

## Manejo de Aves Poedeiras Comerciais Cria e Recria



Por  
**Aiane Aparecida da Silva Catalan**  
Zootecnista mestrande UFPel  
**Daniely Oliveira de Moraes**  
Zootecnista



PINTINHAS na fase inicial

Para iniciar a criação de aves para produção de ovos para consumo, o produtor deve escolher o tipo de ave que irá trabalhar em seu aviário, levando em conta à preferência do mercado consumidor. A linhagem deve possuir características como baixa mortalidade, resistência a doenças, boa conversão alimentar, além de alta taxa de postura. Estas características podem ser determinantes para o sucesso da atividade, pois

estão relacionadas com os índices produtivos e consequentemente com o retorno econômico.

A fase inicial (cria) é a mais sensível da criação, vai do primeiro dia até a sexta semana de vida. Já a recria vai da 7ª até a 18ª semana, ocorrendo nessa fase um grande crescimento das aves. Nesse período é importante o manejo correto das frangas, para garantir que o lote chegue à maturidade sexual saudável e dentro do padrão de

uniformidade desejável, sendo que falhas nesse período irão comprometer o desempenho do lote, as quais não podem ser corrigidas na fase de postura.

As pintainhas devem ser adquiridas de incubatórios idôneos registrados no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). As mesmas devem ser livres de doenças e provenientes de matrizes vacinadas contra as diversas enfermidades. Todas as aves devem ser vacinadas ainda no incubatório contra a doença de Marek, além de respeitar o esquema de vacinação de cada região.

Antes do alojamento das pintainhas, verificar se os equipamentos estão funcionando corretamente e deixar o ambiente aquecido. Na chegada das pintainhas à granja, verificar características como olhos brilhantes, umbigo bem cicatrizado, tamanho e cor uniforme, canelas lustrosas sem deformidades, plumagem seca, macia e sem sujidades aderidas à cloaca. Durante o alojamento os bebedouros e comedouros devem ser abastecidos corretamente para evitar desperdícios e contaminações; deve-se também pesar individualmente quatro amostras

a cada duas semanas para monitorar peso e uniformidade do lote para verificar se estão dentro do padrão daquela linhagem. Se houver desuniformidade, separar as aves em categorias e alimentá-las de maneira diferenciada. Além disso, a eliminação das carcaças e dos resíduos de produção deve ser adequada, seguindo rigoroso programa de biossegurança.

No ambiente de criação deve-se preconizar o maior conforto para as aves. A temperatura inicial deve estar em torno dos 32°C, porém a mesma deve ir diminuindo gradativamente até que na 4ª semana de idade as aves estejam em um ambiente de aproximadamente 20°C. Quando a temperatura ultrapassa os 25°C, haverá queda no consumo; aos 30°C, o número de mortes por prostração aumenta; e em baixas temperaturas haverá um maior consumo de ração, para manter a temperatura cor-

poral ou ainda quando muito frio pode ocorrer uma diminuição no consumo, pois as aves tendem ficar amontoadas. A ventilação e a qualidade do ar devem ser adequadas evitando um acúmulo de amônia no ambiente, pois quando o seu nível ultrapassa 20 a 25 ppm, há diminuição no consumo de ração, atraso no crescimento e maior susceptibilidade a doenças respiratórias.

As aves devem receber alimentação apropriada, sugere-se o arraçoamento diário, com incrementos semanais. Os sistemas de alimentação e de fornecimento de água potável devem ser eficientes e em quantidades suficientes para permitir adequado acesso das aves aos mesmos, sem induzir competição. A temperatura recomendada para a água é de 20°C.

Quando as aves passam por algum estresse de manejo, seja por alojamen-

to com altas densidades, número insuficiente de comedouros ou bebedouros, dieta desbalanceada, podem levá-las ao canibalismo. Uma maneira para evitar esse problema é a debicagem, que consiste no corte e cauterização do bico, evitando também a bicagem das penas e dos ovos, diminui o desperdício de ração e consequentemente melhora a conversão alimentar. Preconiza-se a realizar a debicagem nas primeiras semanas de idade, minimizando o estresse e evitando perdas quando próximo a postura.

O controle do plantel deve ser feito frequentemente, para corrigir algum problema e acompanhar a uniformidade das aves. O ideal é ter sempre uma ficha atualizada do lote para facilitar esse controle, anotando o número de aves alojadas, mortalidade, consumo de ração, peso médio.



AVE poedeira



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)

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"**

## O Uso de Agrotóxicos e a Relação com o Câncer

Por  
**Cássio Adriano Zatti**  
Acadêmico e monitor  
disciplina de Genética  
Professor Orientador  
**Arnildo Korb** - UDESC  
Curso de Enfermagem  
Palmitos  
CEO - UDESC

No nosso organismo os agrotóxicos podem ser absorvidos rapidamente por três vias: a dérmica (pele), a digestória e a respiratória. Alguns agrotóxicos, como os organoclorados permanecem no organismo por período indeterminado pelo fato de se acumularem nas gorduras (lipossolubilidade-solúveis em gordura). As intoxicações são influenciadas pela temperatura do ambiente, a umidade

local, o sexo do indivíduo, o peso, as características genéticas, a hidratação, o estado nutricional, a presença de feridas, as abrasões, a permeabilidade dérmica e as condições de saúde. Esses fatores determinam a suscetibilidade à intoxicação e sua intensidade.

O agrotóxico no organismo compromete a multiplicação celular, gerando mutações no DNA, estimulando a expressão de oncogenes, inibindo a expressão de genes supressores e promovendo a expressão exagerada de algumas enzimas. Para esclarecer: oncogenes são genes responsáveis pela

formação tumoral, sejam benignos ou malignos, já os genes supressores são conhecidos como oncogenes recessivos ou antioncogenes, que suprimem a proliferação celular desordenada pelo organismo.

Além de ativação de oncogenes e inativação de antioncogenes, pode ocorrer excesso na expressão da enzima telomerase que aumenta o tempo de vida da célula tumoral, devido ao não encurtamento dos telômeros, regiões terminais nos cromossomos que evitam alterações cromossômicas, atuando como relógio biológico. Ou seja, a longevidade

é uma característica genética e a cada divisão celular os telômeros vão encurtando e diminuindo o tempo de vida celular. Quando o tempo de vida da célula tumoral é aumentado essa célula vai ter mais passagens pelo ciclo celular, o que propiciará a cópia de suas informações, produzindo proteínas normais ou proteínas com estruturas aberrantes para as funções celulares.

Prever os efeitos dos agrotóxicos é algo difícil, pois depende das condições da saúde do indivíduo acometido e dos efeitos de cada classe química.

Portanto, para evitar prováveis consequências é importante consumir produtos produzidos organicamente; armazenar agrotóxicos em locais secos, frescos e longe do alcance das crianças; lavar frutas e verduras antes do consumo, e de preferência deixando-as em solução de 1 litro de água para 1 colher de vinagre ou hipoclorito de sódio. Quanto as pessoas que manuseiam esses produtos químicos, aconselha-se o uso de EPIs (equipamento de proteção individual) aos quais incluem-se: luvas, máscaras, proteção para os olhos, camisetas manga longa, calça comprida e botas.

## Benefícios da utilização e consumo de méis de abelhas africanizadas e sem ferrão

Por  
**Otaviano Carneiro da Cunha Neto**  
Médico Veterinário

No Brasil, o consumo de mel como alimento ainda é inexpressivo. Todavia, são crescentes as pesquisas desenvolvidas nas universidades com a utilização dos produtos oriundos das abelhas. Estas se destacam pelos resultados oriundos da presença dos flavanoides, com efeitos biológicos que incluem entre outros: ação anti-inflamatória, anti-alérgica e anti-cân-

cer. A aplicação tópica do mel em feridas cirúrgicas nos traz inúmeras vantagens, pois este apresenta ação bactericida e bacteriostática, além de não causar irritação local ou toxicidade. A atividade antimicrobiana é superior nos méis de ASF quando comparado aos méis de abelhas africanizadas.

Contaminações de méis de abelhas pelo esporo da bactéria causadora do Botulismo infantil (*Clostridium botulinum*) podem ser encontradas no Brasil (cerca de 7%) e no Mundo (2 a 15%). Todavia, não existem dados sobre a presença desse esporo em mel de ASF, não significando que estes não estejam presentes. Ressalta-se a necessidade

de privar as crianças de menos de um ano do consumo deste alimento pelo possível desenvolvimento da doença.

Na diabetes tipo II, nos casos onde exista a presença de sintomas (sudorese, fome, confusão mental, ataques epiléticos e perda de consciência), se a hipoglicemia não é reconhecida e corrigida, o mel poderá ser empregado com critério médico na elevação dos níveis de glicose a normalidade.

Através do consumo de mel, ocorre diminuição na diarreia (gastrenterites infantis), na produção de ácido gástrico (úlceras gástricas) e nas taxas de colesterol, LDL e proteína reativa-C, além de benefícios em doenças oculares e infecções res-



UNIDADE de beneficiamento do mel com Sistema de Inspeção Federal

piratórias, na fadiga física e no estresse, etc.

Pensando em consumo, devemos pensar sempre nas boas práticas de produção dos alimentos. Por ser de origem animal, o mel é passivo de contaminação e requer cuidados

em seu processamento e consumo. Deve-se sempre buscar produtos idôneos, onde exista a presença de selos de origem, qualidade, e, principalmente, inspeção, para que se previna os efeitos nocivos a saúde.

### 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](mailto: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](http://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”**

Alternativas de renda para a Agricultura Familiar

## Moranga Híbrida

Por  
Eng<sup>o</sup> Agr<sup>o</sup> Santo Maso  
Secretaria de Agricultura  
(49)3329-5939 Chapecó-SC

**M**oranga Híbrida: é o resultado do cruzamento de duas morangas da família das cucurbitáceas (uma progenitora feminina e uma masculina). A origem dessas morangas é da América do Sul e da América Central.

**Botânica:** São plantas anuais, com hábito de crescimento rasteiro e indeterminado. O sistema radicular é fasciculado (isto é, superficial até 30 cm de profundidade). O crescimento lateral pode chegar até 2 m, e o seu ciclo varia de 90 a 120 dias, com início da floração aos 45 dias. Como são plantas de polinização aberta, é necessário que na plantação dessa moranga aja insetos, principalmente as abelhas. O importante para se pro-

duzir uma boa moranga é necessário, entender que as flores se abrem ao nascer do sol até ao meio dia, é neste período que ocorre a polinização, e apenas um dia elas ficam abertas, se não ocorrer a polinização nesse dia, não haverá boa formação dos frutos. Considerando também, que essas morangas híbridas os machos são estéreis, exige polinização cruzada, com outras morangas ou abóboras. (Plantar junto com a moranga híbrida 20% de outra morangas ou abóboras).

### Clima:

Temperatura ideal entre 20 a 30 graus centígrados. Sendo que os limites mínimo e máximo são de 10 e 32, ótimo entre 18 e 25 graus

centígrados.

**Escolha da Área:** Solos férteis, profundos, planos ou suave ondulado, bem drenados, de fácil acesso, insolarado (exposição norte de preferência). Para melhorar a polinização pelos insetos e abelhas, locais que sejam protegidos dos ventos frios e fortes. **IMPORTANTE:** Não plantar em terrenos, que foi plantados nos últimos dois anos plantaas dessa família (tais como: pepino, melância, ou até fumo, tomate, batatinha).

**Preparo do Solo:** O solo deve ser corrigido conforme a análise do solo (Adubação e correção).

### Sistema de Plantio:

Pode ser feito em solos lavrados ou em área de plantio direto, sendo este o mais recomendado porque protege o solo, os frutos, retém água,

tem menos incidência de invasoras e apresenta menor custo de produção. O plantio das mudas ou sementes diretamente no solo pode ser feito em covas de 30 x 30 x 15 cm, distanciados de 3 metros entre covas e 3 metros entre fileiras. Utiliza-se 3 mudas ou sementes por cova.

### Tratos Culturais:

**1- Controle das plantas invasoras**

**2-Desponte:** É uma prática importante para quem tem mão-de-obra e quiser alta produção. É realizada quando a planta emitir a 4 folha.

### Adubação:

**1-Adubação de correção:** com antecedência, antes de iniciar o plantio;

**2-Adubação de base:** no início do plantio;

**3-Cobertura:** durante a fase de desenvolvimento

da cultura.

**IMPORTANTE:** sempre conforme o a análise do solo.

### Doenças:

**1-Oídio:** é uma doença importante e pode ocorrer com excesso de temperatura e chuva, apresentando o sintoma mais característico - mancha branca na face inferior da folha.

**2- Mancha Leandria:** Sintoma característico - forma na folha pequenos pontos amarelos, visível em ambas as faces da folha. Ocorre com alta umidade.

**3-Míldio (Mofo):** As folhas ficam mosqueadas com coloração branco-cinza na face inferior.

**4-Podridão dos Frutos:** Ocorre em qualquer estágio da planta. Causa podridão das raízes e do colo e a planta murcha e seca. Os sintomas aparecem mais característicos próximo ao

amadurecimento do fruto.

**Controle:** rotação de culturas. As culturas suscetíveis são as pertencentes à família das cucurbitáceas e solanáceas. Por isso é importante não plantar moranga próxima a essas culturas. Cultivar em solos que não tenham sido plantadas morangas nas últimas duas safras.

### Pragas:

As duas pragas que mais ocorrem são a Vaquinha e a Lagarta Rosca

### Colheita:

A colheita em nossa região ocorre entre fevereiro e março e é possível colher até 30 ton/ha.

### Comercialização:

Os frutos variam de 1,5 kg a 3,0 kg. O preço obtido pelos agricultores do Oeste catarinense varia de R\$ 0,60 a R\$ 0,40 ao kg do fruto.



**CASAL** de agricultores Elzira Maria e Itelvino Santin com 71 e 76 anos de idade respectivamente, em sua lavoura de moranga com aproximadamente 0,6 hectares - Comunidade de Linha Tafona - Chapecó



**MORANGAS** expostas para comercialização em supermercado.



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

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

Desde nossa fundação em novembro de 1984, nossos números só cresceram. Hoje as 23 agências contam com mais de 21.500 associados entre pessoas físicas e jurídicas.

**"VENHA JUNTAR-SE A NÓS"**

## Previsão do Tempo

### Tempo instável em Santa Catarina

**Quinta e sexta-feira (07 e 08/01):** Tempo instável em SC, com chuva mais intensa na madrugada de quinta-feira melhorando a partir da tarde do Oeste ao Planalto Sul e, com mais aberturas de sol na sexta-feira, mantendo condições de chuva fraca por alguns momentos no litoral. Temperatura estável e sensação de ar abafado. Vento de sudoeste a sudeste, fraco a moderado com rajadas a partir da tarde.

**Sábado e domingo (09 e 10/01):** A instabilidade persiste em SC, com sol e pancadas de chuva à tarde do oeste ao Planalto Sul e mais encoberto com chuva fraca nas demais regiões catarinenses. Temperatura em elevação. Vento de leste a nordeste, fraco a moderado.

### TENDÊNCIA 11 a 21/01/10

Este período deve seguir com chuvas em SC, devido ao deslocamento de uma frente fria nos dias 11 e 12/01 e a áreas de instabilidade deixadas pelo deslocamento da frente fria, que mantém o tempo mais instável, com chuva, no litoral. A partir do dia 13 ocorrem algumas aberturas de sol, sempre com condições de pancadas isoladas de chuva, principalmente à tarde, típicas de verão. As temperaturas sobem neste período.

Fonte  
Epagri/Ciram  
Setor de Previsão de Tempo e Clima

## Espaço do Leitor

Este é um espaço para você leitor (a). Tire suas dúvidas, critique, opine, envie textos para publicação, divulgue eventos, escrevendo para:  
SUL BRASIL RURAL  
A/C UDESC-CEO  
Rua Benjamin Constant, 84E  
Centro. Chapecó-SC  
CEP.: 89.802-200  
prficagna@hotmail.com  
Publicação Quinzenal  
Próxima Edição - 21 de janeiro de 2010

## Receita

### Camarão na moranga

DICA: Substitua o camarão por frango, carne seca, palmito ou caçã.

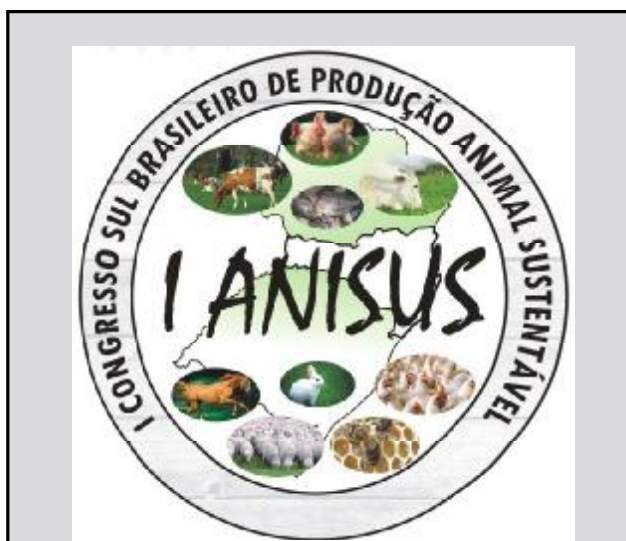


#### Ingredientes

- 1 quilo de camarão médio
- 4 colheres (sopa) de azeite
- 2 dentes de alho
- 1 cebola
- 5 tomates sem sementes
- sal e pimenta a gosto
- 1 lata de creme de leite sem soro
- 300g de requeijão cremoso
- 1 moranga

#### Modo de Preparar

- Retire a tampa da moranga e a seguir, as sementes
- Lave e enrole-a em papel alumínio
- Leve ao forno e asse por 45 minutos
- Reserve
- Em uma panela, aqueça o azeite e refogue o alho e a cebola
- Junte os tomates picados, a pimenta, o sal e 3 colheres (sopa) de catchup (opcional)
- Desligue
- Acrescente o creme de leite
- Asegure, agregue os camarões aferventados
- Cozinhe por aproximadamente 3 a 5 minutos
- Reserve
- Espalhe o requeijão dentro da moranga reservada
- Despeje o creme de camarão



- 12 a 14/05/2010 - I Congresso Sul Brasileiro de Produção Animal Sustentável - I ANISUS. Centro de Cultura e Eventos - Chapecó/SC. [www.anisus.com.br](http://www.anisus.com.br)

## Indicadores

	R\$
Suíno vivo	
- Produtor independente	2,00 kg
- Produtor integrado	1,99 kg
Frango de granja vivo	1,51 kg
Boi gordo - Chapecó	73,00 ar
- Florianópolis	77,00 ar
Feijão preto (novo)	60,00 sc
Trigo superior ph 78	24,00 sc
Milho amarelo	17,00 sc
Soja industrial	42,00 sc
Aubos NPK (2:20:20) <sup>1</sup>	48,00 sc
(8:20:20) <sup>1</sup>	43,90 sc
Uréia <sup>1</sup>	38,90 sc
Fertilizante orgânico <sup>2</sup>	
granulado-saca 40 kg	13,00 sc
granulado-granel	300,00 ton
Queijo colonial <sup>3</sup>	10,00-11,00 kg
Salame colonial <sup>4</sup>	9,50-11,00kg
Torresmo <sup>3</sup>	10,00 - 12,00 kg
Cortes de carne suína <sup>3</sup>	5,30 - 7,30 kg
Frango colonial <sup>3</sup>	6,50 - 7,15 kg
Pão Caseiro <sup>3</sup> (600 gr)	2,50 uni
Pé de Moleque	7,00 kg
Mini pizza	2,00 uni
Peixe limpo, fresco-congelado <sup>3</sup>	
- filé de tilápia	13,50 kg
- carpa limpa com escama	7,50 kg
- peixe de couro limpo	9,00 kg
- cascudo	13,50 kg
Mel <sup>3</sup>	8,00 kg
Muda de flor - cxa com 15 uni	7,50 - 8,50 cxa
Suco de laranja - copo 300 ml <sup>3</sup>	1,00 uni
Caldo de cana - copo 300 ml <sup>3</sup>	1,00 uni
Banana prata agroecológica	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: 1,733 Venda: 1,735
Salário Base (mínimo)	510,00

#### Fontes:

- Instituto Cepa/SC - dia 6/1
  - 1 Cooperativa Alfa/Chapecó
  - 2 Ferticel/Coronel Freitas.
  - 3 Feira Municipal de Chapecó (Preço médio)
- Obs.: valores sujeitos a alterações.

Leia também em formato colorido:  
[www.ceo.udesc.br](http://www.ceo.udesc.br)  
[www.jornalsulbrasil.com.br](http://www.jornalsulbrasil.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)

#### Agências em Chapecó:

- Distrito Mal. Bormann
- F. Machado, 2608 D
- R. Quintino Bocaiúva, 388 D SI 02
- Av. Atilio Fontana, 2671 E
- Av. Lício 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
- Coronel Freitas
- Quilombo
- Irati
- Formosa do Sul
- Jardinópolis
- Marema
- São Bernardino
- Campo Erê