



## CRIAÇÃO DE CODORNAS: Pequenas e Lucrativas

TIAGO GOULART PETROLI<sup>1</sup>; KARINA MATEUS<sup>2</sup> & MOISÉS RODRIGUES<sup>2</sup>

A criação de codornas é um ramo da avicultura que tem despertado grandes interesses nos produtores, pelo seu rápido retorno econômico. A atividade possui dois grandes atrativos principais, sendo compreendidos pela produção de carne e ovos e ainda pode-se obter renda adicional com a produção de codornas de um dia e codornas recriadas com 20 a 35 dias de idade.

As codornas (*Coturnix coturnix* sp.) são pequenas aves originárias da Europa e da Ásia. Os primeiros dados históricos sobre a procedência da codorna datam o século XII, porém a criação das aves para a produção de carne e ovos teve início em 1910 no Japão, China e Coreia. Quando se buscou cruzamentos para ob-

ter um animal de alta produção, principalmente de ovos no caso da variedade japonesa da espécie (*Coturnix coturnix japonica*).

Essa pequena ave pode ser uma grande alternativa de lucratividade pelo seu grande retorno econômico, rusticidade, rápido crescimento, baixo consumo alimentar e alta produtividade. Quando manejada corretamente as aves podem chegar a uma produção aproximada de 300 ovos por ano, necessitando pequenos espaços de alojamento.

São aves resistentes e se adaptam a diversas condições ambientais, mas possui um melhor desenvolvimento em clima estável, com temperatura de aproximadamente 23 °C e local protegido contra intempéries.

A carne de codorna é muito saborosa e pos-

sui um grande nível de aceitação pelo consumidor, sendo considerada uma iguaria fina e permitindo vários tipos de processamento de defumados e pratos culinários.

Para a produção de carne, as variedades mais utilizadas são a Bob White (variedade americana) e a codorna européia, pois essas variedades possuem um bom rendimento de carcaça e um maior peso ao abate, sendo sua carne muito apreciada pelo seu alto valor nutritivo e por ser muito saborosa.

Os cuidados na implantação da coturnicultura (produção de codornas) devem ser seguidos rigorosamente para o sucesso na produção. Deve-se evitar a implantação do aviário em um local com muito barulho, pois aumentará o índice de estresse nas aves, e estando afastado das estradas de rodagem, dificulta o escoamento da produção. Para o conforto térmico das aves é essencial o controle da temperatura, além de uma boa luminosidade e manejo adequado do fotoperíodo (aproximadamente 17 horas luz diárias), sendo esse um dos principais fatores responsáveis pela postu-

ra. Também devemos ter cuidado com a nutrição e o fornecimento de água, priorizando sempre a qualidade e quantidade adequada.

No manejo reprodutivo deve-se ter o cuidado nos cruzamentos, pois as codornas são animais sensíveis aos cruzamentos consanguíneos, ou seja, cruzamento entre indivíduos com ancestrais em comum (alto grau de parentesco).

A alta sensibilidade aos problemas de consanguinidade é em virtude do pouco material genético disponível atualmente para a criação. Isso pode acarretar em problemas reprodutivos, diminuição na variabilidade genética e baixa na produção.

A criação de codornas se torna rentável quando existe um planejamento antes da implantação. Como em qualquer outra atividade, o primeiro passo para a implantação se baseia na avaliação de toda a cadeia produtiva e na observação do mercado consumidor, pois entre outros é um dos principais fatores que possibilitam o direcionamento e êxito da produção, gerando lucro para o produtor e satisfação para o cliente.



Exemplar de Codorna (*Coturnix coturnix* sp.)



Codornas de postura para produção de ovos



Codornas abatidas para o consumo da carne

1 Professor Curso de Zootecnia - CEO/UDESC. Doutorando em Zootecnia/UNESP

2 Acadêmica(o) do Curso de Zootecnia - CEO/UDESC. Chapecó/SC

**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

# Doenças Articulares Relacionadas ao Trabalho

POR MARTA KOLHS<sup>1</sup> & GRASIELA BUSNELLO<sup>1</sup>

ANDRÉIA RAMPAZZO<sup>2</sup>, DANIELA GNOATTO<sup>2</sup>, GISLAINE PALAVRO<sup>2</sup>, JULIE COSTA<sup>2</sup>, SUIANE SCHMITZ<sup>2</sup>.

As doenças articulares são doenças que acometem as articulações, "juntas", sendo as mais comuns a artrite e artrose. A artrite é a inflamação do líquido sinovial e tecidos da articulação, geralmente causada por infecção por vírus ou bactérias. A Artrose é a mais comum e é caracterizada pelo desgaste da cartilagem da articulação que esta localizada entre dois ossos.

## Sintomas

A artrite causa uma dor intensa, inchaço e vermelhidão no local, sensação de juntas "pesadas" ou ainda como uma "agulhada" ou "ferroada" passageira, deve-se procurar o médico para que se faça o tratamento correto.

A artrose leva à dor, inchaço e rigidez prejudicando a movimentação da articulação principalmente ao início da movimentação articular como quando levanta da cama ou de uma cadeira.

## Como é causada

Alguns fatores podem causar ou agravar os sintomas da artrose como: idade avançada, sobrepeso, devido a sobrecarga do peso nas juntas do joelho e quadril, tabagismo, e trabalho braçal e repetitivo. As articulações mais acometidas são as do joelho, pés, mãos, coluna – principalmente lombar e cervical.

Vários estudos mostram que as mulheres sofrem mais com esses problemas, principalmente depois da

menopausa iniciando os sintomas geralmente entre 45 e 50 anos devido a diminuição de hormônios. Porém observa-se que trabalhadores o rural principalmente, em idade economicamente ativas, ou seja, em idade de trabalho sofrem com essas incômodas dores devido ao esforço exagerado e trabalho repetitivo.

## Tratamento/cuidados

Em algumas situações a artrite e a artrose tem cura, em outras existe tratamento para aliviar os sintomas e prevenir que a doença se agrave, com utilização de medicamentos e fisioterapia. Para evitar essas doenças é importante que se tenha uma alimentação saudável, manter um peso ideal atra-

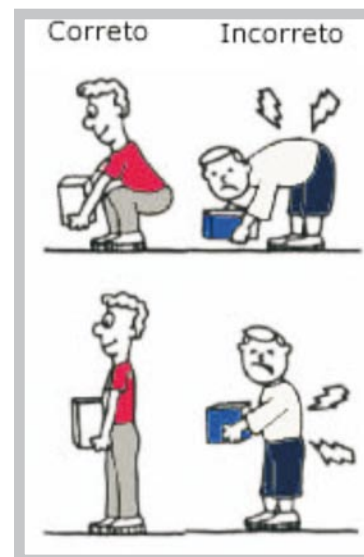
vés do cálculo do Índice de Massa Corporal (IMC), evitar esforços muito acentuados, deve-se descansar o corpo após o trabalho e ter muito cuidado com a postura correta na realização das atividades, como se abaixar para levantar algo pesado ou aumentar o cabo da enxada para evitar curvamento da coluna.

## Dicas:

- Quando sentir dor forte pode se usar uma bolsa de água quente enrolada em um pano e colocar sobre a articulação;

- Após o descanso realizar movimentos leves, principalmente nas mãos e pés;

É importante caso sofra deste mal e tenha alguns sintomas procure a orienta-



Observe a maneira correta de erguer um peso

ção de profissional de saúde, pois estes podem lhe indicar a melhor conduta e ou tratamento.

1 Professoras do curso de Enfermagem Palmitos - CEO/UDESC. E-mail: martakolhs@yahoo.com.br

2 Acadêmicas do Curso de Enfermagem. Palmitos - CEO/UDESC

## Frutas tropicais são produzidas no Oeste Catarinense

POR GILBERTO BARELLA<sup>1</sup>

Frutas não muito comuns na paisagem do Oeste Catarinense como Abacaxi, Banana e Maracujá, estão começando a aparecer na região.

A Epagri, Embrapa, AEAGRO e Prefeituras Municipais,

desde 2004 estão estimulando o Projeto de Cooperação Técnica na Fruticultura de Clima Tropical, visando aproveitar microclimas localizados próximo a rios ou barragens, locais que não ocorrem geadas fortes.

A atividade tem grande demanda na região, já que cerca de 85% destas frutas vem do litoral ou do Ceasa de Curitiba.

Existem pomares implantados há vários anos nestes microclimas e pode-se observar que, tecnicamente, a produção se comportou muito bem, o que nos garante que podemos estimular os plantios, como já esta ocorrendo. O produtor Flávio Iohan de Guatambu que deixou o emprego urbano e abandonou a cultura de fumo, hoje abastece o nosso Mercado Público Regional com um retorno financeiro de até R\$ 15.000,00/hectare cultivado. O Sr. Antonio Martelli de Coronel Freitas, orientado pela equipe da Epagri e Secretaria Municipal de Agricultura, que tem uma área de 1,5 hectares e vende a produção para a Casa Colonial local, para a merenda escolar no Pro-



Produção de maracujá

grama de Aquisição de Alimentos do Governo Federal e também para particulares em seu município, tem retorno de R\$ 12.000,00 por hectare.

Para estimular estas al-

ternativas econômicas junto ao produtor rural e informar as novas técnicas destas culturas, é importante a realização de cursos de capacitação para técnicos e produtores da nossa região.

1 Engº Agrº e Extensionista Rural da Epagri - Gestor do Projeto de Fruticultura. E-mail: barella@epagri.sc.gov.br

## 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"

# Qualidade do Leite: presença de bactérias e células somáticas

POR PAULO RICARDO DELAVECHIA<sup>1</sup>, TARCISO TIZZIANI<sup>1</sup>, FLÁVIO JOSÉ SIMIONI<sup>2</sup>

A qualidade do leite analisada sob o quesito microbiológico (CBT) e de células somáticas (CCS) é influenciada, sobretudo, pelo manejo adotado na ordenha e pela saúde dos animais. Os dados da pesquisa no Oeste Catarinense demonstram que 13,8% das propriedades não atendem os parâmetros de qualidades exigidos atualmente. Entretanto, preocupa-se com considerarmos os limites que serão exigidos a partir de 01/07/2011, onde mais da metade dos produtores não atingiriam o padrão da IN 51.

**Participação percentual de produtores de leite que não atingiram a IN 51 em relação aos limites de CCS e CBT.**

Parâmetro de Qualidade	Até 30/06/2011		A partir de 01/07/2011	
	Limite máximo admitido pela IN 51	% de propriedades que não atingiram o padrão da IN 51	Limite máximo admitido pela IN 51	% de propriedades que não atingiram o padrão da IN 51
CCS	750 x 10 <sup>3</sup> células/mL	13,8 %	400 x 10 <sup>3</sup> células/mL	55,1 %
CBT	750 x 10 <sup>3</sup> células/mL	13,8 %	100 x 10 <sup>3</sup> células/mL	51,8 %

Diante deste quadro, quais serão as estratégias que os produtores devem adotar para melhorar este resultado? Antes de responder a esta pergunta é importante entender que a origem da contaminação do leite advém, basicamente, da glândula mamária, da parte externa do úbere, dos equipamentos e utensílios e da água utilizada na ordenha.

Com base nisso, a

principal estratégia para reduzir a contaminação por bactérias (CBT) é a adoção de práticas de higiene durante a ordenha. Pequenas ações como lavar as mãos, realizar o controle da mastite e lavar e secar os tetos são muito importantes e reduzem significativamente a contaminação, além da higienização dos equipamentos utilizados na ordenha com água quente e detergente apropriado.

É importante destacar também, a necessidade de resfriar rapidamente o leite, mantendo-o na temperatura de até 4°C para tanques de expansão, e de até 7°C para tanques de imersão.

Para reduzir o número de células somáticas (CCS), além das práticas já mencionadas, o produtor deve prestar muita atenção na presença de mastites clínicas e subclínicas. Para isso o produtor dispõe



Secagem dos tetos - prática de higiene durante a ordenha

de testes que podem ser usados na propriedade, como a caneca de fundo preto e o teste da raquete, porém, os testes laboratoriais são importantes ferramentas e devem ser utilizados

com maior frequência.

A difusão de informações aos produtores é a principal estratégia a ser utilizada pelos órgãos públicos, cooperativas e laticínios mediante os serviços de assistência



técnica, a partir da qual é importante esclarecer os produtores em relação à aplicação de tecnologias e aos prejuízos decorrentes da baixa qualidade do leite. Um segundo aspecto é o fornecimento de condições (crédito) para a incorporação de infraestrutura para a ordenha, resfriamento e transporte do leite. Por fim, o pagamento por qualidade tem-se mostrado um mecanismo eficiente para a melhora dos parâmetros de qualidade do leite, devendo este ser melhorado de modo a ser percebido pelos produtores como um sistema transparente e justo.

**Veja matéria correlacionada, na edição anterior (64) de 2 de junho pelo site: [www.ceo.udesc.br](http://www.ceo.udesc.br), link Acontecendo no CEO - Sul Brasil Rural.**

1 Acadêmicos do Curso de Zootecnia - CEO/UEDESC. Chapecó/SC

2 Professor Orientador Dr. Curso de Zootecnia - CEO/UEDESC. Chapecó/SC. E-mail: fjsimioni@hotmail.com

## TANCHAGEM - VOCTANCHAGEM "Plantago major"

POR MARTA KOLHS<sup>1</sup> & GRASIELA BUSNELLO<sup>1</sup>

Nomes populares - Tanchagem-maior, plantagem, tranchagem, tanchagem-maior

A tanchagem, também conhecida como transagem, é uma planta vivaz, com um tufo de folhas grandes, longipecioladas, inteiras ou de bordos levemente ondulados, ovaladas, percorridas com nervuras curvilíneas. As suas flores são pequenas, branco-amareladas, agrupam-se em espigas de até 40 cm de comprimento.

A medicina popular indica a infusão de suas folhas para os casos de ardor do estôma-

go, afecções das vias respiratórias e uro-genitais, diarreia, disenteria. Adicionalmente tem efeito depurativo do sangue.

Sob a forma de gargarejos, combate as inflamações da boca e da garganta, os sangramentos das gengivas, as anginas e as parotidites. O gargarejo habitual com o seu chá faz desaparecer a inchação das amígdalas, podendo evitar a sua remoção cirúrgica.

As folhas frescas, maceradas na forma de emplastro, curam úlceras (feridas) na

pele.

As minúsculas sementes (após estarem secas as espigas) são ótimas contra disenteria e infecções intestinais (podem ser comidas in natura, ou bebidas com água).

As folhas da tanchagem são comestíveis, sendo utilizadas em saladas e sopas. As sementes desta planta são apreciadíssimas pelos pássaros, e o pólen é um agente temido nas polinoses (alergias respiratórias)

É também uma planta daninha encontrada nas re-

giões de altitude do Sul do país, sendo infestante de jardins, gramados, pomares e beira de estradas.

A tanchagem é uma das 71 plantas medicinais escolhidas pelo Ministério da Saúde como de interesse ao SUS.

É importante salientar que mesmo sendo uma planta medicinal que popularmente "não faz mal pois é um chazinho", ao fazer uso da tanchagem se certifique da quantidade e para que esta usando, melhor que isso, procure orientação de um profissional de saúde.



Exemplar de Tanchagem (*Plantago major* L.)

1 Professoras do curso de Enfermagem Palmitos - CEO/UEDESC. 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](http://www.maxicreditosc.com.br)

Desde nossa fundação em novembro de 1984, nossos números só cresceram. Hoje as 25 agências contam com mais de 26.500 associados entre pessoas físicas e jurídicas.

**"VENHA JUNTAR-SE A NÓS"**



## Tempo

**Quinta-feira (16):** Tempo estável com nevoeiros ao amanhecer e predomínio de sol no estado. Temperatura baixa com chance de geada isolada nas áreas altas do Planalto Sul e Planalto Norte. Entre a tarde, temperatura em elevação.

**Sexta-feira (17/06):** Aumento de nuvens com chance de chuva e trovoadas no decorrer dia do Oeste ao Litoral Sul, devido a chegada de uma nova frente fria. Nas demais regiões, condição de chuva entre a tarde e noite Temperatura mais elevada.

**Sábado (18/06):** Na madrugada ainda ocorre chuva isolada no Litoral Norte. No decorrer do dia, nebulosidade variável no estado com aberturas de sol devido a presença do jato subtropical (ventos fortes em altitude). A temperatura diminui.

### TENDÊNCIA 19 a 29/06/2011

**Início do Inverno: 21 de junho às 14h e 16mim**

Nesta segunda quinzena, entre os dias 20 e 22, há chance de chuva em SC devido a influência de uma frente fria e de um cavado (área alongada de baixa pressão). Logo após, nos primeiros dias do inverno a previsão é de mais frio, com condições para formação de geada nas áreas altas do estado.

### PREVISÃO CLIMÁTICA TRIMESTRAL PARA SANTA CATARINA JUNHO, JULHO e AGOSTO.

#### Inverno típico em SC!

A previsão para o trimestre JUN/JUL/AGO é de chuvas entre a normal e abaixo da média climatológica para Santa Catarina. Sendo o abaixo da média previsto para as regiões Oeste e Meio Oeste, nos meses de Junho e Julho, lembrando que este já é um período que chove menos no estado. Outro fator marcante para o trimestre é que a distribuição da chuva deve ser irregular no tempo e no espaço, e não se descarta a ocorrência de alguns períodos prolongados sem chuva.

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 - CEP: 89802-200 prficcagna@hotmail.com Publicação quinzenal - Próxima Edição - 30/06/2011



## Receita

### Pudim de aveia

#### Ingredientes

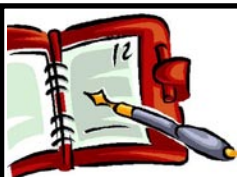
5 colheres de aveia em flocos  
4 ovos  
1 lata de leite condensado  
1 lata de leite (a mesma medida da lata de leite condensado)



#### Modo de preparo

1. Misture o leite e a aveia e leve ao fogo até a fervura
2. Retire do fogo, acrescente o leite condensado e os ovos batidos
3. Misture bem e despeje em forma de pudim previamente caramelizada
4. Leve ao fogo por 40 minutos

Fonte: Marta Colhs/  
[www.tudogostoso.uol.com.br](http://www.tudogostoso.uol.com.br)



## Agenda

18/06 - **CIRCUS - A NOVA TURNÉE**  
Circo de Bonecos São Paulo - SP  
SESC Chapecó  
16h

19/06 **A - GARRAPATA**  
El Circo del Aguante - Bogotá/Colômbia  
SESC Chapecó  
16h

saiba mais no site:  
<http://www.fitafloripa.com.br/index.html>

17 a 19/06 **Salão do Imóvel e Feirao da Casa Própria**  
Horario: 08:00 as 23:00 Hs  
Centro de Cultura e Eventos Plinio Arlindo de Nes  
Contato: 3324-4500

25 a 26/06 - **Feira de Mudanças Frutíferas**  
Parque de Exposicoes Tancredo de Almeida Neves - EFAPI  
Contato: Sec. Agricultura e Serviços Rurais  
Telefone: (49) 3329-5939

28 e 29/06 - **8º Simpósio de Bovinocultura de Leite do Alto Uruguai**  
Promoção - Associação dos Médicos Veterinários do Alto Uruguai (Amevau)  
Apoio - Emater/RS-Ascar  
Inscrição no local  
Informações (54)3321-5445 Erechim



## Indicadores

	R\$
Suíno vivo	
- Produtor independente	1,80 kg
- Produtor integrado	1,93 kg
Frango de granja vivo	1,59 kg
Boi gordo - Chapecó	90,00 ar
- São Miguel do Oeste	96,00 ar
- Sul Catarinense	100,00 ar
Ovinos - Peso Vivo <sup>4</sup>	
- Cordeiro (até dois dentes)	3,80 kg
- Ovelha e capão (adultos)	3,00 kg
Feijão preto (novo)	75,00 sc
Trigo superior ph 78	25,00 sc
Milho amarelo	24,50 sc
Soja industrial	41,00 sc
Leite-posto na plataforma ind*	0,88 lt
Adbos NPK (8:20:20) <sup>1</sup>	55,00 sc
(9:33:12) <sup>1</sup>	63,00 sc
(2:20:20) <sup>1</sup>	50,00 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 - 11,00 kg
Salame colonial <sup>3</sup>	10,00 - 12,00kg
Torresmo <sup>3</sup>	7,50 - 15,00 kg
Linguinha	6,50 kg
Cortes de carne suína <sup>3</sup>	5,50 - 8,00 kg
Frango colonial <sup>3</sup>	6,75 - 7,50 kg
Pão Caseiro <sup>3</sup> (600 gr)	2,50 uni
Pé de Moleque	8,00 kg
Mini pizza	2,50 uni
Batata doce assada	2,50 - 3,50 kg
Peixe limpo, fresco-congelado <sup>3</sup>	
- filé de tilápia	15,00 kg
- carpa limpa com escama	7,50 kg
- peixe de couro limpo	9,00 kg
- cascudo	13,50 kg
Mel <sup>3</sup>	9,00 - 10,00 kg
Muda de flor - cxa com 15 uni	8,00 - 10,00 cxa
Suco laranja - copo 300 ml <sup>3</sup>	1,00 uni
Suco amora concentrado e congelado - 300 ml <sup>3</sup>	2,50 uni
Caldo de cana - copo 300 ml <sup>3</sup>	1,00 uni
Banana prata agroecológica <sup>3</sup>	2,00 - 3,00 kg
Calcário	
- saca 50 kg <sup>1</sup> unidade	6,00 sc
- saca 50 kg <sup>1</sup> tonelada	4,80 sc
- granel - na propriedade	70,00 - 75,00 tn
Dólar comercial	Compra: 1,578 Venda: 1,580
Salário Mínimo Nacional Regional (SC)	545,00 630,00 - 730,00

Fontes:

Instituto Cepa/DC - dia 15/06

\* 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](http://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. Licínio Cordova, 473 D  
- Rua Uruguai, 517 E  
- Av. Gen. Osório esq. Rua Carlos B. Bruck, 271 D

#### E nas cidades de:

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