



EDIÇÃO 31 - Quinta-feira, 18 de Fevereiro de 2010

O que é Homeopatia?



Por
Alexandre Marcos Matiello
Zootecnista
Orgânica Homeopatia Veterinária



Figura 1: Dinamizador ou agitador

A homeopatia é um método terapêutico que surgiu há aproximadamente 200 anos com o médico alemão Christian Friederich Samuel Hahnemann. O interesse do médico por esta terapêutica surgiu pelo fato de ter perdido um grande amigo e paciente seu, não podendo tê-lo curado por meio da medicina praticada há época. Diante deste fato Hahnemann abandona a clínica médica e busca viver através da tradução de livros, como fazia antes de tornar-se médico.

Em uma de suas traduções trabalha a obra de Willian Cullen, que cita o emprego da quina (*Chinchona officinalis*) para o tratamento da malária. Fascinado, e ao mesmo tempo intrigado com tal citação, provou a quina em si mesmo, e constatou que os efeitos produzidos pela intoxicação com tal substância eram muito similares aos encontrados nos en-

fermos de malária. Foi então que obteve o insight precursor da filosofia homeopática, pois já conhecia dos aforismos de Hipócrates a máxima "similia similibus curantur", cujo significado é "os semelhantes se curam pelos semelhantes".

A homeopatia é baseada em quatro pilares:

- Experimentação no homem são;
- Lei da semelhança;
- Princípios das doses mínimas;
- Uso do medicamento único.

Para que se conheçam os possíveis sintomas capazes de serem despertados por um medicamento, é preciso que este seja testado, experimentado em um ser humano ou animal sadio, isto é descrito no primeiro pilar da homeopatia.

O segundo pilar diz que a doença pode ser curada por um agente capaz de produzir um mal semelhante à enfermidade.

O terceiro pilar

sustenta o princípio das doses mínimas. Para que o medicamento possa apresentar um mínimo de reações adversas (efeitos indesejáveis), se faz necessário que a dose empregada seja a menor possível. Porém simplesmente formas diminuindo a dose, chegaremos a um limite onde o medicamento não mais faz efeito. Por esta razão a Homeopatia utiliza-se de medicamentos dinamizados. Os medicamentos homeopáticos são utilizados em doses infinitesimais, mas não são simplesmente diluições. A cada etapa de diluição, os medicamentos homeopáticos sofrem um processo de sucussão (o frasco contendo o medicamento é vigorosamente agitado, batendo-se diversas vezes contra um anteparo, ritmicamente (Figura 1)), o que permite liberar a energia medicamentosa da solução. Quanto maior o grau de dinamização de um medica-

mento, maior será a sua energia medicamentosa.

O quarto pilar diz que a homeopatia sempre individualiza o paciente, isto é, torna-se necessário produzir medicamentos conforme a moléstia e a reação de cada ser que a utiliza.

Os medicamentos homeopáticos são formulados a partir de matérias primas de origens animal, vegetal e mineral e apresentam no rótulo o nome do medicamento, escrito em latim, seguido de um número e letras maiúsculas (D (decimal), CH (centesimal de Hahnemann) ou LM (Cinquenta

Milesimal)). Estes números e letras indicam qual a potência e número de dinamizações à que este medicamento foi submetido. Sua apresentação é na forma líquida (álcool etílico ou água destilada) ou sólida (sacarose ou lactose).

A resposta do medicamento homeopático está diretamente relacionada com a forma de armazenamento e administração. O medicamento deve ser armazenado longe de fontes de calor excessivo, longe de materiais elétricos (motores, resfriadores, etc.), em locais secos ou livres de

umidade e longe de odores fortes (venenos, desinfetantes). A administração deve ser feita via doses individuais ou através de mistura no mineral ou ração que o animal está consumindo.

A terapêutica homeopática traz ótimos resultados para produção animal e perante os anseios da comunidade, que procuram cada vez mais, alimentos livres de agrotóxicos e de medicamentos químicos - "produção ecologicamente correta" - a mesma torna-se uma ferramenta de elevado valor, por não deixar resíduos nos alimentos produzidos.



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"

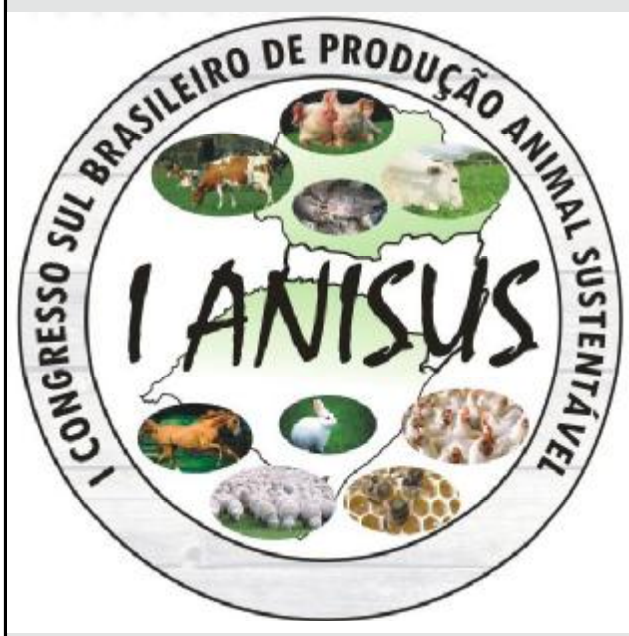
Relatório que reforma o Código Florestal Brasileiro sairá em março

O relatório preliminar sobre o projeto que reforma o Código Florestal Brasileiro (PL 1876/99) será apresentado em março. De acordo com o deputado Aldo Rebelo (PCdoB-SP), responsável pela análise do projeto, o foco deste trabalho é compô-lo de forma pluralista, com base em informações de ONGs e entidades ambientais. Até o final de fevereiro, a comissão irá ouvir técnicos de universidades e realizar audiências nos sete estados ainda não visitados pelos parlamentares.

Fonte: JB Online

I ANISUS – Congresso Sul Brasileiro de Produção Animal Sustentável

O evento acontecerá no período de 12 a 14/05/2010 no Centro de Cultura e Eventos Plínio Arlindo De Nes, município de Chapecó/SC e as inscrições já podem ser realizadas diretamente no site oficial do evento: www.anisus.com.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
Email: 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

Os Fungos e as toxinas que são produzidas nos alimentos

Por
Mariluci Neiss
Acadêmica do curso de Enfermagem
Professor Orientador Arnildo Korb
Palmitos - SC
UDESC - CEO

Os fungos são encontrados na superfície de alimentos onde promovem a decomposição para obterem nutrientes e são importantes no meio ambiente para que ocorra o ciclo da matéria. Nesse processo metabólico liberam toxinas, como as micotoxinas, que podem intoxicar seres humanos e animais. Existem micotoxinas benéficas para o ser humano, como a penicilina, utilizada na produção de antibióticos. Dentre as principais

micotoxinas estão a aflatoxina, tricotecenos, zearalenona e ocratoxinas, encontrada em grãos de cereais.

A aflatoxina é produzida principalmente pelo fungo *Aspergillus flavus* e *Aspergillus parasiticus*, ocasiona a denominada aflatoxicose que provoca necrose aguda, cirrose e câncer no fígado de humanos e é extremamente cancerígena. Nos animais jovens, causa redução de consumo de ração, redução de crescimento

e perda de peso. A contaminação no homem ocorre através do consumo de alimentos processados ou in natura, através da ingestão da carne desses animais alimentados com ração contaminada, pois a toxina pode ser transmitida pelo corpo do animal através de sua carne, leite ou ovos. O processo de intoxicação ocorre de forma gradual e os efeitos levam anos para se manifestar dificultando o diagnóstico da doença.

Geralmente as micotoxinas estão associadas a grãos armazenados e rações para alimentação animal, especialmente milho com

alto teor de umidade, em silagem, semente de algodão, amendoim e soja.

A prevenção de altas concentrações de aflatoxinas na ração é feita com a realização da colheita quando o teor de umidade ideal for alcançado, evitando danos mecânicos causados pela colheitadeira, limpando o local de estocagem dos grãos removendo pó, lixo e outros materiais, realizando o processo de secagem de forma correta e adotando técnicas para o controle de insetos e roedores, pois geralmente a proliferação dos fungos está associada ao ataque destas pragas.

Selo de Identificação da Participação da Agricultura Familiar – SIPAF

A Agricultura Familiar fornece em torno de 70% dos alimentos consumidos no País. Para tornar visível esta importante participação da agricultura familiar na produção dos alimentos consumidos todos os dias pela maioria da população, o Ministério do Desenvolvimento Agrário (MDA)

O Selo pretende identificar e dar visibilidade às empresas

e aos empreendimentos da agricultura familiar, que promovem a inclusão social e econômica dos agricultores, ao utilizarem em seus produtos as matérias primas oriundas desse segmento produtivo, gerando mais empregos e renda no campo.

A validade do Selo é de cinco anos (podendo ser renovado) e será concedido para a identificação de produtos como verduras, legumes, polpas de frutas e laticínios, entre outros. O

Selo deverá estimular a economia nacional, a partir da ampliação da comercialização de produtos da agricultura familiar.

Além de valorizar a produção agrícola familiar, o Selo facilitará o acesso a alimentos de qualidade produzidos em um meio rural cada vez mais justo e sustentável.

O principal objetivo do Selo é fortalecer a identidade social da

agricultura familiar e divulgar a presença significativa da sua produção à mesa dos consumidores brasileiros.

O uso do SIPAF é de caráter voluntário. Por isso, seus objetivos só podem ser alcançados pela ampla adesão dos agricultores familiares, das cooperativas e associações da agricultura familiar e dos empresários.

Para maiores esclarecimentos, entrar em contato com sipaf@mda.gov.br
Delegacia Federal do Ministério do Desenvolvimento Agrário/SC
(48) 3322-3051 / 3224-7495



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”

15ª Edição do CDA - Campo Demonstrativo Alfa

As figuras apresentam experiências demonstradas no 15º CDA

Por
Engº Agrº
Paulo Ricardo Ficagna
Professor Curso Zootecnia
UDESC – CEO

A 15ª edição do CDA - Campo Demonstrativo Alfa aconteceu no período de 02 a 05 de fevereiro na Linha Tomazelli, município de Chapecó. O evento reuniu em torno de 7.000 participantes das famílias associadas à Cooperalfa além de técnicos e dirigentes ligados ao setor agropecuário.

Os participantes tiveram a oportunidade de visitar estandes e assistir palestras em diversas áreas do conhecimento como lavouras de feijão, soja e milho, sistemas de criação de aves, tratamento da madeira para maior durabilidade, sistemas de manejo de dejetos suínos, bovinocultura de leite, gestão rural, mercado agrícola entre outras ações educativas e interativas ao ar livre.

Uma novidade na área tecnológica foi a apresentação do projeto Fertialfa com o objetivo de implantar uma agricultura de precisão. Segundo o Engº Agrº Fernando Brustolin da Copalfa, as propriedades que aderirem ao projeto serão mapeadas por equipamentos GPS (Sistema de Posicionamento Global), com marcações para coletas de solo mais numerosas que permitirão uma aplicação melhor de fertilizantes como fósforo e calcário, diminuindo gastos e aumentando a produtividade.

O CDA Chapecó foi apoiado pelo SESCOOP, SENAR, Sicoob-MaxiCrédito e teve a colaboração institucional da EMBRAPA Suínos e Aves, Epagri e Centro de Divulgação Ambiental - CDA de Itá (SC).



Sistema silvopastoril com produção de eucalipto e gado de leite utilizando brachiária bizzanthea como forrageira.



Entrada do Campo Demonstrativo Alfa - Chapecó



Proteção de fonte de água modelo Caxambu



Caminhão com equipamentos para aplicação de corretivos nas lavouras utilizando GPS. Detalhe do painel com instrumentos de operação



Palestrantes da Epagri, Ifet e Embrapa apresentando sistema sustentável para utilização de biofertilizante a partir dos dejetos de suínos



Palestra ao ar livre sobre recomposição de matas com espécies de árvores nativas



Controle biológico da cigarrinha de pastagens com uso de fungo (*Metarhizium anisopliae*). A planta do vaso esquerdo foi atacada pela cigarrinha em comparação a da direita sem cigarrinha.



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

Quinta e sexta-feira (18 e 19/02): Tempo firme com presença de sol do Oeste ao Planalto Sul de SC. Temperatura mais elevada em áreas mais afastadas do Litoral.

Sábado (20/02/2010): O dia deve permanecer com presença de sol e algumas nuvens em boa parte do dia em SC. A partir da tarde, o avanço de uma frente fria pelo sul do Brasil deve ocasionar aumento de nuvens e pancadas de chuva entre tarde e noite, acompanhadas de trovoadas. Temperaturas elevadas e ar abafado.

TENDÊNCIA 21 a 03/03/10

Neste período há previsão de chuvas frequentes em SC, melhor distribuídas na passagem de frentes frias. Entre os dias 21 e 23 há indicativos de passagem de outra frente fria pelo estado, com risco de temporais isolados. Nos dias seguintes, a instabilidade ainda persiste em SC alternando com um a dois dias, com presença de sol e muita nebulosidade. O calor de verão continua neste período, amenizando na passagem das frentes frias e em dias com maior nebulosidade e condições de chuva, mas a sensação será de ar abafado devido a elevada umidade do ar.

PREVISÃO CLIMÁTICA TRIMESTRAL

FEVEREIRO, MARÇO e ABRIL/2010

O fenômeno El Niño permanece e está com intensidade moderada, e ainda terá influência na distribuição das chuvas durante o verão. A partir de abril há indicativos de enfraquecimento do fenômeno.

O mês de fevereiro deve continuar com chuvas frequentes, se estendendo até a primeira quinzena do mês de março.

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 - 4 de março de 2010

Receita da Quaresma

Ceviche

Ingredientes:

- 400 gramas de filé de tilápia fresco
- suco de dois limões
- ½ pimentão amarelo
- 1 pimenta dedo de moça sem sementes
- 15 ml de azeite extra virgem
- coentro fresco picado
- mandioquinha
- sal e pimenta do reino moída na hora a gosto

Modo de preparo:

- 1 - esprema o suco dos dois limões e reserve
- 2 - corte os filés de tilápia em fatias finas, coloque-os em um prato e ponha o sal e a pimenta do reino a gosto. Regue com o suco dos limões, cubra com filme plástico e coloque na geladeira por 20 minutos.
- 3 - pique em cubos de 0,5 cm o pimentão amarelo e a pimenta dedo de moça sem as sementes e reserve
- 4 - corte a mandioquinha em um laminador de batatas chips e frite até ficarem bem crocantes
- 5 - para a montagem do prato espalhe os filés da tilápia e por cima coloque o pimentão, a pimenta e o coentro picado, regue com azeite e sirva com os crocantes de mandioquinha

Obs.: Utilize qualquer peixe branco fresco e em bom estado de conservação em substituição à tilápia se esta não estiver disponível.

Curiosidade: o ceviche é uma preparação originária do Peru, onde o peixe tem o cozimento no suco do limão. É um prato tradicional em toda a cadeia andina e também servido no México e toda América Central.

Fonte
Curso de gestão em gastronomia
Centro Universitário Unieuro

Agenda

- 4 a 07/03/2010 - EXPOPEIXE - Abelardo Luz. Informações (49) 3445-4322

- 6 a 8/04/2010 - XI Simpósio Brasil Sul de Avicultura. Centro de Cultura e Eventos - Chapecó/SC (49) 3329-1640

- 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

Indicadores

	R\$
Suíno vivo	
- Produtor independente	1,97 kg
- Produtor integrado	1,99 kg
Frango de granja vivo	1,51 kg
Boi gordo - Chapecó	74,00 ar
- São Miguel do Oeste	75,00 ar
Feijão preto (novo)	60,00 sc
Trigo superior ph 78	24,00 sc
Milho amarelo	15,20 sc
Soja industrial	34,00 sc
Azubos NPK (2:20:20) ¹	38,80 sc
(9:33:12) ¹	48,00 sc
Uréia ¹	38,90 sc
Fertilizante orgânico ²	
granulado-saca 40 kg	13,20 sc
granulado-granel	320,00 ton
Queijo colonial ³	10,00-11,00 kg
Salame colonial ³	9,50-11,00kg
Torresmo ³	10,00 - 12,00 kg
Cortes de carne suína ³	5,30 - 7,30 kg
Frango colonial ³	6,50 - 7,15 kg
Pão Caseiro ³ (600 gr)	2,50 uni
Pé de Moleque	7,00 kg
Mini pizza	2,00 uni
Peixe limpo, fresco-congelado ³	
- 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 ³	8,00 kg
Muda de flor - cxa com 15 uni	7,50 - 8,50 cxa
Suco laranja - copo 300 ml ³	1,00 uni
Suco amora concentrado e congelado - 300 ml ³	2,50 uni
Caldo de cana - copo 300 ml ³	1,00 uni
Banana prata agroecológica	2,00 - 3,00 kg
Calcário	
- saca 50 kg ¹ unidade	6,00 sc
- saca 50 kg ¹ tonelada	4,80 sc
- granel - na propriedade	70,00-75,00 tn
Dólar comercial	Compra: 1,857 Venda: 1,859
Salário Mínimo Nacional	510,00
Regional (SC)	587,00 - 679,00

Fontes:

Instituto Cepa/DC - dia 17/02

1 Cooperativa Alfa/Chapecó

2 Ferticel/Coronel Freitas.

3 Feira Municipal de Chapecó (Preço médio)

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, 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 Eré