um laminador de batatas chips e frite até ficarem bem crocantes
- 5 - para a montagem do prato espalhe os filés da tilápia e por cima coloque o pimentão, a pimenta e o coentro picado, regue com azeite e sirva com os crocantes de mandioquinha

Obs.: Utilize qualquer peixe branco fresco e em bom estado de conservação em substituição à tilápia se esta não estiver disponível.

Curiosidade: o ceviche é uma preparação originária do Peru, onde o peixe tem o cozimento no suco do limão. É um prato tradicional em toda a cadeia andina e também servido no México e toda América Central.

Fonte
Curso de gestão em gastronomia
Centro Universitário Unieuro

Agenda

- 4 a 07/03/2010 - EXPOPEIXE - Abelardo Luz. Informações (49) 3445-4322

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

- 12 a 14/05/2010 - I Congresso Sul Brasileiro de Produção Animal Sustentável - IANISUS. Centro de Cultura e Eventos - Chapecó/SC. www.anisus.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. Lícinio Cordova, 473 D
- Rua Uruguaí, 517 E
- Av. Gen. Osório esq. Rua Carlos B. Bruck, 271 D

E nas cidades de:

- Coronel Freitas
- Quilombo
- Irati
- Formosa do Sul
- Jardinópolis
- Marema
- São Bernardino
- Campo Erê

Indicadores

	R\$
Suíno vivo	1,97 kg
- Produtor independente	1,99 kg
Boi gordo - Chapecó	74,00 ar
- São Miguel do Oeste	75,00 ar
Feijão preto (novo)	60,00 sc
Trigo superior ph 78	24,00 sc
Milho amarelo	15,20 sc
Soja industrial	34,00 sc
Adubos NPK (2:20:20) ¹	38,80 sc
(9:33:12) ¹	48,00 sc
Uréia ¹	38,90 sc
Fertilizante orgânico ²	13,20 sc
granulado-saca 40 kg	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	13,50 kg
- filé de tilápia	7,50 kg
- carpa limpa com escama	9,00 kg
- peixe de couro limpo	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: 1,857 Venda: 1,859
Salário Mínimo Nacional Regional (SC)	510,00 587,00 – 679,00

Fontes:

Instituto Cepa/DC - dia 17/02

1 Cooperativa Alfa/Chapecó

2 Ferticel/Coronel Freitas.

3 Feira Municipal de Chapecó (Preço médio)

Obs.: todos os valores estão sujeitos a alterações.