



EDIÇÃO 82 ANO 4 - Quinta-feira, 8 de Março de 2012



A Araucária: Aspectos Fitogeográficos

GUILHERME O. S. FERRAZ DE ARRUDA¹

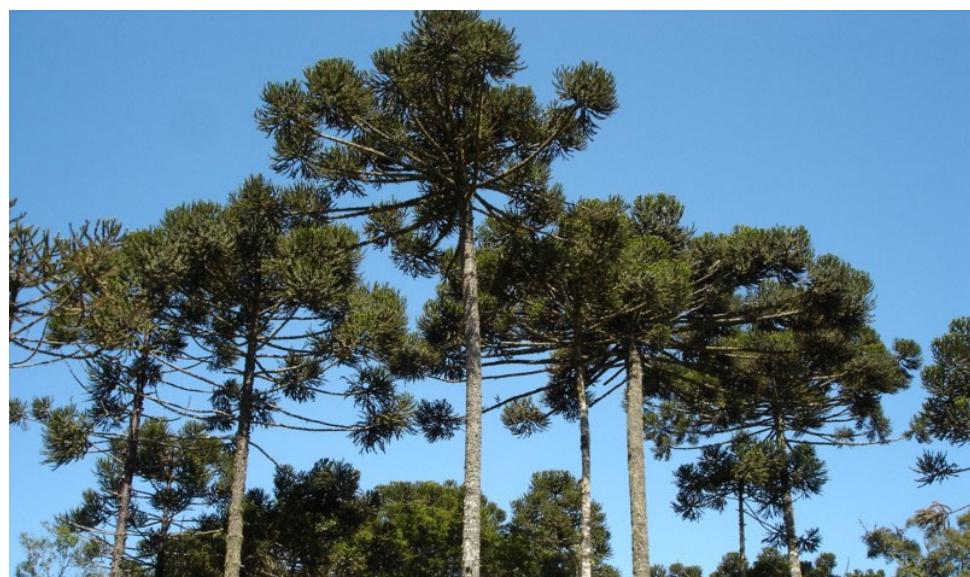


O gênero Araucária, família Araucariaceae, é composto por 19 espécies florestais, limitadas ao hemisfério sul do planeta, onde 17 delas ocorrem naturalmente na Oceania (Austrália, Nova Zelândia, Papua Nova Guiné, Nova Caledônia, Ilha Norfolk e Vanuatu) e somente 2 espécies têm ocorrência natural da América do Sul: Araucária araucana (Molina) K. Koch. no Chile e Argentina e a Araucária angustifolia (Bertol.) Kuntze, principalmente no Brasil.

A Araucária angustifolia é espécie característica da floresta subtropical brasileira, sendo conhecida como Pinheiro do Paraná, Araucária, Pinho, Pinheiro Araucária, Pinheiro Brasileiro, Pinheiro Preto, Pinheiro Elegante, entre outros. Sua distribuição geográfica ocorre, de uma forma geral, nas faixas de 18° a 31°30' Latitude S e de 40° a 54°30' Longitude W. Também é encontrada na Argentina, com distribuição

limitada no extremo nordeste do país, província de Missiones, assim como no leste do Paraguai, Departamento de Alto Paraná. A A. angustifolia é característica da Floresta Ombrófila Mista, denominação apropriada para designar as "Florestas com Araucárias". Ocupam preferencialmente depressões campesinas, próximas a cursos d'água, em capões e matas de galeria. As denominações de Pinhal ou Pinheiral também são utilizadas, mostrando a importância fisionômica que a espécie empresta à floresta, devido à densidade e ao porte das árvores em formações maduras, onde suas copas constituem estrato emergente e contínuo.

No Brasil esta espécie ocorre em formações principalmente na região sul (PR, SC e RS), mas também está presente na região sudeste, em locais de grande altitude. De uma forma mais ampla, as altitudes para a ocorrência da A. angustifolia variam entre 500 m a 2.300 m, mas preferencialmente estão em locais entre 500 m a 1500 m, com temperatura média anual de 11,5°C a 21°C. Em altitudes inferiores a 400 m, exemplares são encontrados apenas onde as correntes de ar frio fluem do pla-



A Araucária angustifolia - espécie característica da floresta subtropical brasileira



Plântulas de Araucárias

oeste de Santa Catarina, especialmente em áreas antes ocupadas por floresta primária, são particularmente adequados para o seu plantio. Já em alguns solos de campo, o crescimento da A. angustifolia é lento, podendo ser atribuído à defici-

ência de nutrientes e à pouca profundidade dos mesmos (< 1 m). Enquanto a boa profundidade e fertilidade dos Latossolos são favoráveis à espécie, os Litólicos (rasos, em relevo acidentado e pouco armazenamento de água) e os Háplicos

(mal drenados), apresentam sérios impedimentos ao seu plantio.

Portanto, além do conhecimento da espécie em si, é importante também conhecer as características da região fitogeográfica onde se pretende plantar Araucária.

¹ ENGENHEIRO FLORESTAL, MSC. EM PRODUÇÃO VEGETAL E-MAIL: GUILHERME.ARRUDA@UNOESC.EDU.BR

Agroflorestas: Integração Entre Árvores e Agricultura

JAQUELINE BEATRIS ZANELLA¹, OSMAR DE FREITAS DE JESUS¹, DIÁGORA JOANA UNGARATTI¹, GERALDO CENI COELHO²

As agroflorestas são caracterizadas pela consociação de espécies arbóreas com animais ou culturas agrícolas em uma mesma área, empregando-se técnicas de manejo compatíveis com as práticas culturais da população local. É um sistema utilizado desde povos antigos e aperfeiçoado através do tempo, que possibilitam agregar valor às áreas de produção e buscam o melhor equilíbrio entre os componentes solo/planta/atmosfera.

No 17º Campo Demonstrativo Alfa - CDA de 2012, foi demonstrado aos agricultores um pequeno módulo agroflorestal. O experimento apresentado já tem dois anos de trabalho com alguns cultivares

anuais e perenes mais utilizadas na região. As árvores nessa agrofloresta incluem espécies nativas como o ipê-roxo (*Tabebuia heptaphylla*), ipê-amarelo (*Tabebuia alba*), tarumã (*Vitex megapotamica*), fumeiro-bravo (*Solanum maritianum*), aroeira-salsão (*Schinus molle*), pitangueira (*Eugenia uniflora*), louro (*Cordia trichotoma*), carvalho brasileiro (*Roupala brasiliensis*), pata-de-vaca (*Bauhinia forficata*) e chal-chal (*Alophylus edulis*). Nas entre linhas, estão presentes cultivares anuais diversos como o milho e a mandioca. O espaçamento entre linhas simples de árvores é cerca de seis metros.

Nas agroflorestas, podem ser incluídas algumas espécies le-

guminosas que funcionam como fixadoras de nitrogênio, como exemplo a crotalária (*Crotalaria spectabilis*) e alguns cultivares de cobertura de solo. Os sistemas agroflorestais podem ser utilizados em pequenas propriedades como também em grandes áreas. Pode ser um sistema adaptado a mecanização, como os sistemas agroflorestais com alternância de trigo e milho, utilizados na Europa e na Ásia. Na China, esta forma de cultivo conta com aproximadamente 3,6 milhões de hectares.

Os Sistemas Agroflorestais podem ser utilizados para a recu-

peração de áreas degradadas, favorecendo a renovação do solo, ciclagem de nutrientes e sequestro de carbono. Além disso, contribui como fonte de renda para a propriedade com a venda de produtos.

Considerando a importância dos sistemas agroflorestais, os mesmos se tornaram um foco de pesquisa na Universidade Federal da Fronteira Sul, principalmente no curso de Agronomia (Ênfase em Agroecologia) manifestando interesse de muitos alunos a se dedicarem a pesquisa e extensão para obterem mais conhecimentos e divulgarem esse sistema sustentável.

Outras informações em <http://buscatextual.cnpq.br/buscatextual/visualizar?doi=id=N53980>



Sistema Agroflorestal implantado no CDA - Campo Demonstrativo Alfa. Observa-se a árvore de aroeira-salsão ao fundo, intercalada com a cultura anual do milho.

¹ ACADÉMICOS DO CURSO DE AGRONOMIA - ÊNFASE EM AGROECOLOGIA. UFFS

² BIÓLOGO. DR. PROFESSOR ORIENTADOR. UFFS - UNIVERSIDADE FEDERAL FRONTEIRA SUL. CHAPECÓ/SC.

A Importância da Alimentação Para Sua Saúde

MARTA KOLHS¹

porções diárias recomendadas pela Organização Mundial de Saúde (OMS).

As frutas, verduras e legumes apresentam uma composição importante de vitaminas, minerais, antioxidantes, fibras e fitoquímicos. É assim que esses grupos de alimentos nos ajudam a manter o equilíbrio do nosso organismo; evitando doenças; prevenindo o envelhecimento precoce; protegendo dos radicais livres; melhorando o cabelo, unha, pele; hábito intestinal, além de outras propriedades.

Lembre-se que o consumo desses alimentos

deve ser em suas formas naturais, excluindo assim os produtos com alta concentração de açúcar, como as geleias de frutas, as bebidas com sabor de frutas e os vegetais em conserva.

Deve-se dar preferência às frutas, verduras e legumes da época, pois são mais frescas e baratas.

O ideal do consumo para as famílias brasileiras, segundo o Ministério da Saúde, é de pelo menos três porções de legumes e verduras como parte das refeições e três porções ou mais de frutas nas sobremesas e lanches.

Nutrientes presentes nesses alimentos

As vitaminas - são micronutrientes essenciais para os processos metabólicos do organismo, elas devem ser obtidas na alimentação, pois não estão naturalmente presentes no nosso corpo. Dividem-se em hidrossolúveis e lipossolúveis.

Os minerais - estão presentes em alimentos de origem animal ou vegetal em pequenas quantidades. Juntamente com as vitaminas auxiliam nos processos metabólicos.

As fibras - auxiliam no bom funcionamento do organismo e provo-

cam sensação de saciedade, o que pode contribuir para controlar o apetite e, assim sendo, manter o peso.

A ingestão desses alimentos na quantidade mínima reco-

mendada, porém regularmente, auxiliam na prevenção das DCNT (Doenças crônicas não transmissíveis) e por possuírem um baixo teor energético auxiliam no controle do peso.



¹ MS. ENFERMEIRA. PROFESSORA 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"

A Importância da Necropsia em Medicina Veterinária

FRANCIÉLI MOLOSSI¹ & ALDO GAVA²



complementam o diagnóstico. Dessa forma, é necessário acabar com a negligenciação da necropsia no meio veterinário.

A realização do exame necroscópico fornece ao profissional clínico informações essenciais para o controle de doenças em rebanhos aperfeiçoando a conduta de atendimento a casos individuais, evitando prejuízos maiores para o proprietário, que além de arcar com a morte dos animais, ainda terá que despendar recursos em tratamentos desnecessários baseados em diagnósticos errôneos.

Para a realização da necropsia, além do conhecimento das possíveis lesões que podem ser encontradas, deve-

se levar em consideração as alterações após a morte, que são capazes de mascarar lesões e induzir o veterinário a interpretações equivocadas. Por isso a necropsia deve ser feita o mais breve possível depois da morte do animal. Quando possível, é aconselhável que o animal seja enviado ainda vivo a um Laboratório de Patologia, caso contrário devem ser coletados pelo menos fragmentos dos principais órgãos: pulmões, coração, fígado, rins, baço, diversas porções do sistema digestivo e sistema nervoso central, sistema muscular e linfonodos. Os outros órgãos devem ser coletados dependendo do histórico e dos sinais clínicos do animal, sen-

do que os fragmentos devem medir aproximadamente 2x3x0,5 cm. A metade do cérebro deve ser fixada e a outra metade congelada para eventuais exames microbiológicos, sendo que a fixação dos órgãos deve ser feita com formalina a 10%.

Médicos Veterinários clínicos que fazem ou acompanham necropsias de seus casos, melhoraram significativamente sua capacidade profissional, pois esse é o melhor meio de comparação dos sinais clínicos do animal enfermo com lesões que não eram visíveis durante a vida, além de melhorar a compreensão dos processos patológicos envolvidos. Além disso, acrescenta conhecimento ao meio ci-



Equipe realizando necropsia

tífico, principalmente quando são realizados os exames complementares adequados.

Provavelmente, o principal motivo de a necropsia ser negligenciada seja o medo

de contaminação, que pode muito bem ser prevenida utilizando-se luvas e mantendo cuidado no manuseio, evitando contato direto com os tecidos do cadáver.

A prática da necropsia é fundamental para confirmação ou correção de diagnóstico e, as vezes é a única forma de se chegar ao diagnóstico correto. O exame após a morte permite uma abrangência maior na coleta de amostras para a realização de esfregaços de tecidos e exames histológicos, virológicos, bacteriológicos, parasitológicos e toxicológicos, que

¹ ACADÉMICA DO CURSO DE MEDICINA VETERINÁRIA. UDESC/CAV - UNIVERSIDADE DE SANTA CATARINA. E-MAIL: FRANCIELIADRIANEMOLOSSI@HOTMAIL.COM
² MÉDICO VETERINÁRIO. DR. PROFESSOR ORIENTADOR. UDESC-CAV

O Caruncho do Feijão e os Prejuízos Que Pode Causar Para o Agricultor

RENATO BALENA¹, CRISTIAN GIACOMINI¹, VALESKA T. MINSKI², DANIELA REIS JOAQUIM DE FREITAS³

Como evitar o ataque do caruncho do feijão

Para evitar o ataque desta praga, os agricultores usam vários produtos misturados ao grão, como: cinza de madeira, pimenta-do-reino e, mais recentemente, póis inertes como a terra de diatomáceas. Estes produtos não apresentam 100% de eficácia, mas são melhores do que o uso de controle químico, que pode causar danos à saúde humana.

unicamente pelas larvas. Este inseto costuma limitar seu ataque apenas aos feijões e não à planta em si.

O ciclo biológico varia de acordo com a temperatura e a umidade. Assim, a 30°C e 70% de umidade relativa, seu ciclo é de 22 a 26 dias. Os insetos adultos vivem apenas 12 dias. Em estado larval, o caruncho é capaz de sobreviver no campo durante todo o inverno.



Caruncho do feijão (Acanthoscelides obtectus)

O feijão é um alimento consumido em quase todo o planeta, cultivado em quase todos os países onde o clima é tropical e subtropical, tendo grande importância na alimentação humana e alta aceitação pelos consumidores. Para o feijão chegar à mesa dos consumidores, passa por várias etapas importantes, dentre elas o armazenamento, onde está submetido ao ataque de insetos-pragas, como o caruncho do feijão (*Acanthoscelides obtectus*), um coleóptero que provoca perdas estimadas em milhões

de dólares no mundo todo. É encontrado na América Central e do Sul, incluindo o Brasil, desde as regiões mais quentes até as mais frias. Em armazéns, causa danos nos grãos, perfurando-os e conferindo-lhes sabor desagradável. A praga consome as reservas dos cotilédones dos grãos, o que resulta em plântulas debilitadas ou impedindo totalmente a germinação na maioria dos casos.

O inseto adulto tem coloração pardo-acinzentada, com asas que não cobrem todo o abdome. O corpo mede 3,5 mm de comprimento e cerca de 2,0 mm

¹ ACADÉMICOS DO CURSO DE AGRONOMIA

² ACADÉMICA DO CURSO DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS

³ DR. BIÓLOGA. PROFESSORA ORIENTADORA. UNOESC - UNIVERSIDADE DO OESTE DE SANTA CATARINA. E-MAIL: DANIELARJFREITAS@YAHOO.COM.BR

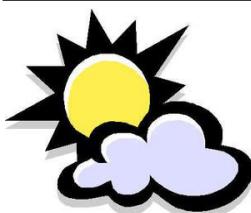
SICOOB
MaxiCrédito

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

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

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

"VENHA JUNTAR-SE A NÓS"



Tempo

Semana quente e seca e IUV elevado em SC!

A radiação ultravioleta é uma parte da radiação solar que provoca desde o bronzeamento da pele até queimaduras e câncer de pele. O Índice Ultravioleta (IUV) mede a intensidade desta radiação e pode variar de zero a mais de dez.

Entre os dias 08 a 12/03 o IUV será de 13. Observe o Quadro 1 abaixo.

Quadro 1. IUV, categoria e precauções a serem adotadas.

IUV	Categoria	Precauções
14		
13	Extremo	
12		Extra proteção! Evitar sol ao meio-dia, permanecer na sombra, usar boné, camisa e protetor.
11		
10	Muito alto	
9		
8		
7	Alto	
6		Em horários próximos ao meio-dia, procurar locais sombreados, usar camisa, boné e protetor solar.
5		
4	Moderado	
3		
2	Baixo	Você pode ficar no sol o tempo que quiser.
1		

Precauções recomendadas pela Organização Mundial da Saúde

Setor de Previsão de Tempo e Clima

Epagri/Ciram

Site: ciram.epagri.sc.gov.br

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

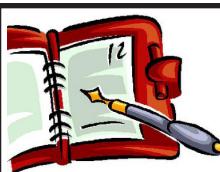
Rua Benjamin Constant, 84 E Centro. Chapecó-SC
CEP: 89.802-200
prficagna@hotmail.com
Publicação quinzenal

Próxima Edição - 22/03/2012



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

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



Agenda

08/03 – Show CANTANDO ELAS c/Karine da Cunha

Duração: 60 minutos

Local: SESC Chapecó - R. Brasília, 475 D
B.Jardim Itália

Horário: 20 h

Entrada Franca

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 - Produtor independente - Produtor integrado	2,42 kg 2,36 kg
Frango de granja vivo	1,67 kg
Boi gordo - Chapecó - São Miguel do Oeste - Sul Catarinense	97,00 ar 100,50 ar 102,00 ar
Ovinos – Peso Vivo ⁴ - Cordeiro (até dois dentes) - Ovelha e capão (adultos)	4,00 kg 3,00 kg
Feijão preto (novo)	90,00 sc
Trigo superior ph 78	22,00 sc
Milho amarelo	25,00 sc
Soja industrial	46,00 sc
Leite–posto na plataforma ind*	0,86 lt
Adubos NPK (8:20:20) ¹ (9:33:12) ¹ (2:20:20) ¹	54,00 sc 59,00 sc 49,00 sc
Fertilizante orgânico ² Farelado - saca 40 kg ² Granulado - saca 40 kg ² Granulado - granel ²	10,00 sc 14,00 sc 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 - filé de tilápia - carpa limpa com escama - peixe de couro limpo - cascudo	16,00 kg 8,50 kg 10,00 kg 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 - saca 50 kg ¹ tonelada - granel – na propriedade	8,50 sc 5,45 sc 91,00 tn
Dólar comercial	Compra: 1,7308 Venda: 1,7314
Salário Mínimo Nacional Regional (SC)	622,00 700,00 – 800,00

Fontes:

Instituto Cepa/DC – dia 06/03/2012

* 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.

A UDESC e o Jornal Sul Brasil
parabenizam as mulheres por
todos os seus dias

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