

Boletim da GEDEC - Ano VI nº 041 24/10/2011 - Fone: 3340 3081

Cotação de Preços (24/10/11)	R\$	Recortes
Feijão Carioca <sup>1</sup> - R\$ 90,00 a R\$ 100,00/ sc de 60 kg	→	<b>IBGE prevê safra de grãos 6,6% maior que safra recorde de 2010</b> A safra nacional de cereais, leguminosas e oleaginosas (caroço de algodão, amendoim, arroz, feijão, mamona, milho, soja, aveia, centeio, cevada, girassol, sorgo, trigo e triticale) indica produção da ordem de 159,4 milhões de toneladas, superior em 6,6% à safra recorde obtida em 2010 (149,7 milhões de toneladas) e 0,3% maior que a estimativa de agosto. É o que indica a nona estimativa do Levantamento Sistemático da Produção Agrícola (LSPA) em 2011 IBGE
Milho <sup>2</sup> - R\$ 25,00 / sc de 60 kg	↑	
Soja <sup>2</sup> - R\$ 45,00 / sc de 60 kg	→	
<b>HORTALICAS<sup>3</sup></b> (Preço líquido pago ao produtor)		<b>Área plantada de grãos deve crescer na safra 2011/2012</b> A intenção de plantio de grãos para a safra 2011/2012 prevê que a produção nacional deve ficar entre 157,007 e 160,587 milhões de toneladas, dentro do intervalo de - 3,7 e - 1,5%. Na safra passada, foram colhidas 162,955 milhões de toneladas de produtos. A primeira estimativa da próxima safra consta no levantamento de Intenção de Plantio pela Companhia Nacional de Abastecimento (Conab), vinculada ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento <b>Fonte: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento</b>
Alface - R\$ 6,00 / cx de 7 kg	↑	
Beterraba - R\$ 15,00/ cx 20 kg	→	
Cenoura - R\$ 13,00 / cx 20 kg	↓	
Chuchu - R\$ 30,00 / cx 20 kg	↑	
Couve Manteiga - R\$ 0,50 / (maço 500 g)	→	
Couve Flor - R\$ 15,00 / Dz	→	
Mandioca - R\$ 25,00 / cx 20 kg	↓	
Morango - R\$ 5,00 / caixa (04 cumbucas de 350 g)	↑	
Pimentão - Campo R\$ 10,00; Estufa R\$ 12,00 / cx 12 kg	→	
Quiabo - R\$ 38,00 / cx 12 a 14 kg	↑	<b>Lei de regulamentação de orgânicos é atualizada</b> Os produtores de orgânicos devem ficar atentos ao novo regulamento técnico para os sistemas de produção animal e vegetal. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento publicou no Diário Oficial da União (DOU), de sexta-feira, 7 de outubro, a <b>Instrução Normativa nº 46</b> que irá substituir a norma nº 64 de 18 de dezembro de 2008, responsável pela regulamentação da produção orgânica animal e vegetal no Brasil. Uma das atualizações presentes na nova instrução é o reordenamento de informações relacionadas à produção orgânica animal. Os dados foram reorganizados para facilitar o entendimento das normas. Outra mudança foi a inclusão de substâncias permitidas para uso nos sistemas orgânicos de produção. As demandas foram solicitadas pelas comissões estaduais. Depois de passarem por consulta pública, foram autorizadas.
Repolho - R\$ 9,00 / sc 20 kg	↓	
Tomate - R\$ 32,00 / cx 20 kg	↑	
<b>FRUTICULTURA<sup>3</sup></b> (Preço líquido pago ao produtor)		
Goiaba - R\$ 32,00/ cx 20 kg	→	
Maracujá - R\$ 2,20 / kg	→	
Tangerina Ponkan - R\$ xxx/ cx 20 kg	xx	
Limão - R\$ 32,00 / cx 20 kg	→	
<b>PECUÁRIA</b>		
Bovino		
Arroba <sup>4</sup> - R\$ 88,00 Não Rastreado e R\$ xxxx Rastreado	→	<b>Saiba mais</b> Os alimentos orgânicos são produzidos baseados em princípios agroecológicos que contemplam o uso responsável do solo, da água, do ar e dos demais recursos naturais. Na agricultura orgânica, não é permitido o uso de substâncias que coloquem em risco a saúde humana e o meio ambiente. Desde 1º de janeiro de 2011, todos os produtos comercializados como orgânicos devem conter o selo do Sistema Brasileiro de Conformidade Orgânica. <b>Fonte: MAPA</b>
Bezerro 8 a 12 meses (nelore ou anelorados) <sup>5</sup>	→	
- R\$ 680,00 a R\$ 730,00	→	
Leite		
Litro <sup>6</sup> - Pro-Leite:R\$ 0,80 ; Fora do Pro-leite:R\$ xxx	→	
Extra Cota: R\$ xxx	<b>Frete: R\$ 0,07/L</b>	
Suíno <sup>7</sup> - Vivo	↓	
Kg - R\$ 2,70	↓	
Aves <sup>7</sup> - Frango Vivo		
Kg - R\$ 1,98	→	
-- Galinha Caípira <sup>8</sup>		
Unidade (± 1,7 Kg) - R\$ 30,00	→	
Carneiro <sup>9</sup>		
Kg - R\$ 3,50 (Borrego) - carcaça R\$ 7,50; Kg R\$ 2,50	→	
ovelha e carneiro para descarte - carcaça R\$ 6,80	→	
Peixe <sup>10</sup> (Tilápia) (Preço líquido pago ao produtor)		
Kg - R\$ xxx	xx	
Avestruz <sup>11</sup> - vivo		
Kg - R\$ xxx	xx	

**FONTES:** <sup>1</sup> CORREPAR; <sup>2</sup> COOPA-DF; <sup>3</sup> CEASA-DF; <sup>4</sup> AFE / FNP; <sup>5</sup> SR EZIO - Padre Bernardo; <sup>6</sup> COPAS; <sup>7</sup> ASA ALIMENTOS; <sup>8</sup> CHAC . FELICIDADE; <sup>9</sup> LM; <sup>10</sup> SAN FISH; <sup>11</sup> COCAPLAC (p/Associado). **Varição em relação à semana anterior** ↑ (alta) → (estável) ↓ (baixa) xx (sem informação)

(\*) Não incluso Frete + Imposto

## Afaste os insetos com citronela

O incômodo provocado pelos mosquitos pode ser resolvido de forma simples e com soluções caseiras, aproveitando as propriedades da citronela. Essa planta aromática, uma gramínea perene originária do sudoeste da Ásia, já se tornou comum em Santa Catarina. As folhas fornecem um óleo essencial utilizado na fabricação de repelentes, aromatizadores de ambientes, detergentes, perfumes, sabonetes, cremes e outros cosméticos.

A planta repele mosquitos, borrachudos, traças e formigas. O óleo essencial tem efeito repelente sobre o *Aedes aegypti* (transmissor da dengue) e também sobre mosquitos como o *Anopheles dirus* e o *Culex quinquefasciatus*. Alguns pesquisadores afirmam que o óleo de citronela afasta também besouros, baratas e fungos.

Essa ação se deve a substâncias como o citronelal, o geraniol e o limoneno, presentes no óleo. "A detecção da citronela é ativada pelas proteínas dos poros do inseto, conhecidas como canais de receptores transientes de potencial. Quando esses receptores moleculares são ativados, enviam mensagens químicas ao cérebro do inseto, resultando em uma reação de aversão", explica Antonio Amaury Silva Junior, pesquisador da Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina (Epagri), na Estação Experimental de Itajaí.

### PARA FAZER EM CASA

Não é preciso gastar dinheiro para aproveitar os benefícios dessa planta. Soluções simples e ecológicas podem ser adotadas sem sair de casa:

- Para afastar mosquitos em ambientes fechados, colha duas ou três folhas, corte-as em pequenos pedaços com uma tesoura e coloque-os em pires. Distribua os recipientes pelos ambientes da casa para espalhar a essência.
- Deixe macerar 200g de folhas secas e rasuradas de citronela em 1L de álcool com concentração de 70% durante 10 dias em um frasco tampado e escuro. A cada dois dias, agite a mistura. Após a maceração, passe o líquido por um filtro de papel ou pano limpo e o acondicione em um recipiente hermético. O produto, que tem validade de 2 anos, pode ser usado em pulverizadores domésticos, velas aromáticas, tochas para pescaria, difusores, cremes dermatológicos, sachês e pout-porris.
- Mantenha uma muda em um vaso dentro de casa e, sempre que quiser, corte um pedaço de uma das folhas para que a essência se espalhe mais.
- Para evitar picadas de mosquitos, amasse e esfregue uma folha de citronela nos braços e nas pernas.
- Ferva algumas folhas e faça uma espécie de chá para usar na limpeza de pisos.
- As folhas podem ser queimadas em incensórios domésticos ou utilizadas em difusores elétricos.
- A espécie é eficiente para evitar a erosão e pode ser plantada em encostas, barrancos, valas de drenagem, margens de rios e lagoas e em áreas ciliares.

### ONDE ENCONTRAR

Parente do capim-limão, a citronela cresce espontaneamente em clareiras, à beira de rios e em locais úmidos. Em Santa Catarina, é encontrada em várias propriedades rurais e pode ser cultivada no litoral, no Vale do Itajaí e no Extremo Oeste. Ela tolera os solos muito argilosos e mal drenados, não encharcados, mas não resiste a geadas. A espécie raramente floresce no Estado e, mesmo assim, as sementes não são férteis, por isso a multiplicação deve ser feita a partir da divisão de touceiras.