

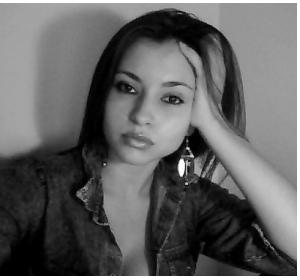


EDIÇÃO 79 ANO 4 - Quinta-feira, 26 de Janeiro de 2012

Os Encantos da Vida Campestre e os Aspectos da Sustentabilidade Rural

Estágio na Propriedade Menin, Município de Arvoredo

SUÉLEN SERAFINI¹ & PAULO RICARDO FICAGNA²



O Estágio de Vivência, realizado por acadêmicos do Curso de Zootecnia da UDESC/CEO ocorreu no Município de Arvoredo, oeste de Santa Catarina, durante o mês de Setembro de 2011. Objetivou-se ao "cambismo" entre a teoria dos estudos zootécnicos e a vivência da realidade campestre, como meio de percepção de um futuro campo de atuação profissional o qual fora muito além de seus intentos metodológicos.

Como meio de agradecer a todas as famílias de agricultores de Arvoredo, venho por meio desta matéria, homenagear em particular uma das famílias que se dispôs a acolher um dos 39 estagiários.

A pequena e simples propriedade da Família Menin possui 34,5 ha (hectares) de área, localiza-se na Linha Duque de Caxias, distanciada 7 km da sede do município. Residem e trabalham nela o casal Menin, Sr. João e Sra. Geni e, Mauro, o mais jovem de três filhos, cuja história de vida,

simpatia, respeito, disposição ao trabalho, busca por conhecimento e amor ao campo e a natureza, despertaram-me encanto já ao primeiro dia.

Esta propriedade trás como particularidades, além das belezas naturais, grande quantidade e diversidade de espécies da fauna e flora, inúmeros córregos, quedas d'água, fontes, etc. Sua produção alimentar, ampla em variedade, destina-se ao consumo interno e à comercialização.

A atividade responsável pela principal fonte de renda da família é a bovinocultura de leite. Adotou-se o piqueteamento de áreas de pastagem somando 25 piquetes, onde são plantadas diversas gramíneas consorciadas com leguminosas como fonte principal na alimentação. A adubação dos piquetes é complementada por excrementos suínos da esterqueira de propriedade vizinha, aproveitando o desnível de terreno. O leite coletado por ordenha mecânica é totalmente vendido, exceto uma pequena quantidade recolhida mensalmente, conforme necessidade, para a fabricação artesanal de queijos por Dona Geni.

A fruticultura abrange a produção de jaboticabas, amoras, uvas, pêssegos, e ananás para consumo próprio.

Destaca-se, porém, a citricultura, onde o cultivo de laranjas, em um amplo pomar de 1,0 hectare com 550 laranjeiras, se destina à venda para a cooperativa COPÉRDIA de Concórdia.

Producem-se, também, morangos em uma pequena horta, adubados basicamente com os resíduos orgânicos domésticos e água contendo excretas de bovinos diluídas, com tempo médio de fermentação de 30 dias.

Planta-se milho para armazenamento na forma de silagem e ração para os bovinos, além de feijão, pipoca, batata, beterraba, hortaliças, mandioca e cana para produção de açúcar e derivados para o consumo próprio, sendo suas folhas trituradas e destinadas às novilhas em crescimento.

Destaca-se, contudo, a apicultura, grande paixão e tema de estudos e aprimoramentos de Mauro. Sob seu cuidados estão 90 colmeias distribuídas pelo município, em sua grande maioria contendo abelhas africanizadas (*Apis mellifera*) diversificando com algumas caixas de abelhas sem ferrão (jataí, tubuna, mandaçaia e mirim). O manejo é altamente sustentável. As caixas são produzidas artesanalmente por Mauro, respeitando-se os pa-

drões do espaço abelha (medida descoberta por Lorenzo Laraine Langstroth), que define o intervalo necessário ao deslocamento simultâneo entre duas abelhas na mesma área. No manejo para produção, os favos são renovados sempre que estão escuros, quebradiços e secos, evitando-se assim a diminuição do tamanho das abelhas pelas posturas demasiadas. Em seguida, a cera é derretida e sempre inserida folhas de cera alveolada para a confecção novos favos e postura de ovos pela abelha rainha. Utilizam-se a raspagem de própolis das colmeias para fazer a confecção da tintura de própolis que é utilizada para pulverizar caixas iscas com o objetivo de atrair novas famílias.

Aprecio produtores rurais simples, dispostos ao uso de tecnologias produtivas sustentáveis e estudos direcionados à recuperação e manejo adequado das áreas produtivas resultantes em produtos de qualidade e com produtividade. Isto de forma simples e viável em termos econômico, social e ambiental, que evitam a depredação da flora silvestre e consequentemente da fauna, em conjunto aos ganhos econômicos e a manutenção da família rural no campo.



João Menin, patriarca da família, mostrando o tamanho da mandioca colhida



Estagiária participando na coleta de mel

¹ ACADÉMICA DO CURSO DE ZOOTECNIA. CHAPECÓ. UDESC/CEO. E-MAIL: SUELLEN_SERAFINI@HOTMAIL.COM

² PROFESSOR ORIENTADOR. DEPARTAMENTO DE ZOOTECNIA. CHAPECÓ. UDESC/CEO



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



banho de 40 matrizes e um reprodutor da raça Frisona, sendo esse na visão dos técnicos, um rebanho adequado para se iniciar a produção leiteira.

Após algum tempo foi criado a COFA – Associação de Criadores de Ovinos Frisonas da Argentina, onde esta até hoje tem controle sobre a criação dos animais, produção de leite e industrialização.

Com o início da criação dos animais, surgiu à necessidade de tecnologias e empreendimentos para dar destino a produção leiteira, dessa forma um produtor com grande experiência na área construiu um laticínio, responsável pela compra do leite dos produtores e industrialização.

A comercialização é feita de duas formas,

direta ao mercado consumidor pelo laticínio ou os produtores terceirizam a industrialização e cada um é responsável pela comercialização dos seus produtos, sendo que a maioria dela é feita em hotéis e restaurantes de Buenos Aires, locais estes onde se encontra um mercado consumidor mais exigente e disposto a comprar produtos saudáveis e com sabor diferenciado.

Atualmente a maior parte da produção se concentra em regiões próximas a Buenos Aires, porém novos criatórios estão iniciando na região de Mendoza e países vizinhos a Argentina, sendo a atividade tradicional em pequenas propriedades familiares onde se encontra características que contribuem para a viabilidade e sustentabilidade a produção.

Histórico da Produção de Ovinos Leiteiros na Argentina

ANDERSON ELIAS BIANCHI¹

dade e sustentabilidade a produção.

Na próxima edição (nº 80 em 07/02) será publicada uma matéria sobre o Sistema de Produção de Ovinos Leiteiros na Argentina



Queijos tipo Pastor produzidos com leite de ovelha



Ovinos da raça Frisona - East Friesian na propriedade da família Zurro, cidade de Las Flores, província de Buenos Aires, Argentina, durante realização de estágio.

A criação de ovinos com aptidão leiteira na Argentina se iniciou na década de 70 através da importação de animais East Friesian da Alemanha e Espanha e por anos essa produção ficou concentrada em regiões da patagônia argentina. No ano de 1990 por meio de um convênio com o governo argentino criou-se uma bacia leiteira na região próxima a Buenos Aires. O governo fomentou a compra de um re-

¹ ZOOTECNISTA. E-MAIL: BIANCHI_ANDESON@HOTMAIL.COM

Água: O Que Está Acontecendo com ela?

MARTA KOLHS¹

ção celular.

A fotossíntese libera oxigênio para a atmosfera que permite a respiração aeróbica. Desta maneira é que os animais puderam se desenvolver. Estes não têm, como as plantas verdes, capacidade para fabricar compostos orgânicos a partir de um ambiente inorgânico e, por isso, nutrem-se de plantas e outros animais, formando assim as cadeias alimentares.

A água é a substância que existe em maior quantidade nos seres vivos. Representa cerca de setenta por cento do peso do corpo humano (Figura 1). Além de entrar na constituição dos tecidos, a água é o

dissolvente que transporta as substâncias não aproveitadas pelo organismo. A falta de água provoca a debilidade ou até a morte dos seres vivos.

Esse líquido precioso está nas células, nos vasos sanguíneos e nos tecidos de sustentação. Nossas funções orgânicas necessitam da água para o seu bom funcionamento. Todo o nosso corpo depende da água, por isso, é preciso haver equilíbrio entre a água que perdemos e a água que repomos.

Uma pessoa adulta necessita ingerir líquido numa quantidade diária de dois a quatro litros. Ela pode sobreviver 50 dias sem comer, mas perece após

4 dias sem água, em média.

A ciência tem demonstrado que a vida se originou na água e que ela constitui a matéria predominante nos organismos vivos. É impossível imaginar um tipo de vida em sociedade que dispense o uso da água: água para beber e cozinhar; para a higiene pessoal e do lugar onde vivemos; para uso industrial; para irrigação das plantações; para geração de energia; e para navegação.

A água é um elemento essencial à vida. Mas, a água potável não estará disponível infinitamente. Ela é um recurso limitado. Parece inacreditável, já que existe tanta

água no planeta!

Há muita coisa a saber a respeito da água. Ela está presente nos menores movimentos do nosso corpo, como no piscar de olhos, afinal, somos compostos basicamente de água.

Quando o corpo perde líquido, aumenta a concentração de sódio que se encontra dissolvido na água. Ao perceber esse aumento, o cérebro coordena a produção de hormônios que provocam a sede. Se não beber água, o ser humano entra em processo de desidratação e pode morrer.

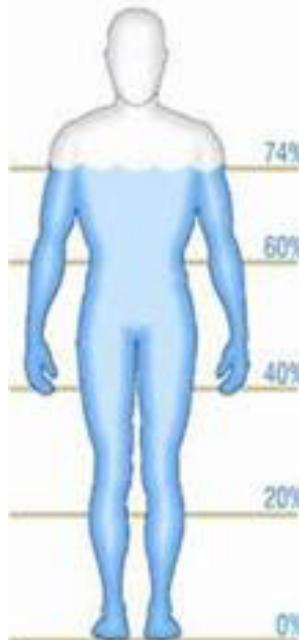


Figura 1. Quantidade média (%) de água em peso dos seres humanos

Na próxima edição (nº 80 em 07/02) será publicada a Parte 2 desta matéria



Parte 1

A água, tal como o Sol, é essencial para a vida na Terra. As plantas captam a energia radiante solar e utilizam-na no processo da fotossíntese que transforma, por meio de reações químicas, a água, o dióxido de carbono e sais minerais em compostos orgânicos, que são indispensáveis aos seres vivos como fonte de energia, constituição e renova-

¹ ENFERMEIRA. PROFESSORA MS DO CURSO DE ENFERMAGEM. PALMITOS - CEO/UDESC. E-MAIL: MARTAKOLHS@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

Apoiar o agronegócio nesta região, é estimular o desenvolvimento integrado de toda a economia do oeste.

"VENHA JUNTAR-SE A NÓS"

Agroindústria Familiar:

Uma oportunidade de renda para pequenas propriedades rurais

TALYTA ZORTÉA¹ & DILMAR BARETTA²



A expectativa de crescimento no número das pequenas propriedades fica cada vez menor no decorrer dos anos, pelo contrário, está em decréscimo. Essa diminuição é decorrente de vários fatores que por motivos diretos ou indiretos fazem com que os filhos de produtores e até mesmo os produtores abandonem suas

propriedades rurais em busca de condições mais favoráveis.

Dentre os fatores responsáveis desse abandono das propriedades rurais destacam-se a diminuição das famílias e saída dos jovens do campo, falta de incentivo técnico adequado, ilusão de melhores condições de trabalho nos centros urbanos e incertezas com as condições edafoclimáticas. Dessa maneira é necessária a procura de novas atividades ou fontes de renda que possibilitem a permanência destas famílias no campo, uma destas alternativas é a implantação de agroindústrias, que podem ser formada por uma única família ou em forma associativa.

As agroindústrias em propriedades rurais é uma forma de proporcionar condições para processar produtos de origem vegetal e animal, em pequena escala e semi-industrial, tendo geração de renda, agregação de valor no produto primário e empregando a mão de obra que é proveniente da família.

Os produtos que são processados normalmente são provenientes da matéria prima que é produzida na propriedade, aumentando assim o valor do produto, formando um ciclo de cadeia produtiva fechada, processamento e distribuição/comercialização destes produtos.

Existe um leque de produtos que podem

ser produzidos nestas agroindústrias como: carne e embutidos de origem animal, geléias e doces, queijos além de diversos derivados do leite, pães e bolachas, sucos e vinhos, compotas de frutas e legumes, entre outros, conforme demonstrado na Figura 1.

Para fomentar essa atividade são oferecidas várias linhas de crédito pelo governo para a formação de agroindústrias, sendo uma das formas de inclusão do produtor rural no mercado e comércio. Também é disponibilizado ao produtor serviços de capacitação tecnológica que auxiliam as famílias nos procedimentos de higiene, manipulação e comercialização destes



Figura 1. Vista de alguns produtos que podem ser produzidos pelas agroindústrias.

produtos.

O auxílio na produção e a inspeção são feitos por órgãos que regulamentam e fiscalizam os estabelecimentos agroindustriais, tornando-os produtos processados aptos a comercialização sem

nenhuma restrição. Desta forma, a agroindústria familiar rural é uma alternativa que as famílias podem encontrar para tornar a propriedade sustentável e oferecer uma melhor qualidade vida aos produtores.

¹Graduanda em Zootecnia no Centro de Educação Superior do Oeste (CEO), da Universidade do Estado de Santa Catarina (UDESC), Bolsista de Iniciação Científica.
²Professor Efetivo do Departamento de Zootecnia do CEO/UDESC. E-mail: dilmar.barella@udesc.br

“Fonte Protegida Modelo Caxambu” – Água com qualidade e quantidade

PAULO RICARDO FICAGNA¹



encontra.

A ação do ser humano como desmatamento, produção de lixos, dejetos humanos e de outros animais, uso de agrotóxicos, entre outros, influencia diretamente na quantidade e qualidade da água disponível.

A proteção da fonte é uma medida que contribui para preservar a qualidade, mas não é única. Ainda é necessário:

- Evitar a contaminação por agrotóxicos, adubos químicos e dejetos animais;

- Evitar o desmatamento, principalmente das encostas, de mananciais de água, margens de riachos, córregos e rios, repondo a vegetação nativa nas áreas já degradadas;

- Proteger o solo: com vegetação/cobertura verde para que a água da chuva se infiltre no solo, diminuindo o risco de erosão e aumentando a quantidade de água naquela área;

- Adotar sistemas produtivos agropecuários mais sustentáveis, como a Agroecologia, ILP – Integração Lavoura Pecuária, Produção de Leite a Base de Pasto, Sistema Silvopastoril, entre outros.

Vantagens da proteção de água Modelo Caxambu:

- Maior aproveitamento do manancial de água;

- Baixo custo de construção;

- Dispensa limpeza periódica na fonte;

- Em época de muita

chuva, diminui a turbidez da água;

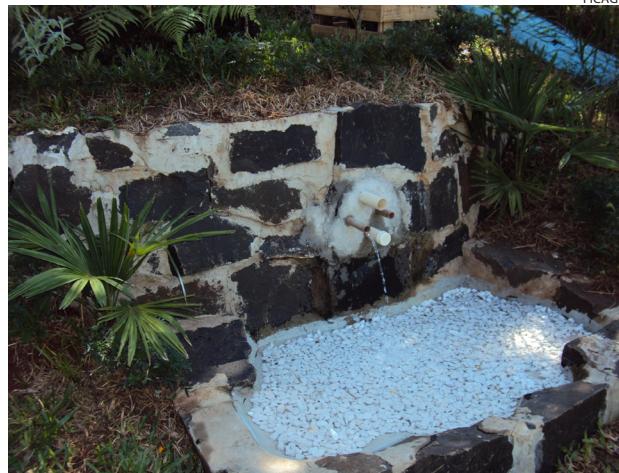
- Evita o acesso de animais à fonte;

- Diminui a possibilidade de contaminação bacteriológica da água.

Segundo Sônia Maria Bortolanza, extensionista da Epagri que atuou intensamente na difusão desta tecnologia, “a proteção de fonte Modelo Caxambu teve e tem uma grande aceitabilidade pelos agricultores devido aos seus ótimos resultados”.

Observações:

- Esta forma de proteção de fonte foi projetada pelo Geólogo Mariano José Smaniotti e desenvolvida pelos extensionistas da ex-Acaresc local de Caxambu do Sul e regional de Chapecó. Contou com



Fonte protegida Modelo Caxambu do CDA 2011 – Campo Demonstrativo Alfa Cooperalfa/Chapecó

o apoio da prefeitura e dos agricultores do município de Caxambu do Sul que contribuíram para aperfeiçoar a tecnologia da proteção da fonte.

- Esta matéria foi organizada com base no folder de divulgação da

proteção da fonte Modelo Caxambu “Água da Fonte”, publicado pela Epagri.

- Para maiores informações, consulte um técnico da Secretaria de Agricultura ou escritório local da Epagri de seu município.

¹Organizador da matéria. Eng Agrº Professor Colaborador do Departamento de Zootecnia. Chapecó. UDESC/CEO. E-Mail: prficagna@hotmail.com

SICOOB
MaxiCrédito

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”



Tempo

Previsão de Tempo

Frente fria intensifica instabilidade e causa chuva e temporais em SC!

Quinta-feira (26/01): A frente fria se afasta para o litoral do PR mantendo nebulosidade e chuva na madrugada e início da manhã no Litoral e no Planalto Norte de SC. Uma massa de ar seco que avança pela Argentina e Uruguai deixa o tempo estável com presença de sol do Oeste ao Planalto Sul pela manhã e, no decorrer do dia, chega às demais regiões catarinenses. Temperatura amena pela manhã e em elevação rápida durante a tarde.

Sexta-feira, sábado e domingo (27, 28 e 29/01): A massa de ar seco no Uruguai e Sul do Brasil mantém presença de sol em todas as regiões de SC. Na sexta-feira e no sábado o jato subtropical (ventos fortes em altos níveis da atmosfera) favorece a formação de nuvens e chuva fraca no início e fim do dia no Litoral. Temperatura em elevação. Vento de sudeste com variações de leste no Litoral e de nordeste no Oeste e Meio Oeste, fraco a moderado.

Atenção: A chuva de 25/01 não reverte a situação da estiagem no Oeste de SC.

TENDÊNCIA 30/01 a 10/02/2012

Nos períodos entre os dias 30/01 e 02/02 e entre 05 e 10/02 tempo firme e seco em SC, com pequena chance de chuva no litoral. Entre os dias 03 e 04/02, uma frente fria e um sistema de baixa pressão mantém variação de nuvens, com chance de chuva pelo Estado. Temperatura elevada em SC.

Previsão Climática de Janeiro até a 1ª Quinzena de Fevereiro

Permanece a estiagem no Extremo Oeste e Oeste de SC! Até o dia 15 de fevereiro a chuva no Extremo Oeste e Oeste de SC ainda permanece abaixo da média climatológica e deve ocorrer de forma irregular, com possibilidade de chuva pontual com acumulados elevados. Vale ressaltar que a chuva esperada para o período não resolve o problema da estiagem e abastecimento da região. Isso porque os padrões atmosféricos não se alteram neste período, mantendo a configuração do fenômeno La Niña

Setor de Previsão de Tempo e Clima Epagri/Ciram

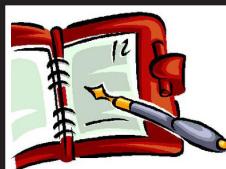
Espaço do Leitor

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 - 09/02/2012

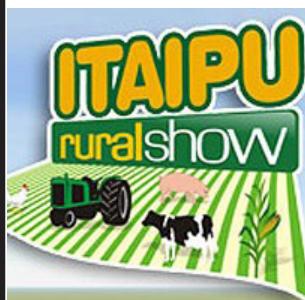


SEDE: Av. FERNANDO MACHADO, 2608-D BAIRRO PASSO DOS FORTES- CHAPECÓ(SC)

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



Agenda



Site: www.itaipururalshow.com.br

Organizador: Cooperativa Regional Itaipu

29/01 - Show - "Soprando Baixo"

"Com Arnou de Melo e Gledison Zabote (SC).

Horário: 20h às 21h

Local: Teatro do Sesc -Chapecó

End: Rua Brasília, 475-D

Fone: (49) 3319-9100

Público Livre.

Valor do ingresso: R\$ 1,00

31/01 - Café & Negócios

Palestrante: Professor Paulo Rocha da Fundação Fritz Müller.

Tema: "Sincronismo Organizacional"

Horário: 7h45

Local: Cantina do Cesec

Ingressos e Maiores Informações: Sicom.

Telefone: (49) 3319-4600

01/02 - Palestra - "Caminho para a Compreensão dos Processos de Adoecimento e Cura"

Horário: 20h

Local: Associação Cultural Nova Acrópole

End: Rua Pará, 343-D

E-mail: chapeco@nova-acropole.org.br

Maiores Informações: (49)3328-8903

Promotor: Associação Cultural Nova Acrópole



17º Campo Demonstrativo Alfa CDA 2012

Período: 06 a 09/02/2012

Local: Linha Tomazelli

Cidade: Chapecó

Telefones: (49) 3321.7181/3321.700

E-mail: julmir_cooperalfa@hotmail.com.br

Site: www.cooperalfa.com.br

link CDA 2012 – informações- sala de imprensa

Organizador: Cooperativa Regional Alfa

06/02 – “Agronegócio & Cooperativismo”

Palestrante: A Cooperalfa traz para o CDA 2012, o Dr. Roberto Rodrigues, ex-Ministro da Agricultura

Local: Centro de Eventos da AARA – Associação Atlética Regional Alfa

Linha Monte Alegre, Chapecó.

Horário: 19:00 hs

Informações: Cooperalfa. 3321-7000



Indicadores

	R\$
Suíno vivo	2,55 kg
- Produtor independente	2,48 kg
Frango de granja vivo	1,65 kg
Boi gordo - Chapecó	97,00 ar
- São Miguel do Oeste	96,00 ar
- Jaraguá do Sul	108,00 ar
Ovinos – Peso Vivo ⁴	4,00 kg
- Cordeiro (até dois dentes)	3,00 kg
Feijão preto (novo)	105,00 sc
Trigo superior ph 78	22,00 sc
Milho amarelo	25,00 sc
Soja industrial	43,00 sc
Leite–posto na plataforma ind*	0,85 lt
Adubos NPK (8:20:20) ¹	59,00 sc
(9:33:12) ¹	62,90 sc
(2:20:20) ¹	51,90 sc
Fertilizante orgânico ²	10,00 sc
Farelado - saca 40 kg ²	14,00 sc
Granulado - saca 40 kg ²	335,00 ton
Queijo colonial ³	10,00 – 12,00 kg
Salame colonial ³	10,00 – 13,00kg
Torresmo ³	7,50 – 15,00 kg
Linguicinha	6,50 – 8,00 kg
Cortes de carne suína ³	5,50 – 8,00 kg
Frango colonial ³	7,75 – 8,50 kg
Pão Caseiro ³ (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 ³	9,00 – 10,00 kg
- 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 ³	9,00 – 10,00 kg
Muda de flor – cxa com 15 uni	9,00 – 10,00 cxa
Suco laranja – copo 300 ml ³	1,00 uni
Suco natural de uva – 300 ml ³	1,50 uni
Caldo de cana – copo 300 ml ³	1,00 uni
Cookies integrais	3,50
Calcário	
- saca 50 kg ¹ unidade	8,50 sc
- saca 50 kg ¹ tonelada	5,45 sc
- granel – na propriedade	91,00 tn
Dólar comercial	Compra: 1,7643 Venda: 1,7649
Salário Mínimo Nacional Regional (SC)	622,00 700,00 – 800,00

Fontes:
 Instituto Cepa/DC – dia 25/01/2012
 * Chapecó
¹ Cooperativa Alfa/Chapecó
² Ferticel/Coronel Freitas.
³ Feira Municipal de Chapecó (Preço médio)
⁴ Frigorífico Palmeira Ltda/Palmeira
 Obs.: Todos os valores estão sujeitos a alterações.

Agências em Chapecó:

- Distrito Mal. Bormann
- F. Machado, 2746 D
- R. Quintino Bocaiúva, 386 D
- Av. Atílio Fontana, 2671 E
- Av. Lícínio Cordova, 473 D
- Rua Uruguai, 517 E
- Av. Gen. Osório esq. 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