



## Seleção em Gado Leiteiro, que Caminho Seguir?

LAIZA H.S. IUNG<sup>1,2</sup>; JOZIANE BATTISTON<sup>1,2</sup>; ELISON SALLES<sup>1,2</sup>; DEIVES GIRARDI<sup>1,2</sup>; DIEGO CUCCO<sup>1,3</sup>



A crescente demanda da indústria por uma matéria prima de qualidade, que proporcione alto rendimento na fabricação dos produtos lácteos, faz com que o produtor busque novas ferramentas para melhorar os teores de sólidos totais no leite, como a proteína e a gordura. O melhoramento genético, a alimentação e o manejo dos animais são as ferramentas que possibilitarão alterar os componentes no leite para aumentar o retorno econômico da atividade.

Há uma forte tendência da grande maioria das empresas nacionais balizarem o pagamento ao produtor a partir da quantidade de sólidos no leite, através de bonificação/penalização. Caso não atinja os níveis mínimos exigidos serão penalizados e poderão ser bonificados caso possuam produção de grande qualidade. Frente a essa situação é extremamente interessante que o produtor comece a planejar sua produção em longo prazo visando à manutenção na atividade.

A alimentação adequada dos animais proporciona rapidamente alterações nos teores de sólidos do leite, porém isto depende de acompanhamento constante e não é transmitido



geneticamente a pro-gênie. Através do melhoramento genético é possível fazer a seleção dos animais superiores para os objetivos propostos e obter descendentes cada vez mais produtivos nos rebanhos.

A inseminação artificial é uma prática bem difundida nas granjas leiteiras, portanto o produtor necessita estar atento para a escolha do sêmen que deve se ajustar ao sistema de pagamento vigente. No Brasil, os animais geralmente passam por uma maior pressão de seleção para volume de leite, no entanto, em alguns países o maior

enfoque é dado para os componentes do leite, como a gordura e a proteína. O teor de sólidos no leite e o volume produzido são características que possuem correlação genética negativa, ou seja, a seleção de uma implica em redução da outra. Assim, o produtor deve conferir um peso econômico maior para a característica que lhe for melhor remunerada.

As ferramentas disponíveis de melhoramento genético para alterar a composição do leite, são: a seleção dentro da raça, os cruzamentos e nos dias de hoje, a seleção auxiliada pela genética mole-

cular como a seleção assistida por marcadores moleculares (SAM) para genes de efeito maior e a seleção genômica.

no leite é alta (0,45 a 0,50). Portanto, a seleção para percentual de sólidos é mais eficiente, porém só se justificaria em rebanhos onde a produção em volume já é alta. Observa-se que em muitos estados e regiões do país ocorre queda nas porcentagens de gordura e proteína no leite, em função da seleção para volume pressionada pelo sistema de pagamento ainda vigente nestes lugares.

Como a correlação entre produção de gordura e proteína tanto em volume como em porcentagem é alta (0,50 a 0,70), pode-se selecionar apenas uma destas características esperando resposta correlacionada na outra. Sendo a concentração de gordura no leite mais facilmente alterada pelo manejo nutricional, a seleção para concentração de pro-

teína nos parece mais adequada.

Nos índices de seleção, ocorre a seleção simultânea de várias características, como proteína, gordura e volume. Estas são elencadas conforme os pesos econômicos atribuídos pelo produtor com base no sistema de pagamento vigente, por isso uma análise econômica é fundamental.

O melhoramento genético é obtido em longo prazo, e é uma mudança de caráter cumulativo e permanente, necessitando estar de acordo com manejo e nutrição dos animais para total expressão da genética. O produtor deverá estar atento ao método de pagamento do leite por qualidade, que a cada dia se torna mais usual em nossa região, mantendo e selecionando os animais que mais se enquadram neste cenário.

### Herdabilidade e Correlação Genética

O grau de transmissibilidade de uma característica, ou seja, o quanto ela é passada de pais para filhos é conhecida como herdabilidade e varia de 0 a 1, sendo assim pouco ou muito herdável, respectivamente. A herdabilidade da produção de proteína e da gordura em volume é moderada (0,25 a 0,30) e para porcentagem destes sólidos, ou seja, concentração



Símbolo do "Grupo de Melhoramento Genético - GMG"

<sup>1</sup> GMG - GRUPO DE MELHORAMENTO GENÉTICO

<sup>2</sup> ACADÊMICOS DO CURSO DE ZOOTECNIA - CEO/UEDESC

<sup>3</sup> PROF. DR. GENÉTICA E MELHORAMENTO ANIMAL, ORIENTADOR - CEO/UEDESC DIEGOCUCCO@YAHOO.COM.BR

 **SICOOB**  
MaxiCrédito

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"**



Sindicato dos Trabalhadores nas Indústrias de Materiais Plásticos de Chapecó e oeste de Santa Catarina

## Qual a Importância da Qualidade Microbiológica do Mel de Abelhas Sem Ferrão - ASF?

OTAVIANO CARNEIRO DA CUNHA NETO<sup>1</sup>

As Boas Práticas de Fabricação (BPF) no sistema de produção e beneficiamento do mel de abelhas sem ferrão poderão reduzir a presença dos perigos biológicos, ou seja, a presença de contaminação do mel por bactérias patogênicas (com significado em saúde pública - Salmonella spp., Escherichia coli e Clostridium botulinum) e microorganismos deteriorantes (responsáveis pelas alterações organolépticas - bolores e leveduras), veiculadas durante a elaboração pelas abelhas ou ainda pela deficiente higiene durante as etapas de seu beneficiamento.

A presença de microorganismos indicadores de contaminação por coliformes no mel

é um indicador de provável contaminação de origem fecal. Análises microbiológicas revelaram a presença níveis abaixo do considerado desejado pela legislação < 3,0 a NMP/g-1, até níveis considerados inadequados para o consumo humano, 15 a 43 NMP/g-1.

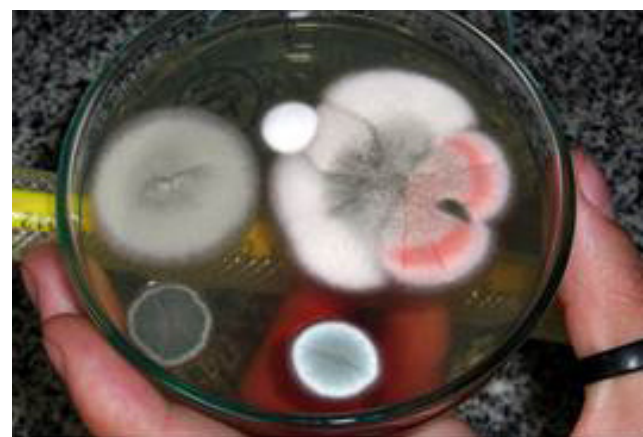
Os bolores e as leveduras são os principais responsáveis pela deterioração do mel (fermentação) conferindo sabores e odores indesejáveis. Normalmente, bolores e leveduras no mel são encontrados abaixo de 1,0 x 10<sup>-2</sup> UFC/g por serem controlados através de práticas industriais que impedem a fermentação. Todavia, amostras de méis de abelhas sem ferrão poderão apresentar contagem de bolores e

leveduras variando de 0,7x10<sup>-2</sup> a 1,65 x10<sup>-4</sup> UFC/g.

O mel poderá apresentar acréscimo na contagem microorganismos de acordo com o tipo de sistema de produção (tradicional e orgânico) e com o nível de exigência do serviço de inspeção utilizados no beneficiamento do mel. Contudo, novas técnicas de beneficiamento do mel (irradiação ionizante, desumidificação, pasteurização e refrigeração) de abelhas estão sendo empregadas com o principal objetivo de aumentar a conservação, sem interferir na aceitabilidade, permitindo assim uma maior vida de prateleira e maior segurança alimentar dos produtos de quem os conso-

mem.

É importante ressaltar que a realização de pesquisas para a caracterização microbiológica do mel de abelhas sem ferrão, favorecerá que os méis destas espécies apresentem legislação específica e não estejam espelhadas apenas nos parâmetros utilizados para os padrões utilizados para o gênero Apis. Adicionalmente, deverão ser enfatizados que níveis microbiológicos recomendados para o mel somente serão alcançados quando as BPF forem empregadas durante toda a cadeia produtiva, evitando assim perdas econômicas pela presença de sujidades, deterioração por fermentação e surgimento de doenças.



Análise microbiológica de mel: presença de bolores e leveduras e Escherichia coli em placas de Petri



<sup>1</sup> MÉDICO VETERINÁRIO. DOUTORANDO - BIOENGENHARIA ECOSISTÊMICA UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO JOÃO DEL REI/ MINAS GERAIS. E-MAIL: OTAVIANONETO@HOTMAIL.COM

## Turismo Rural como Alternativa de Renda

Agricultura desenvolvida na região oeste do estado de Santa Catarina baseia-se na agricultura familiar, onde cada propriedade concentra pouca área de terra, sendo que muitas vezes parte dela não agricultável - Áreas de Preservação Permanente, terrenos declivosos, pedregosos, entre outros.

A necessidade do produtor rural não depender única e exclusivamente de uma atividade, faz com que a pluriatividade seja uma alternativa para alcançar uma maior renda familiar. Neste contexto, o Turismo Rural vem ganhando espaço nos últimos anos, pois esta atividade aproveita os re-

ursos naturais, patrimônios culturais, religiosos, gastronômicos disponíveis nas propriedades ou comunidades, utilizando-os como fonte de lazer e diversão e conhecimento para indivíduos pertencentes à zona urbana.

Um dos exemplos pioneiros dessa atividade no município de Chapecó é a Família Fonseca. A família localiza-se na comunidade de Linha Boa Vista, a 13 km do centro da cidade. A família mora na área desde a década de 50, onde Seu Luiz e Dona Enedina da Fonseca Roza casaram e criaram seus nove filhos.

As atrações turísticas que contemplam a propriedade

LENILSON DA FONSECA ROZA<sup>1</sup> & PAULO RICARDO FICAGNA<sup>2</sup>

são o "Museu Tropeiro Velho" e o "Balneário Tropeiro Velho". O museu "Tropeiro Velho" possui mais de 1.000 peças do tradicionalismo gaúcho, artigos e ferramentas utilizadas no período de extrativismo da madeira colecionadas por cerca 30 anos pelo seu Luiz da Fonseca Roza, de 85 anos de idade. O museu foi inaugurado oficialmente com a nova estrutura no ano 2.000, pois a antiga era precária e pequena.

O "Balneário Tropeiro Velho" foi resultado de iniciativa do Orlei da Fonseca Rosa, filho caçula de seu Luiz e Enedina. Segundo ele a ideia da criação do balneário foi impulsionada após a abertura do museu

e também devido ao aproveitamento dos recursos naturais disponíveis na propriedade. Orlei ainda ressalta que, além disso, a ideia da abertura do balneário deu-se na busca da diversificação de renda da propriedade. O balneário possui quatro piscinas, área coberta com sombra por uma mata de aproximadamente 1,2 hectares, dois açudes e casas para locação.

Nesta temporada do verão de 2012 a família está administrando o balneário, o que torna o local ponto de encontro da família, parentes, amigos e o público cliente.

Contato:  
(49) 3313 2036.



Casal Sra. Enedina e o Sr. Luiz da Fonseca Roza



Vista da fachada do Museu Tropeiro Velho

<sup>1</sup> ACADÊMICO DO CURSO DE ZOOTECNIA. BOLSISTA DO GRUPO DO PROGRAMA DE EDUCAÇÃO TUTORIAL (PET). DEPARTAMENTO DE ZOOTECNIA. CHAPECÓ. UDESC/CEO  
<sup>2</sup> PROFESSOR ORIENTADOR. DEPARTAMENTO DE ZOOTECNIA. CHAPECÓ. UDESC/CEO

**SICOOB**  
MaxiCrédito

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"**

# O Uso de Enzimas na Alimentação Animal

JOZIANE BATTISTON<sup>1</sup> & MARCEL MANENTE BOIAGO<sup>2</sup>



Sindicato dos Trabalhadores nas Indústrias de Materiais Plásticos de Chapecó e oeste de Santa Catarina

A ciência da nutrição animal possui há um tempo um forte aliado, o uso das enzimas. Estas biomoléculas, quando adicionadas à dieta melhoram o desempenho dos animais através de aumento da eficiência do processo de digestão dos alimentos, melhorando a eficiência alimentar e diminuindo o impacto ambiental causado pelas excretas.

Enzimas são proteínas que atuam em diversos processos químicos do organismo, sendo responsáveis por duas principais funções: acelerar reações químicas e auxiliar na quebra de nutrientes no processo de digestão dos alimentos. Sua utilização na nutrição animal torna-se cada vez mais importante por ser

uma das formas de reduzir os dispêndios com a alimentação, tornar o animal mais precocemente adaptado à dieta, aumentar a eficiência de utilização dos nutrientes e, além disso, possibilita uma maior inclusão de novos ingredientes de menor qualidade nutricional reduzindo o emprego, na alimentação animal, de grãos passíveis de utilização na alimentação humana.

Os aditivos enzimáticos auxiliam na digestibilidade dos nutrientes e melhoram o desempenho do animal em função da maior eficiência do processo digestivo. Além disso, a adição de enzimas promove uma redução na síntese de enzimas endógenas e favorece parâmetros como ganho

de peso, uma vez que o organismo produzirá as mesmas em menor quantidade em virtude da suplementação, e conseqüentemente muitas aminoácidos que seriam utilizados para produção das enzimas digestivas serão destinados para a síntese protéica. Outra vantagem está relacionada à melhor produção de enzimas digestivas de aves e suínos na fase inicial da criação, período em que os animais não produzem quantidades suficientes para o adequado processo de digestão.

A fitase se destaca como um exemplo de enzima exógena, pois quando adicionada à dieta melhora a absorção do fósforo contido nos ingredientes de origem vegetal através da

remoção desse mineral da molécula do ácido fítico, deixando-o disponível para a absorção.

Em síntese, a utilização de enzimas tem se

mostrado eficiente em auxiliar na redução de custos com alimentação, além de favorecer parâmetros relacionados ao desempenho e

reduzir a excreção fecal de alguns nutrientes em função de proporcionar um aumento da digestibilidade dos componentes da dieta.



<sup>1</sup> Acadêmica do Curso de Zootecnia. UDESC/CEO. Chapecó/SC

<sup>2</sup> Orientador. Dr em Zootecnia, Professor adjunto do Departamento de Zootecnia. UDESC/CEO. Chapecó/SC. Email: mmboiago@gmail.com

## Doenças Ocupacionais Relacionados aos Produtores de Leite e como Prevení-las

LUARA DE SOUSA<sup>1</sup>; LUCIANO BERTASI<sup>1</sup>; MARCIANE KESSLER<sup>1</sup>; SARA MARMETT<sup>1</sup>; SOLANGE MELLA<sup>1</sup>. MARTA KOLHS<sup>2</sup>& GRASIELI BUSNELLO<sup>2</sup>

Os serviços realizados na zona rural geralmente são caracterizados por trabalho intensivo, pois se exige dos agricultores alta produtividade em tempo limitado. Porém em condições inadequadas de trabalho acabam levando a insatisfação, cansaços excessivos, queda de produtividade, acidentes de trabalho e doenças relacionadas ao trabalho.

Doenças ocupacionais são as que estão diretamente relacionadas à atividade desenvolvida pelo trabalhador ou condições de trabalho.

Até recentemente a questão de riscos esteve mais voltada à saúde do trabalhador

formal/urbano, porém percebe-se que o trabalhador rural também está exposto a riscos de acidentes e doenças ocupacionais. Considerando os produtores de leite, infelizmente são poucas as informações que se tem sobre doenças e seus efeitos no bem-estar da vida do trabalhador produtor de leite. No entanto, os problemas de saúde mais notados são os de origem postural e trabalhos que exigem uso de força física (riscos ergonômicos). Ao ordenhar as vacas os trabalhadores ficam em posturas e desenvolvem movimentos que envolvem o andar, o sentar-se, levantar-se, ajoelhar-se, inclinar-se, dobrar-se, torcer-se

e esticar-se. Já quando as instalações não são adequadas ou suficientes, o trabalhador acaba realizando trabalhos pesados, como levantamento de peso.

Maus hábitos posturais mantidos por tempo prolongado podem levar a doenças osteomusculares relacionadas ao trabalho, as chamadas DORT (que incluem tenosinovites, tendinites, bursites, cervicalgia, dorsalgia e lombalgia). Além de maus hábitos posturais, outros hábitos podem levar ao desenvolvimento das DORT, como por exemplo: ausência de pausa para descanso e alongamento, rodízio de tarefas, equipamentos em desacordo com a

estrutura corporal do trabalhador, entre outros.

Para prevenção e proteção, os trabalhadores podem estar adotando algumas medidas simples, mas eficazes, como por exemplo: pausas para alongamento, postura e equipamentos/ferramentas adequados.

Também há uma preocupação com as mulheres, pois estas além de ter uma musculatura mais frágil fazem duplas jornadas de trabalho, ou seja, além de trabalhar na ordenha, limpeza, organização do estábulo e cuidam dos afazeres da casa/família. Por este motivo, as mulheres que trabalham na produção de leite, tem



uma predisposição maior a desenvolver doenças articulares/musculares. Nestes

caso, salienta-se a importância das orientações fornecidas quanto a prevenção proteção.

<sup>1</sup> Acadêmicas(o) do Curso de Enfermagem. Palmitos - CEO/UDESC.

<sup>2</sup> Enfermeiras. Professoras do curso de Enfermagem Palmitos - CEO/UDESC. E-mail: martakolhs@yahoo.com.br



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

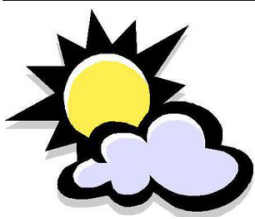
FONE (049) 33617000 Site: www.maxicreditosc.com.br

"Hoje as 27 agências contam com mais de 29.300 associados entre pessoas físicas e jurídicas."

**"VENHA JUNTAR-SE A NÓS"**



Sindicato dos Trabalhadores nas Indústrias de Materiais Plásticos de Chapecó e oeste de Santa Catarina



## Tempo

### Previsão de Tempo

**Quinta-feira (12/01):** Chuva na madrugada, manhã e noite em SC, devido a uma frente fria no Litoral de SC. Risco de temporal isolado com descargas elétricas e queda de granizo isolado. Temperatura em elevação.

**Sexta-feira (13/01):** Predomínio de nuvens e chuva com descargas elétricas em SC, devido a um cavado (área alongada de baixa pressão). Temperatura estável.

**Sábado (14/01):** O cavado mantém a condição de chuva melhorando no decorrer do dia nas regiões do Extremo Oeste, Oeste, Meio Oeste, Planalto Sul e Litoral Sul. Nas demais regiões, chuva melhorando à noite. Ocorrência de descargas elétricas. Temperatura estável.

**Domingo (15/01):** Presença de sol com aumento de nuvens e pancadas de chuva entre tarde e noite nas regiões do Extremo Oeste, Oeste e Meio Oeste. Nas demais regiões, chuva na madrugada, manhã e noite. Ocorrência de descargas elétricas. Temperatura em elevação.

### TENDÊNCIA 16 a 26/01/2012

Entre os dias 16 e 17, mais nuvens e condição de chuva em todo o Estado. Já entre os dias 18 e 20 a condição de chuva se restringe ao Litoral, devido à atuação de um sistema de baixa pressão. Na sequência, tempo mais seco sem indicativo de chuva. Temperaturas elevadas.

### PREVISÃO CLIMÁTICA TRIMESTRAL PARA JANEIRO, FEVEREIRO e MARÇO

Verão com estiagem no Oeste e Meio Oeste de SC, associado a La Niña!

A previsão para janeiro a março é de tempo mais seco com chuva abaixo da média climatológica e mal distribuída, com períodos de estiagem no Oeste e Meio Oeste, devido à influência da La Niña. Nessas regiões, a chuva abaixo da média registrada nos últimos meses (outubro, novembro e primeiros 20 dias de dezembro) e o cenário previsto para o verão, terão impacto na agricultura e abastecimento de água. Setor de Previsão de Tempo e Clima Epagri/Ciram

### Espaço do Leitor

Este é um espaço para você leitor (a). Tire suas dúvidas, critique, opine, envie textos para publicação e divulgue eventos, escrevendo para:  
SUL BRASIL RURAL  
A/C UDESC-CEO  
Rua Benjamin Constant, 84 E Centro. Chapecó-SC  
CEP: 89.802-200  
prficagna@hotmail.com  
Publicação quinzenal  
Próxima Edição – 26/01/2012



## Receita

### Viradinho de Quinoa com Legumes

#### Ingredientes

1 colher (sopa) de azeite  
1 cebola pequena cortada em cubinhos  
1 dente de alho picado  
1/2 xícara de vagem cozida cortada em rodelas  
1/2 xícara de cenoura cozida cortada em cubos pequenos  
1/4 de xícara de azeitona verde sem caroço picada  
1/4 de xícara de milho  
1 xícara de quinoa em flocos  
2 colheres (sopa) de cheiro-verde  
Pimenta-do-reino preta moída na hora a gosto  
Sal a gosto

#### Preparo

Numa panela, aqueça o azeite e refogue a cebola e o alho. Junte a vagem, a cenoura, a azeitona, o milho e 1 xícara de água. Aos poucos junte a quinoa em flocos e misture bem. Tempere com cheiro verde, sal e pimenta e sirva em seguida.  
Rendimento: 4 porções



## Agenda Cultural

13/01 - Teatro - "O Flautista de Hamelin"  
Com Trip Teatro de Animação (Rio do Sul/SC)

Horário: 17h15 às 17h55  
Local: Sesc Chapecó - Rua Brasília, 475-D  
Telefone: (49) 3319-9100 | 3319-9124  
Público Livre - Entrada Franca  
lugares limitados a 95 (é a capacidade do teatro).

14/01 - Teatro - "O Flautista de Hamelin"  
Com a Trip Teatro de Animação (Rio do Sul/SC)

Horário: 19h às 19h40  
Local: Complexo Esportivo Verdão  
Público Livre - Entrada Franca

14/01 - Teatro de Artes Cênicas "Lançamento do Livro e Apresentação do Espetáculo" O Velho Lobo do Mar"  
Com a Trip Teatro de Animação (Rio do Sul/SC)

Horário: 10h30 às 11h45  
Local: Sesc Chapecó, Rua Brasília, 475-D  
Telefone: (49) 3319-9100 | 3319-9124  
Público Livre - Entrada Franca  
lugares limitados a 95 (é a capacidade do teatro).

21/01 - Show com Márcio Pazin e Carol

Local: Sesc Chapecó, Rua Brasília, 475-D  
Telefone: (49) 3319-9100 | 3319-9124  
Público Livre - Entrada Franca  
Horário: às 20H  
Venda de ingressos: valor de R\$1,00. Venda de ingressos a partir das 19h, uma hora antes do show, lugares limitados a 95 (é a capacidade do teatro).



## Indicadores

	R\$
Suíno vivo	
- Produtor independente	2,65 kg
- Produtor integrado	2,48 kg
Frango de granja vivo	1,61 kg
Boi gordo - Chapecó	98,00 ar
- São Miguel do Oeste	102,00 ar
- Jaraguá do Sul	107,00 ar
Ovinos - Peso Vivo <sup>4</sup>	
- Cordeiro (até dois dentes)	4,00 kg
- Ovelha e capão (adultos)	3,00 kg
Feijão preto (novo)	80,00 sc
Trigo superior ph 78	21,00 sc
Milho amarelo	25,00 sc
Soja industrial	41,00 sc
Leite-posto na plataforma ind*.	0,88 lt
Aubos NPK (8:20:20) <sup>1</sup>	59,00 sc
(9:33:12) <sup>1</sup>	64,90 sc
(2:20:20) <sup>1</sup>	51,90 sc
Fertilizante orgânico <sup>2</sup>	
Farelado - saca 40 kg <sup>2</sup>	10,00 sc
Granulado - saca 40 kg <sup>2</sup>	14,00 sc
Granulado - granel <sup>2</sup>	335,00 ton
Queijo colonial <sup>3</sup>	10,00 - 12,00 kg
Salame colonial <sup>3</sup>	10,00 - 13,00kg
Torresmo <sup>3</sup>	7,50 - 15,00 kg
Linguicinha	6,50 - 8,00 kg
Cortes de carne suína <sup>3</sup>	5,50 - 8,00 kg
Frango colonial <sup>3</sup>	7,75 - 8,50 kg
Pão Caseiro <sup>3</sup> (600 gr)	2,75 uni
Pé de Moleque	8,00 kg
Ovos	2,50 dz
Batata doce assada	2,50 - 3,50 kg
Peixe limpo, fresco-congelado <sup>3</sup>	
- filé de tilápia	16,00 kg
- carpa limpa com escama	8,50 kg
- peixe de couro limpo	10,00 kg
- cascudo	16,00 kg
Mel <sup>3</sup>	9,00 - 10,00 kg
Muda de flor - cxa com 15 uni	9,00 - 10,00 cxa
Suco laranja - copo 300 ml <sup>3</sup>	1,00 uni
Suco natural de uva - 300 ml <sup>3</sup>	1,50 uni
Caldo de cana - copo 300 ml <sup>3</sup>	1,00 uni
Cookies integrais	3,50
Calcário	
- saca 50 kg <sup>1</sup> unidade	8,50 sc
- saca 50 kg <sup>1</sup> tonelada	5,45 sc
- granel - na propriedade	91,00 tn
Dólar comercial	Compra: 1,8036 Venda: 1,8042
Salário Mínimo Nacional	622,00
Regional (SC)	630,00 - 730,00

Fontes:

Instituto Cepa/DC - dia 11/01/2012

\* Chapecó

<sup>1</sup> Cooperativa Alfa/Chapecó

<sup>2</sup> Fertilcel/Coronel Freitas.

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

<sup>4</sup> Frigorífico Palmeira Ltda/Palmeira

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, 2746 D  
- R. Quintino Bocaiúva, 386 D  
- Av. Atilio Fontana, 2671 E  
- Av. Licínio Cordova, 473 D  
- Rua Uruguai, 517 E  
- Av. Gen. Osório eq. Rua Carlos B.Bruck, 271 D  
- Rua Borges de Medeiros, 1815 E

### E nas cidades de:

- Xaxim  
- Nova Itaberaba  
- Águas de Chapecó  
- União do Oeste  
- Lajeado Grande  
- Planalto Alegre  
- Caxambú do Sul  
- Nova Erechim  
- Águas Frias  
- Cordilheira Alta  
- Coronel Freitas  
- Quilombo  
- Irati  
- Formosa do Sul  
- Jardinópolis  
- Marema  
- São Bernardino  
- Campo Erê  
- Guatambú