



EDIÇÃO 81 ANO 4 - Quinta-feira, 22 de Fevereiro de 2012



A demanda mundial por alimentos vem crescendo de maneira acelerada. Desta forma a busca por novas tecnologias que favoreçam o aumento na produção bem como o aperfeiçoamento de tecnologias que possibilitem a redução das perdas nos processos de beneficiamento, torna-se a cada dia mais importante no contexto socioeconômico. Duas características são fundamentais para que uma nova tecnologia seja aprovada e implantada em um sistema de produção de carnes. A primeira é de ser economicamente viável, e a outra característica é de não afetar a qualidade microbiológica e sensorial do produto que será repassado ao consumidor.

Na atualidade, a qualidade dos alimentos produzidos e oferecidos aos consumidores está sendo preconizada, mesmo

acarretando o aumento de custos. Isso ocorre em virtude das exigências dos próprios consumidores que optam por alimentos mais saudáveis e seguros. Assim, todo manejo envolvendo os alimentos que visa a melhoria da qualidade, especialmente microbiológica é vista com bons olhos pelo consumidor. Essa preocupação é resultado dos inúmeros casos noticiados pelo mundo de toxo-infecções oriundas de alimentos contaminados por agentes patogênicos.

O Brasil é o terceiro maior produtor e o maior exportador mundial de carne de frango, com grande destaque para os estados do Paraná e de Santa Catarina, que são respectivamente o maior produtor e maior exportador de carne de frango. Porém, apesar dos bons resultados obtidos pelo Brasil neste setor, as grandes perdas durante o abate prejudicam a produção, pois aproximadamente 5% das carcaças são condenadas por contaminação. Nos Estados Unidos e na Europa a legislação já permite a utilização da lavagem de carcaças de frangos com agentes sanitizantes eficazes na remoção de microrganismos da superfície das carcaças, minimizando estas perdas.

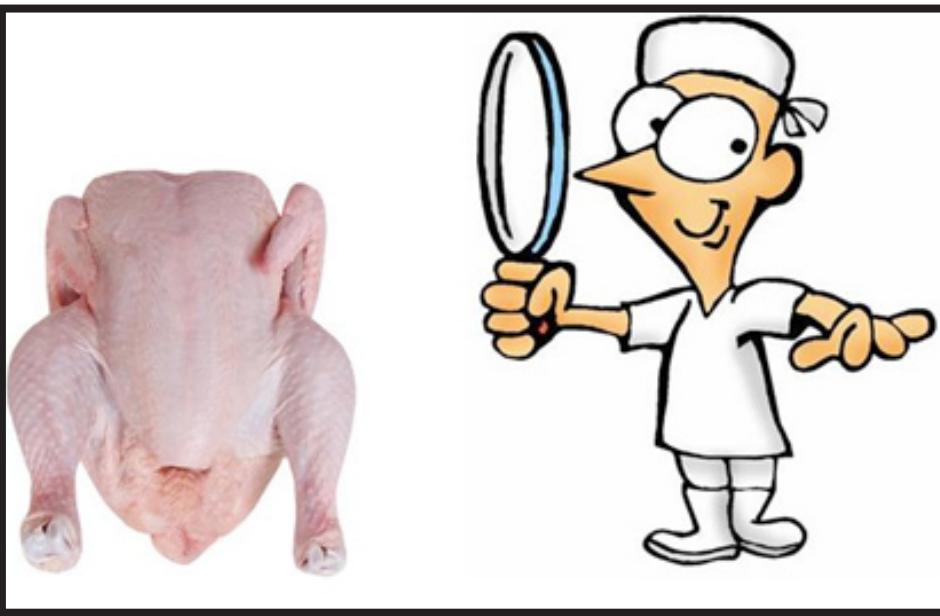
Agora é a vez

do Brasil adequar-se as exigências dos consumidores, das indústrias produtoras e do mercado externo. Por isso, em 26 de outubro de 2011 o RIISPOA/MAPA (Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal) aprovou a Resolução número 04 de 04 de outubro de 2011, a qual permite a utilização de lavagem das carcaças de frango nos abatedouros nacionais. Isso representa menores perdas para a indústria, e o aumento da segurança dos produtos avícolas para os consumidores. O procedimento será utilizado para remover eventuais contaminações por conteúdo gastrintestinal visível nas superfícies internas e externas das carcaças e deverá ser efetuado antes da etapa de pré-resfriamento. Anteriormente a indústria realizava o "refile", que consiste na retirada por corte, obviamente com aumento da manipulação destes alimentos e aumento dos riscos de contaminação. Antes da implementação da nova legislação, o MAPA realizou estudos para avaliação do impacto dessa prática na segurança do produto para o consumidor e equivalência com a legislação sanitária dos países importado-



Lavagem de carcaças de frango: competitividade com qualidade?

RODRIGO BACKES¹, LENITA MOURA STEFANI², ALEX FRARON³



res. Outro benefício já observado desta nova regulamentação é a redução do risco de falhas humanas na identificação de contaminações gastrintestinais visíveis ao olho nu.

A atual legislação permite a lavagem das carcaças apenas com água clorada sem a adição de produtos sanitizantes. Atualmente, novas pesquisas estão sendo conduzidas no Centro de Educação Superior (CEO) da Universidade do Estado de Santa Catarina (UDESC) para avaliar

a possível adição de produtos sanitizantes que não alterem as características da carne, mas que garanta uma maior redução da contaminação microbiológica.

Outro aspecto positivo da nova legislação é a obrigatoriedade da revalidação do plano de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (HACCP), processo este que notoriamente reduz os riscos de contaminação já que há uma monitoria constante de todas as etapas do processo



¹ ZOOTECNISTA, MESTRANDO EM CIÉNCIA ANIMAL, CAV-UDESC
² PHD EM MEDICINA VETERINÁRIA, PROFESSORA NO CEO/CAV-UDESC
³ MÉDICO VETERINÁRIO, MESTRANDO EM CIÉNCIA ANIMAL CAV-UDESC

DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL NA PRÁTICA

Comunidade Rural de Volta Grande, município de Alpestre - RS

CELSO ZARPELLON¹



Volta Grande é uma comunidade rural pertencente ao município de Alpestre/RS, situada às margens do Rio Uruguai e distante 60 km da cidade de Chapecó. As famílias são compostas, em média, de 3,5 pessoas e contam com 11,3 ha de terra.

Há problemas de agregação de valor, onde a atividade principal desenvolvida é o fumo, seguida da bovinocultura de leite. A renda média é de 1,5 salários mínimos mensais por família. Na questão ambiental o principal problema é a água. Por outro lado, a comunidade é unida

e participativa e com uma motivação satisfatória. Ainda conta com um solo com boa fertilidade e relevo adequado e de um microclima privilegiado para desenvolvimento de certas atividades como a fruticultura.

Há 7 meses que está sendo implementado um programa de desenvolvimento sustentável na comunidade, coordenado pela empresa Celplan e pelo Movimento dos Atingidos por Barragens, com apoio financeiro da Foz do Chapecó Energia e participação na gestão de entidades municipais como a prefeitura, a Emater, a cooperativa, o sindi-

cato dos trabalhadores rurais, a Sicredi e a Unochapecó.

A estratégia do trabalho foi começar pela melhoria do capital social, antes de abordar as melhorias ambientais e da renda. Com este propósito inúmeras atividades foram desenvolvidas: primeiro contatou-se as lideranças da comunidade solicitando o apoio, seguido de visitação a 100% das famílias convidando-as a participarem do projeto e do seminário de lançamento, o qual teve participação maciça, com adesão formal de 66 famílias.

Um levantamento socioeconômico e ambiental da comunidade foi realizado, o qual identificou os gargalos para cada dimensão da sustentabilidade culminando num planejamento estratégico.

Foram realizados 2 grandes mutirões comunitários, que contou com a participação maciça da comunidade, escola e lideranças. No primeiro mutirão foram plantadas 450 mudas de árvores ornamentais às margens da estrada (2km) que liga a comunidade. Um outro mutirão foi realizado no final de dezembro também bastante participativo. Os mutirões não apenas serviram para deixar o ambiente mais agradável e preservado, como também para exercitar a solidariedade e a integração social entre os moradores.

Ações de me-

lhoria do ambiente de cada propriedade deu sequência (5S), deixando-as mais bonitas e mais agradáveis para se viver, uma maior autoestima, além da diminuição dos desperdícios.

O foco agora é a melhoria da renda, o que fica facilitado com um capital social mais consolidado. Vale lembrar que as questões sociais e ambientais não serão descuidadas.

Para tanto, após levantamento do interesse de cada família, as mesmas foram divididas em 2 grupos denominados de "time da bovinocultura do leite" e "time da fruticultura", conforme interesse. As estratégias metodológicas estão sendo diferenciadas.

Para o "time da bov. de leite" está sendo utilizando uma metodologia de gestão da qualidade, o PDCA. Para o "time da fruticultura" um plano de negócio está sendo elaborado.

Paralelamente a estas questões mais organizadas e sequenciais, o projeto efetua ações complementares como recolhimento do lixo, melhoria das estradas e da utilização de programas governamentais.

Estamos cientes que as soluções não acontecem num toque de mágica, mas são construídas pelas pessoas e pelos relacionamentos constituídos entre as mesmas.

Com acordos e parcerias os indivíduos agregarão valor à sua produção, o meio am-



Mutirão comunitário na comunidade rural de Volta Grande

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



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"

CDA - Campo Demonstrativo Alfa - 17^a Edição



A 17^a edição do CDA - Campo Demonstrativo Alfa aconteceu no período de 06 a 09 de fevereiro na Linha Tomazelli, município de Chapecó. Segundo o Coordenador Geral, Jacques Schwambach, o evento reuniu 100 expositores e em torno de 7.000 participantes das famílias associadas à Cooperalfa, além de técnicos e dirigentes ligados ao setor agropecuário. Jacques diz que "O objetivo do tema deste ano Cultivando a vida. Você percebe? (Figura 1) é de conscientizar a sociedade para a valorização das famílias de agricultores, os quais produzem nosso alimento. O leite não vem da caixa. Ele passa por toda a cadeia produtiva que engloba a produção, transformação e comercialização, onde estão incluídas: pesquisa, tecnologia de produção, assistência técnica e prestação de serviços".

Um dos expositores foi o projeto Fertialfa que tem o objetivo de desenvolver e implantar uma metodologia própria para a agri-

cultura de precisão em médias e pequenas propriedades mesmo em áreas de baixa capacidade de mecanização. Sengundo o Engº Agrº Ferdinando Brustolin da Coopalfa, "as propriedades ou glebas são mapeadas com GPS (Sistema de Posicionamento Global) para demarcação detalhada dos pontos de coleta de solo. Com a análise química destas amostras, são gerados mapas de fertilidade, os quais são interpretados para fazer a recomendação técnica de adubação e calagem para cada situação. A aplicação dos corretivos deve ser em profundidade no perfil do solo (Figura 2) com a utilização de equipamentos do próprio agricultor adaptados quando necessário. Desta maneira, se evita gastos desnecessários, melhora a qualidade do solo e tem um ganho de produtividade".

A BioTer/Irrigater destacou em seu stand, a representação de um projeto de captação de água da chuva com filtragem e armazenamento (Figura 3). Segundo

PAULO RICARDO FICAGNA¹

Douglas Gato, Técnico Ambiental, a proposta deste sistema é minimizar os impactos da estiagem na produção agropecuária. Armazenando a água da chuva, diminui a pressão sobre o uso da água de outras fontes e evita-se a perfuração de poços artesianos. Esta água captada e armazenada pode ser utilizada para a sementação dos animais, limpeza de instalações e para a irrigação de pastagens, pomares, jardins.

A UFFS - Universidade Federal Fronteira Sul também esteve presente no CDA com a proposta de demonstrar um sistema produtivo sustentável de agricultura não convencional, denominado "Agroflorestas" (Figura 4). Geraldo Ceni Coelho, Pró Reitor de Extensão e Cultura explica que "sistemas agroflorestais são consórcios de espécies destinadas à produção agropecuária, onde pelo menos uma é árvore. Junto às árvores podemos ter culturas de grãos, hortaliças, animais de leite ou corte. Os sistemas agroflores-

tais apresentam como principais vantagens a diversidade de culturas que aumenta as fontes de renda e a segurança alimentar, a manutenção da fer-

tilidade do solo, proteção contra ventos e geadas, e controle da erosão. As árvores participam do sistema produtivo e podem servir como fonte de

energia (lenha), madeira, frutas, forragem para o gado, matéria-prima medicinal, mel".



Figura 1. Slogan do tema do CDA- Campo Demonstrativo Alfa – 2012.



Figura 2. Demonstrativo do perfil do solo em caixa de vidro com desenvolvimento radicular do milho, com três profundidades de correção do solo. Da esquerda para a direita: média, alta e sem profundidade de correção.



Figura 3. Representação de um sistema de captação de água da chuva com filtragem e armazenamento.

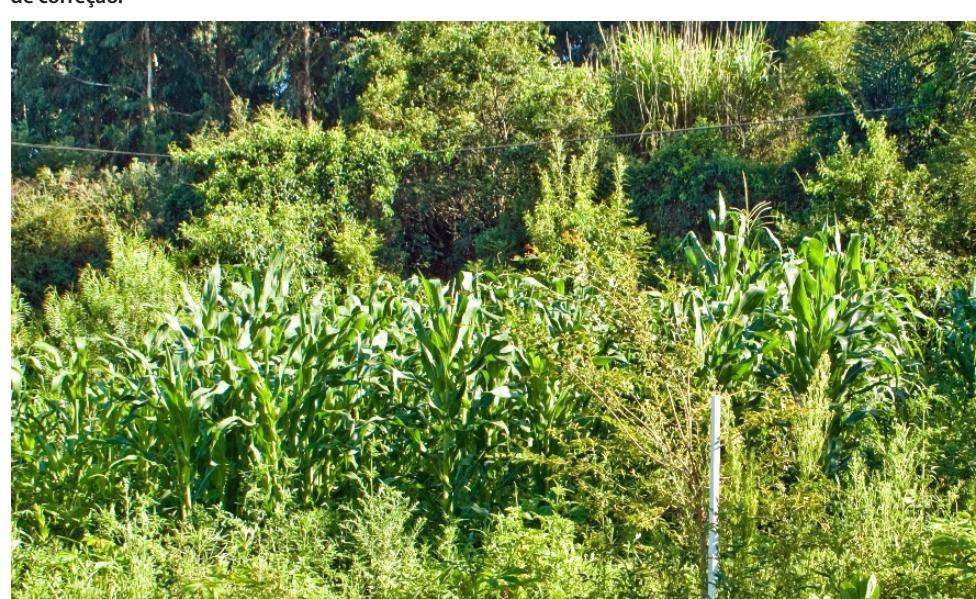


Figura 4. Sistema Agroflorestal instalado no CDA

¹ Professor Colaborador do Departamento de Zootecnia, Chapecó/SC. UDESC/CEO. E-mail: prficagna@hotmail.com

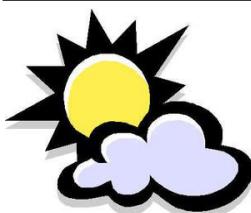


SEDE: Av. FERNANDO MACHADO, 2608-D BAIRRO PASSO DOS FORTES- CHAPECÓ(SC)

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

Sol, muito calor e risco de temporal isolado em SC!

Quinta a Sábado (23 a 25/02):

Tempo instável em SC, com predomínio de nuvens e chuva, devido a um sistema de baixa pressão no litoral de SC e a passagem de uma frente fria. Risco de temporal com ventos mais fortes e granizo isolado. Temperatura em declínio.

TENDÊNCIA 26/02 a 06/03

Para o final de fevereiro e inicio de março há indicativos de chuva mais volumosa e frequente no Estado, embora os maiores acumulados estejam previstos para a faixa leste. As temperaturas seguem elevadas.

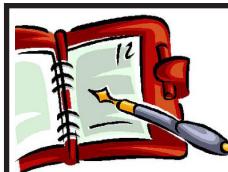
PREVISÃO CLIMÁTICA TRIMESTRAL PARA FEVEREIRO, MARÇO e ABRIL

Chuva entre a média e abaixo da média climatológica no Oeste e Meio Oeste de Santa Catarina. Vale ressaltar que estas regiões têm apresentado problema severo de estiagem nos últimos meses, e as chuvas esperadas para o trimestre não serão suficientes para reverter a situação. Nas demais regiões, a chuva fica entre a média a acima da média no trimestre. As temperaturas mínimas e máximas no mês de fevereiro devem ficar acima da média climatológica, devido a massas de ar quente e seco que permanecem estacionárias sobre Santa Catarina (bloqueio atmosférico). Em março e abril as temperaturas tendem a ser amenas, com declínios significativos associados a incursões de massas de ar frio e seco.

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
 prficiagna@hotmail.com
 Publicação quinzenal
 Próxima Edição - 08/03/2012



Agenda

23/02 - Espetáculo - "Barros"

Cia de Teatro em Trâmite - Florianópolis

Horário: 20h às 20h50

Local: Praça Emilio Zandavalli - Próximo ao Colégio Marista

Público Livre - Entrada Franca

25/02 - Show - Sociedade Sonora

Chapecó/SC

Horário: 20h às 20h50

Local: Sesc Chapecó

Fone: (49) 3319-9100

Público Livre - Entrada Franca

26/02 - Teatro - "Los Ridículos"

Cia de La Curva

Chapecó/SC

Horário: 20h às 20h45

Local: Praça Coronel Ernesto Bertaso

Público Livre - Entrada Franca

26/02 - Lançamento do CD "Até Amanhã" do Pianista Luiz Gustavo Zago

Horário: 20h

Local: Centro de Cultura e Eventos Plínio Arlindo de Nes

Contato: Lourcley

Telefone: (48) 3234-7527 / (48) 9919-6641

Público Livre - Entrada Franca

28 e 29/02 Filme - "Carmen Miranda: Bananas is my Business" (Brasil, 1994)

Horário: 20h às 21h

Local: Sesc Chapecó

Fone: (49) 3319-9100

Público Livre - Entrada Franca

13 e 14/03

Workshop Inovação para o Estabelecimento do Setor de Energia Solar Fotovoltaica no Brasil

Unicamp – Campinas – SP

(19) 3521-1718

Site: <http://www.nipeunicamp.org.br/inovafv>

E-mail: inovafv@nipeunicamp.org.br

15 a 18/03 – FICAR – Feira da Indústria e Comércio de Arvoredo

Arvoredo – SC

Contato: 3356-3010/Neuri Bianchin

02 a 04/04 – AVESUI 2012 – Feira da Indústria Latino-Americana de Aves e Suínos

São Paulo - SP

www.avesui.com.br

03 a 05/04 - InterLeite Sul 2012

Centro de Cultura e Eventos de Chapecó

www.interleite.com.br



Indicadores

	R\$
Suíno vivo	2,45 kg
- Produtor independente	2,36 kg
Boi gordo - Chapecó	97,00 ar
- São Miguel do Oeste	100,50 ar
- Jaraguá do Sul	105,00 ar
Ovinos – Peso Vivo ⁴	4,00 kg
- Cordeiro (até dois dentes)	3,00 kg
Feijão preto (novo)	90,00 sc
Trigo superior ph 78	22,00 sc
Milho amarelo	25,50 sc
Soja industrial	45,00 sc
Leite–posto na plataforma ind*	0,86 lt
Adubos NPK (8:20:20) ¹	54,00 sc
(9:33:12) ¹	59,00 sc
(2:20:20) ¹	48,40 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	16,00 kg
- filé de tilápia	8,50 kg
- carpa limpa com escama	10,00 kg
- peixe de couro limpo	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	8,50 sc
- saca 50 kg ¹ unidade	5,45 sc
- saca 50 kg ¹ tonelada	91,00 tn
Dólar comercial	Compra: 1,7130 Venda: 1,7136
Salário Mínimo Nacional Regional (SC)	622,00 700,00 – 800,00

Fontes:
 Instituto Cepa/DC – dia 22/02/2012
 * 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.



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. Atílio Fontana, 2671 E
- Av. Lícínia 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