



RAÇÕES PARA PETS, QUANTO COMPRAR E COMO ARMAZENAR?

DIEGO JUNIOR BERGAMIN¹, TAÍS REGINA SCZESNY², DIOVANI PAIANO³

Na década de 2010 no Brasil e no mundo houve um grande crescimento de volume e de diversidade de rações de PETs. A alimentação é essencial para o bom desenvolvimento dos animais e para a sua qualidade de vida. Por isso, na compra, o proprietário deve optar pelas rações específicas para a categoria do seu animal (filhote, adulto, raças pequenas entre outras), com isso será fornecido as quantidades necessárias de nutrientes e energia para a saúde e o crescimento dos animais.

Entretanto, os cuidados não terminam na compra, armazenar corretamente é fundamental para manter a qualidade da ração. Após a aquisição recomenda-se manter a ração na embalagem original ou dentro de um segundo recipiente, protegida da luz e calor, além de vedar a embalagem para evitar o contato com o ar, umidade, insetos ou roedores. Estes simples cuidados, diminuem a degradação e a perda de valor nutricional das rações (Figura B).

Outro importante cui-

dado é a validade da ração após a abertura do pacote, mesmo com os cuidados após a abertura, o contato com o ar pode iniciar o processo de rancificação das gorduras. Para evitar este problema a ração deve ser consumida antes do período indicado no rótulo.

Quanto mais rápido o consumo da ração após a abertura do pacote, "melhor". As rações são fechadas hermeticamente nas fábricas o que impede a rancificação das gorduras. A compras de grandes quantidades, embora possam parecer economicamente viáveis, podem comprometer consideravelmente a qualidade das rações. O contato com o ar acelera a rancificação das gorduras, degradação das vitaminas e aumentam formação de odores que diminuem a atratividade da ração para cães e gatos.

Muito comum os proprietários afirmarem: "Troquei de ração pois o meu cachorro enjoou dessa marca". Na realidade, o que ocorreu foi que a ração do final do pacote, após a exposição de muitos dias ao ar, ficou rançosa e

pouco saborosa para os animais. Por isso, trocar a marca não é a solução e sim comprar pequenas quantidades para que o consumo após a abertura do pacote seja rápido (Figura B).

Em muitos locais, ocorre a venda fracionada de ração, proveniente de pacotes maiores previamente abertos (Figura C). Acreditamos que a compra de rações desta forma deve ser evitada, pois não há garantias do tempo expostão da ração ao ar.

Embora, o ser humano não detecte alterações na qualidade destas rações, os cães e gatos possuem faro cerca de 20 vezes superior ao dos humanos e eles são capazes de perceber odores muito leves e como resultado tem menor atração por rações velhas.

Ração mal acondicionada, além de perda de nutrientes propicia a proliferação de fungos e bactérias, principalmente em ambientes quentes e úmidos (Figura A). Com o desenvolvimento destes microrganismos podem ocorrer a produção de toxinas e/ou micotoxinas. Estas substâncias



Figura A- Armazenamento de ração em recipiente aberto, de plástico.

Figura B- Pacote pequeno de ração, aberto com vedação.

Figura C- Comercialização de ração a granel.

Figura D- Ração comercial.

diminuem a qualidade de vida dos animais e podem provocar dores de barriga, diarreia, vômito, intoxicação alimentar, entre outros desconfortos ao animal.

Muitas vezes, o proprietário compra grandes pacotes de ração, pensando em ter uma boa reserva e economizar. Relembreamos que não é a melhor escolha. Além disso, outros importantes cuidados devem ser tomados.

1. Não deixar sobras

de ração no comedouro que o seu pet acabou de comer.

2. Evitar comprar ração a granel (solta) (Figura C e D).

3. O vidro ou lata (aço inox) são os materiais mais apropriados caso queira retirar ração da embalagem de origem. Não esquecer de identificar o prazo de validade no novo recipiente.

4. Evitar compra de pacotes com quantidades que o PET não consiga consumir antes do

prazo de validade. Não alimentar seu animal se notar alterações na textura, cor ou cheiro da ração.

Informações sobre a quantidade de compra, formas de armazenamento entre outros manejos são muito importantes e podem ser obtidas com os fabricantes. Pensando na saúde, bem estar e na longevidade do seu PET os cuidado com a alimentação devem ser redobrados.

1. Acadêmico do Curso de Medicina Veterinária da Universidade do Oeste de Santa Catarina (UNOESC), Xanxeré, SC.

2. Acadêmica do Curso de Zootecnia da Universidade do Estado de Santa Catarina (UDESC), Chapecó, SC.

3. Professor do Departamento Zootecnia/UDESC, Chapecó, SC, tutor do Grupo PET.

**0 Sicoob MaxiCrédito conta
com 35 agências, 9 delas em Chapecó.
Encontre a mais próxima de você.**

SICOOB
MaxiCrédito

PIONEIRA (ANEXO AO SUPERALFA)

CENTRO

SÃO CRISTÓVÃO

PASSO DOS FORTES

PALMITAL

GRANDE EFAP

SANTA MARIA

MARECHAL BORMANN

JARDIM ITÁLIA

MORMO: UMA SITUAÇÃO DIFÍCIL PARA OS CRIADORES DE EQUINOS

DAIANE DA S. DOS SANTOS¹, MOISÉS R. DOS SANTOS² & ALEKSANDRO S. DA SILVA³



OMormo ou lamparão é uma enfermidade infeccio-contagiosa de caráter agudo ou crônico, que acomete principalmente os equídeos, mas pode atingir o homem, carnívoros e pequenos ruminantes. Adoção é causada por uma bactéria conhecida como *Burkholderiamallei*, um bacilogram-negativo, imóvel e um parasita obrigatório bem adaptado ao seu hospedeiro, porém não persiste ao ambiente. Possui um período de incubação variável de acordo com a rota e a intensidade da exposição, são sensíveis a desinfetantes comuns, a luz solar direta ou exposição ao calor, sendo inativado em 24 horas de exposição a luz solar durante 10 minutos a uma temperatura de 55°C.

A doença é transmitida pelo contato com o material infectante, sendo o sistema digestivo sua principal via de infecção, mas também pode ocorrer contaminação por vias

respiratórias, genital e cutânea. O contágio ocorre por disseminação de microrganismos no ambiente através de pastagens, água e fômites (material contaminados, por exemplo), normalmente em comedouros e bebedouros. Também ocorrem, em menor escala, pelo contato direto com ferimentos, secreções nasais, urina, fezes e utensílios utilizados em animais infectados. É importante lembrar que todos os equídeos, indiferente de idade ou sexo, são suscetíveis a infecção, porém fatores como estresse, desnutrição e criação em ambientes contaminados, tornam esses animais com maior probabilidade de infecção.

O agente etiológico penetra na mucosa intestinal e em seguida atinge o sangue, causando a septicemia (forma aguda) e após bacteremia (forma crônica). O microrganismo aloja-se preferencialmente nos pulmões, mas também podem ser encontrados na

pele e a mucosa nasal. Os sinais clínicos mais frequentes são febre, tosse, corrimento viscoso nas narinas (Figura 1), e a presença de nódulos subcutâneos nas mucosas nasais, pulmões e gânglios linfáticos, que podem causar pneumonia. Sua forma aguda é caracterizada por febre de 42°C, fraqueza, prostração, pústulas na mucosa nasal, que podem se transformar em úlceras profundas com secreção inicialmente amarelada e depois sanguinolenta, inchaço (edema) e dispneia (falta de ar).

O diagnóstico pode ser realizado de forma direta, por isolamento bacteriológico, inoculação em hamster (cobaia), reação imunoalérgica (maleinização), ou então de forma indireta por pesquisa de anticorpos (sorologia) através da fixação do complemento e ELISA. Oficialmente para fins de diagnóstico e de controle da enfermidade, o Ministério da Agricultura Pecuária

e Abastecimento (MAPA), recomenda somente a realização dos testes de Fixação do Complemento (FC) e Maleinização. O teste de FC apresenta alta sensibilidade, boa especificidade e deve ser realizado em laboratório oficial e credenciado pelo MAPA, a fim de detectar anticorpos específicos contra a *B. mallei*. Já a inoculação da maleína com fins de diagnóstico é realizada a campo por médicos veterinários oficiais. Amaleína é injetada via intradérmica na pálpebra inferior do equídeo, realizando-se a leitura 48h após, assim uma reação positiva revela edema palpebral com blefaroespasmo (contração involuntária da pálpebra) e severa conjuntivite purulenta.

No Brasil, em 2015, o MAPA registrou mais de 155 casos da doença em 12 estados. Cabe ressaltar que essa bactéria é uma zoonose de difícil tratamento, sem vacinação, e como altos índices de mortalidade. Humanos



Figura 1: Caso de mormo equino registrado em Santa Catarina. Fonte: Site da Radio Tropical FM SC.

que tiverem contato com animais infectados devem ser monitorados por equipe médica, que tomará as providências necessárias. Para equídeos seu controle se baseia no isolamento da área onde existirem animais doentes, sacrifício dos equídeos positivos aos testes de diagnóstico, assim como cremação dos cadáveres no próprio local, após isolamento da propriedade devem-se repetir os testes. Também é previsto a desinfecção das instalações e de todo ma-

terial que esteve em contato com animais doentes, suas excreções ou secreções.

É importante lembrar que é uma doença de notificação obrigatória a Defesa Sanitária ou Agropecuária, por isso é necessário manter um rigoroso controle do trânsito de animais entre os estados e internacionalmente, com apresentação de resultados negativos de testes realizados até, no máximo, 15 dias antes do embarque dos animais.

1. Acadêmica do Curso de Zootecnia, UDESC, Chapecó, SC, Brasil.
2. Zootecnista, Aluno do Programa de Pós-graduação em Zootecnia – UDESC.
3. Médico Veterinário, Professor do Departamento de Zootecnia, UDESC, Chapecó, SC, Brasil.

UTILIZAÇÃO DE ENZIMAS PARA MAXIMIZAÇÃO DA DIGESTIBILIDADE E MINIMIZAÇÃO DA EXCREÇÃO AMBIENTAL

SUÉLEN SERAFINI¹, JUNIOR GONÇALVES SOARES¹ & DIOVANI PAIANO²

A alimentação dos suínos envolve os maiores custos na produção, cerca de 76%. Portanto, quanto maior o aproveitamento dos nutrientes da ração maior será o lucro do produtor.

Muitos dos nutrientes da dieta apresentam baixa digestibilidade, pois estão ligados com fatores do alimento que impedem sua absorção pelos animais, chamados de fatores antinutritivos, muito comuns em alimentos de

origem vegetal. Fatores antinutritivos como polissacarídeos não-amiláceos (glucanos, arabinoxilan, celulose, hemicelulose e pectinas), resultam em menor degradação e absorção de nutrientes dietéticos e da energia. A presença destes polissacarídeos no intestino tem efeito inibitório sobre lipases e proteases, prejudicando a digestibilidade.

Outro fator antinutritivo de grande re-

levância é o fitato, que indisponibiliza parte do fósforo, sódio, zinco e até parte dos aminoácidos, os quais são perdidos nas fezes sem serem aproveitados. Algumas espécies ou em algumas fases os animais não produzem enzimas suficientes para a digestão de determinados nutrientes a sua inclusão em rações torna-se economicamente viável.

Uma das alternativas encontradas é a utilização de enzimas exó-

genas como lipases, celulases, hemicelulases, carboidrases, fitases, queratinases, proteases, entre outras, responsáveis pela disponibilização via quebra de lipídios, celulose, hemicelulose, carboidratos, fósforo, queratina e proteínas, respectivamente.

Contudo, a inclusão de enzimas nas dietas deve seguir requisitos de viabilidade econômica, benefício para a espécie, eficiência da enzima e a sua utiliza-

- Aumento do ganho animal
- Maior eficiência no aproveitamento da ração
- Maior retorno econômico
- Melhora a viscosidade intestinal



Figura 1 – Efeito da adição de enzimas exógenas de alimentação de suínos:

ção deve ser condizente a carência do nutriente pelo animal, disponibilidade de alimento e competição com enzimas endógenas.

O uso de enzimas apresenta custos, mas seus benefícios, quan-

do utilizadas adequadamente, superam os custos e resultam em melhor custo x benefício e melhores índices zootécnicos na suinocultura e diminuem a excreção ambiental (Figura 1).

¹Acadêmicos do Curso de Zootecnia, Chapecó, UDESC/CEO. E-mail: suelen_serafini@hotmail.com; junioragr2009@hotmail.com

²Professor Orientador, Tutor do Grupo PET, Departamento de Zootecnia, Chapecó, UDESC/CEO.

CRÉDITO RURAL SICOOB

A força que você precisa para vencer os desafios.



SICOOB
Maxicrédito

Ouvidoria - 0800 646 4001 | (49) 3361-7000

ACIDENTES NO TRABALHO RURAL - O QUE FAZER

MELISSA HOLZ, GABRIEL DE MARQUI¹, MARIA ELISA CABRAL BREDA¹, PALOMA NASCIMENTO¹, MARTA KOLHS², CARLA ARGENTE².

O trabalho rural é considerado favorável para ocorrências de acidentes, sendo que estes podem ser de natureza biológica, física, mecânica e química. Os trabalhadores rurais são frequentes vícitos do seu próprio meio de trabalho, pois estão expostos a acidentes com animais peçonhentos, agentes infeciosos, exposição à poeira, pólen, a raios solares eruidos constantes de tratores e motosserras que ao longo de suas vidas, poderá potencializar os problemas de audição. Outro fator importante de exposição é o contato direto e ou indireto com fertilizantes e agrotóxicos, podendo ocasionar intoxicações em escala grave até a morte. Também os acidentes com facas, enxada, foice e outros equipamentos, são comuns no trabalho rural, ocasionando cortes profundos e até a perda de

membranos (dedos, mãos, braços entre outros). Por outro lado, os riscos ergonômicos, como: postura incorreta no transporte de cargas, esforço físico excessivo e movimentos repetitivos é outra realidade comum, levando o trabalhador às doenças de coluna, braços e pernas.

Como podemos diminuir os riscos e os acidentes? Os cuidados para evitar acidentes são muitas vezes práticos e simples, como proteção na cabeça contra o sol usando bonés ou chapéus, protetor solar; dar preferência a calçados fechados; utilizar luvas para proteção das mãos; utilizar roupa e máscaras adequadas no manuseio dos agrotóxicos; e realizar treinamento para o uso de ferramentas e máquinas agrícola. Estas são algumas recomendações simples mas que podem fazer grande diferença na saúde do trabalhador ru-

ral.

A seguir destaca-se algumas técnicas simples de primeiros socorros, que podem ser utilizadas em caso de acidentes:

- Em caso de cortes que ocorrem sangramento abundante - deve-se manter o membro afetado (braço, perna) elevado, se possível colocar gelo no local, usar compressas de panos limpos para tentar diminuir o sangramento e procurar o atendimento médico;

- Fratura - imobilizar o membro (braço ou perna) com uma superfície plana (papelão, pedaço de madeira) e procurar por atendimento médico de imediato;

- Acidentes com animais peçonhentos - deve-se identificar o tipo e espécie (cobra, aranha, escorpião), lavar o local com água corrente abundante, não de nada ao trabalhador para beber, nem colocar nada no lo-

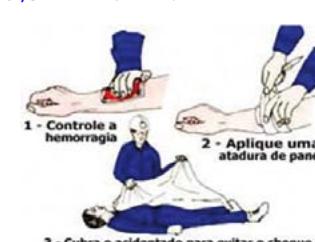
cal da "picada/mordida" mantenha-o calmo e procurar o atendimento médico com urgência;

- Intoxicação por agrotóxicos:

1. Contato direto com pele é necessário retirar as roupas molhadas com o veneno e colocá-las em um saco plástico, lavar bem a pele/corpo com água corrente e sabão por aproximadamente 10 minutos;

2. Intoxicação por agrotóxicos através da inalação, neste caso o trabalhador deve ficar em local fresco e ventilado, se houver dificuldade respiratória procurar ajuda urgente em serviços de saúde.

3. Intoxicação por agrotóxicos via oral, primeiramente leia o rótulo do produto para ver se é recomendado provocar vômito se o trabalhador estiver consciente. Neste caso baixando bem a cabeça do intoxicado e pres-



sionando a base da língua com o cabo de uma colher ou objeto similar. NÃO ofereça ao intoxicado leite ou bebida que contenha álcool. O mais recomendável é procurar ajuda médica e nunca se esqueça de levar o rótulo do agrotóxico junto, pois cada tipo de agrotóxico tem diferentes condutas médicas.

No entanto os acidentes não acometem apenas

a saúde do trabalhador e sim a todos que estão no meio, pois ocasionam atrasos na produção, preocupações, stress familiar, gastos econômicos e físicos. Para tal sugere-se maior atenção a este público, focando na prevenção e ações imediatas para diminuição de acidentes e especialmente das sequelas que estes podem deixar no trabalhador rural.

¹ Acadêmica de Enfermagem da Universidade do Estado de Santa Catarina – UDESC
² Profª Me. Docente do curso de Enfermagem da Universidade do Estado de Santa Catarina - UDESC

QUEIJO MASCARPONE

FÉLIX ROMAN MUNIEWEG¹, CÁSSIA REGINA NESPOLO²

O mascarpone é um queijo originário da Lombardia na Itália, em particular da zona de Lodi, porém atualmente é produzido também em outras regiões. Este queijo era preparado somente nas festividades de inverno, mas agora é um produto presente em todas as épocas do ano e utilizado na culinária de diversos países. O mascarpone pode ser considerado como substituto do cream cheese em preparações culinárias. Apesar de ser um produto tradicionalmente italiano, há produção na região Sudeste do Brasil.

O mascarpone é um

queijo não maturado, utilizado para consumo logo após sua fabricação, que se apresenta como um creme delicado, macio, denso, cremoso e suave, com uma cor que varia do branco neve ao amarelo palha e alto teor de gordura, que pode variar de 44% a 47%. Apresenta como características principais maciez, frescor, elasticidade, odor com traços a nata, manteiga e iogurte e aroma com as mesmas características. O sabor doce é muito presente, mas não enjoativo, com leve característica ácida e pouca adstringência. Possui alta umidade e com sensação de der-

reter no céu da boca, não sendo perceptíveis aspectos sensoriais como sabores salgado e picante.

Ao contrário de outros queijos, o mascarpone é produzido a partir do leite e sim do creme de leite. A obtenção do creme pode ser feita por centrifugação em desnatadeira ou mantendo-se o leite em repouso durante o dia inteiro, a uma temperatura de 10°C, a fim de favorecer uma ligeira fermentação e assim obter o creme. O creme de leite passa por uma acidificação direta, com possibilidade de adição de leite, e aquecimento para forçar a coagulação da massa

obtida. Posteriormente, ocorre o dessoramento que dura cerca de 20 horas, e após esta massa dessorada é homogeneizada e embalada. Devido a este longo tempo de dessoramento, pode ocorrer a recontaminação devido a problemas de higiene durante o processo. As boas práticas de produção devem ser seguidas durante o processamento, para que o prazo de validade não seja limitado.

O mascarpone é con-

iderado um queijo fino, sendo um produto diferenciado e pouco disponível para o consumidor brasileiro. Por este motivo, é o tipo de derivado lácteo com



Fonte da Figura: <https://homefarmer.co.uk>

alto valor agregado. É comercializado em potes plásticos, na forma cremosa, e o valor atual de venda do produto nacional pode variar de R\$60,00 a R\$90,00 por kg. Desta forma, a expansão da produção do mascarpone pode representar uma alternativa de diversificação para o setor lácteo nacional.

¹ Acadêmico do Curso de Nutrição, UNIPAMPA, Itaqui, RS;
² Professora Adjunta, Curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos, Universidade Federal do Pampa (UNIPAMPA), Itaqui, RS

#Liberte seu PORQUINHO

Poupe no Sicoob

Procure uma cooperativa Sicoob.
 SAC: 0800 724 4420 • Ouvidoria: 0800 646 4001
 Deficientes auditivos ou de fala: 0800 940 0458

SICOOB
 MaxiCrédito

Tempo



Previsão do Tempo

Quarta-feira (27/04):

Tempo: o sol volta a aparecer na maioria das regiões, acompanhado de mais nuvens no Oeste e Sul do Estado. Nas áreas altas do Planalto Sul, a umidade associada à baixa temperatura favorece a condição de chuva congelada e/ou neve pela manhã e noite

Quinta e sexta-feira (28 e 29/04):

Tempo: dias ensolarados em todo o Estado, com temperatura negativa e geada ampla do Oeste ao Planalto, e de forma mais isolada no Vale do Itajaí e Litoral, especialmente na quinta-feira.

Sábado (30/04):

Tempo: sol e algumas nuvens em todas as regiões. No Oeste, Meio Oeste, Planalto Sul e Norte ainda há chance de geada fraca, na madrugada.

Domingo (01/05):

Tempo: sol em todas as regiões, com mais nuvens e chance de chuva fraca no período noturno no Litoral e Vale do Itajaí. Do Oeste ao Planalto ainda há chance de geada fraca, na madrugada.

Temperatura: baixa na madrugada, em elevação durante o dia.

TENDÊNCIA de 02 a 12 de maio de 2016

No início do período, condição de chuva no Litoral de SC, permanecendo tempo mais seco com presença de sol nas demais regiões. Entre os dias 03 e 05, predomínio de sol e temperatura em elevação no Estado. Entre os dias 08 e 09, uma nova frente fria deve passar por SC, provocando pancadas de chuva.

Previsão do Tempo - 3 meses

Outono chuvoso com valores acima da média

El Niño enfraquece durante a estação

No trimestre, a previsão é de chuva acima da média para Santa Catarina. A chuva deve continuar ocorrendo de forma bem distribuída no espaço e no tempo. No entanto, são comuns durante o outono períodos de tempo mais seco entre os eventos de chuva.

As chuvas diminuem em relação aos meses deverão, ficando com valores de 120 a 200 mm mensais no Oeste e Meio Oeste

Em relação à temperatura a previsão é de valores próximos à média climatológica, no trimestre. Em abril, algumas massas de ar frio devem provocar geadas no Estado, sobretudo no Planalto Sul. Neste início de outono não há previsão de frio intenso, devido à influência do El Niño.

Gilsânia Cruz - Meteorologista
Setor de Previsão de Tempo e Clima
Epagri/Ciram Site: ciram.epagri.sc.gov.br

VESTIBULAR DE INVERNO UDESC //

INSCRIÇÕES
ATÉ 02/05





**É PÚBLICA,
É GRATUITA,
É DE QUALIDADE,
É DE TODOS OS
CATARINENSES.**

**NÃO PERCA ESSA OPORTUNIDADE! FAÇA
UM CURSO SUPERIOR GRATUITO E DE
QUALIDADE NA UDESC**

Candidatos têm até as 20hs de 2 de maio para se inscrever no Vestibular de Inverno 2016 da UDESC.

Pagamento da taxa de inscrição deve ser realizado até 3 de maio.

Até as 20h de 2 de maio, a Universidade do Estado de Santa Catarina (Udesc) aceitará inscrições para as 1.056 vagas do Vestibular de Inverno 2016, em www.vestibular.udesc.br.

A taxa para fazer as provas tem valor de R\$ 95,00 e poderá ser paga até 3 de maio.

O vestibular ocorrerá no dia 5 de junho em duas etapas, a primeira das 9h às 12h30 e segunda das 15h às 19h30. Os locais das provas encontram-se distribuídos em oito cidades: Balneário Camboriú, Chapecó, Florianópolis, Ibirama, Joinville, Lages, Laguna e São Bento do Sul.

Na região Oeste, a UDESC apresenta os seguintes cursos de graduação: Enfermagem, Engenharia Química e Zootecnia.

O cursos de Zootecnia:

O Curso de Zootecnia da UDESC Oeste iniciou suas atividades em março de 2004 e tem por objetivo possibilitar a formação de um Zootecnista generalista e com visão sistêmica da realidade. Esta atuação abrangente visa tornar o profissional apto a compreender e traduzir as necessidades de indivíduos, grupos sociais e comunidades, das mais diferentes realidades. A partir desta compreensão e tradução, espera-se que a atuação profissional esteja voltada a resolver ou diminuir problemas tecnológicos, socioeconômicos, gerenciais e administrativos ligados ao agronegócio, bem

como possibilitar a utilização racional dos recursos disponíveis, conservando o equilíbrio do ambiente.

O Zootecnista formado pela UDESC enfatizará em sua atuação a geração e a aplicação de conhecimentos e tecnologias na obtenção sustentável de produtos de origem animal. Para tanto, será considerado o conceito da sustentabilidade a fim de atingir o objetivo-fim dessa definição: a garantia de desenvolvimento das gerações futuras no âmbito da produção agropecuária. Vale ressaltar que o profissional graduado pela UDESC deverá atingir este objetivo a partir da conscientização de que o desenvolvimento agropecuário deve levar em conta aspectos econômicos, sociais e ambientais, o que só será possível através de um amplo conhecimento da realidade nas mais diferentes esferas (local, regional e mundial).

Deste modo, o Curso de Zootecnia oferecido pelo Centro de Educação Superior do Oeste terá ênfase em "Produção Animal Sustentável".

O Curso de Zootecnia funciona em tempo integral, predominantemente nos turnos matutino e vespertino. Atualmente são oferecidas 40 vagas por semestre, com o período para conclusão mínimo de 4,5 anos. O Curso está localizado no Bairro Santo Antônio, Rua Beloni Trombetta Zanin, 680E em Chapecó. As aulas práticas são ministradas em propriedades privadas e Instituições da região, bem como na Fazenda Experimental do Centro de Educação Superior do Oeste (FECEO), localizada em Guatambu.

Mais informações sobre o vestibular podem ser obtidas com a Coordenadoria do Vestibular: telefones (48) 3664-8089, 8090, 8091 e 8092, de segunda a sexta-feira, das 13h às 19h, e e-mail vestiba@udesc.br.





**TODO MUNDO FICA
MAIS TRANQUILO.**

segurosicoob.com.br | (49) 3361 7000
Ouvidoria: 0800 725 0996

