

## Almanaque

Abóbora para normalizar colesterol

pág 6

## Almanaque

Abacate para secar a barriga?

pág 7

## Almanaque

Sem ácido úrico com alcachofra

pág 7

# Jornal São Pedro

Novembro de 2018 | ano 15

Circulação: Barracão, Cruzeiro, Santo Antoninho, São Pedro, Santo Antônio, São José da Busa, Gruta do Salgado e São Miguel

Circulação mensal | www.gazeta-rs.com.br

EMBRAPA

## Startups de monitoramento de produção agrícola apresentam soluções



Várias plataformas de inovação na área rural, desenvolvidos por jovens empreendedores do estado, através de startups, foram apresentados na quinta-feira, na Embrapa Uva e Vinho. Página 03

## Pesquisador sugere tratamentos para doenças do pessegueiro na véspera da colheita

Páginas 04 e 05



## Almanaque

Trate furúnculos com receitas caseiras

pág 7

## Almanaque

De quantas maneiras você sabe torrar amendoim?

pág 8

## Almanaque

Diferentes alternativas para tratar e prevenir bolhas nos pés

pág 8

## Feriado

Devido ao feriado de Proclamação da República, no dia 15, a Gazeta não circulará na sexta-feira, dia 16, retornando na terça-feira, dia 20



## COLETA DE RESÍDUOS EM BENTO GONÇALVES

### RESÍDUOS ORGÂNICOS

#### Bairro

Avenida São Roque, Rua São Paulo, Maria Goretti e Humaitá. São Francisco, Planalto e São Bento.

Cidade Alta

#### Dias da Coleta

2ª feira a Sábado  
(a partir das 7h)

2ª feira a Sábado  
(a partir das 13h)

#### Centro

Lot. Parque dos Sabiás, Santa Helena, Fátima, São Rafael, Santo Antônio e Santa Marta. Eucaliptos, Fenavinho, Imigrante, Licorsul, Vila Nova I, II e III, Barracão, Sertorina, Eulália Baixa, Lot. Vinhedos, São João, São Vendelino e Caminhos da Eulália.

2ª a Sábado  
(a partir das 17h)

2ª, 4ª e 6ª feira  
(a partir das 7h)

Cohab, Salgado, Lot. São Paulo, Borgo e Panazzolo, Vale dos Vinhedos, Faria Lemos, Tuiuty e São Valentim.

2ª, 4ª e 6ª feira  
(a partir das 7h)

Conceição, Juventude, Vinosul, Tancredo Neves, Municipal e Jardim Glória Vila Militar, Aparecida, Progresso e Universitário, Lot. Zatt, Ouro Verde, Cembratel, São Roque, Sol Nascente, Linha Pradel, Lot. Panorâmico III, Nossa Senhora da Saúde e Lot. Bertolini.

3ª, 5ª e Sábado  
(a partir das 7h)

Pomarosa, Santa Rita, Lot. Verona e Botafogo.

3ª, 5ª e Sábado  
(a partir das 7h)

São Pedro e São Miguel.

2ª e 6ª feira  
(a partir das 7h)

Eulália Alta

4ª feira  
(a partir das 7h)

### RESÍDUOS RECICLÁVEIS

#### Bairro

São Roque, Ouro Verde, Lot. Zatt, Municipal, Tancredo Neves, Lot. Panorâmico III e Lot. Bertolini.

#### Dias da Coleta

2ª, 4ª e 6ª feira  
(a partir das 7h)

São João, São Vendelino, Borgo, Cohab, Licorsul, Salgado, Fenavinho, Vila Nova I, II e III, Eucaliptos, Barracão, Santa Helena, Fátima, Santa Marta, Santo Antônio, Imigrante, Caminhos da Eulália e Eulália Baixa.

3ª e 5ª feira  
(a partir das 7h)

Progresso, Universitário, Conceição, Jardim Glória, Pomarosa, Vinosul, Santa Rita, Botafogo, Vila Militar, Aparecida, Cembranel e Nossa Senhora da Saúde, Maria Goretti e Juventude

2ª, 4ª e 6ª feira  
(a partir das 7h)

Humaitá, São Francisco, São Bento, Planalto e Cidade Alta.

2ª a 6ª feira  
(a partir das 7h)

#### Centro

São Pedro, São Miguel, Tuiuty, São Valentim, Faria Lemos e Vale dos Vinhedos.

3ª e 5ª feira  
(a partir das 7h)

Passo Velho, Ponte do Rio das Antas, Km 2, São Luiz das Antas, Linha Demari, Linha Ferri e Alcântara.

4ª feira  
(a partir das 7h)

Eulália Alta

5ª feira  
(a partir das 7h)

Os horários de coleta não informados acima iniciam a partir das 7h. Nos domingos e feriados será realizada a coleta do resíduo orgânico nas principais avenidas, das 9h às 12h. Para sugestões, informações, reclamações e recolhimento de móveis velhos e eletrodomésticos, telefone para o Fala Cidadão 0800 979 6866 ou Secretaria Municipal do Meio Ambiente 3055 7190.

R Domingos Rubechini, 159 - Bairro Fenavinho - 54 3454 9209



## COMO SEPARAR OS SEUS RESÍDUOS?

A separação dos **resíduos sólidos**, popularmente conhecidos como lixo, permite o reaproveitamento, a reciclagem, a compostagem e a disposição final ambientalmente adequada.

### RESÍDUOS RECICLÁVEIS

#### PAPÉIS E PAPELÃO

Jornais, listas telefônicas, folhetos, revistas, folhas de rascunho, papéis de embrulho, caixas de papelão, folhas de caderno, embalagens longa vida (*tetrapak*) e outros.



**VIDROS**  
Garrafas em geral, potes e jarras, vidros de conservas, cacos de vidro e outros

#### PLÁSTICOS

Garrafas plásticas, tubos e canos, potes de creme, frascos de xampu, baldes, bacias, brinquedos, sacos e sacolas, saquinhos de leite e outros.



**METAIS**  
Latas de cervejas e refrigerantes, enlatados, arames, pregos, tampas, fios, objetos de cobre, alumínio, bronze, ferro, chumbo e zinco

### RESÍDUOS ORGÂNICOS

Cascas de frutas e legumes, bagaços de frutas, restos de alimentos.



Papel higiênico e lenços de papel usados, curativos, fraldas descartáveis, absorventes higiênicos, bitucas de cigarro e resíduo de varrição.

### ATENÇÃO

Pilhas, baterias, lâmpadas, pneus, restos de remédios, latas de tintas, embalagem de agrotóxico e resíduo eletrônico não podem ser destinados junto com os resíduos comuns.

Consulte o site [www.bentogoncalves.rs.gov.br](http://www.bentogoncalves.rs.gov.br) e verifique a destinação ambientalmente adequada desses materiais.

Para maiores informações, entre em contato com a Secretaria Municipal do Meio Ambiente pelo telefone 3055 7190 ou Fala Cidadão 0800 9796866.



Advogadas

**Dra. Fabiana M. Benedet**  
OAB-RS 62.047

**Dra. Simone M. Lunelli**  
OAB-RS 61.068

**Áreas de atuação**  
Direito Trabalhista  
Direito Previdenciário/INSS  
Direito do Consumidor  
Direito de Família e de Propriedade  
Causas Cíveis em geral.

Rua Marechal Deodoro, 230, sala 503 - Torre Wall Street Business Cent  
(entrada pelo Shopping Bento Gonçalves) - Centro - Bento Gonçalves - RS  
Fones: (54) 3055-3939 / 9605-8676 / 9957-873

# Embrapa estimula lançamento plataforma de monitoramento da produção

O desafio do setor de Inovação da Embrapa continua ser aproximar o produtor rural com as empresas de inovação

O momento certo para irrigar o solo. A rastreabilidade da produção agrícola através de aplicativos. Uma plataforma de monitoramento da produção agrícola pela web. Esses são alguns trabalhos de inovação na área rural, desenvolvidos por jovens empreendedores do estado do Rio Grande do Sul através de startups, cujos modelos de negócio foram apresentados na manhã da quinta-feira (08/11), no auditório da Embrapa Uva e Vinho em Bento Gonçalves, RS.

O evento foi uma promoção conjunta da Embrapa Uva e Vinho e Sebrae-RS, com o objetivo de integrar as startups, produtores, pesquisadores e professores, visando identificar como essas tecnologias podem solucionar questões de produção, custo, prazo, agilidade e de mão-de-obra nas diferentes cadeias produtivas.

Segundo Daniel Trento, Gerente de Inovação da Embrapa, trabalhar com startups não é novidade na Empresa, que já faz isso há bastante tempo. O que mudou foi a nomenclatura: o que antes era chamado de “empresa nascente de base tecnológica”, hoje são as startups. Antes eram as incubadoras, agora são as aceleradoras, comentou o pesquisador. Mesmo assim,

o desafio continua ser aproximar o produtor rural com as empresas de inovação, em prol da sociedade. Para isso, buscamos a integração entre os pesquisadores da Embrapa e as startups, buscando entender os desafios dessas empresas para conectá-las com as demandas do mercado, gerando soluções conjuntas. Aprender e se envolver com essa nova realidade dinâmica, que envolve contribuintes e demandantes, é parte importante do nosso trabalho, pontuou ele.

Já para João Antônio Pinheiro Neto, da Gerência Regional Metropolitana do Sebrae-RS, o evento foi uma excelente oportunidade para as startups, já que “essa imersão contribui para o desenvolvimento e aperfeiçoamento dos produtos que eles já têm, para atender de forma mais realista as demandas do mercado”. Na avaliação do pesquisador Flávio Bello Fialho, que trabalha na área de modelagem de dados na Embrapa, “as startups podem ser um meio efetivo de levar as tecnologias da Embrapa até o produtor”. No encontro ele já visualizou uma possível parceria com empresas que desenvolvem versões eletrônicas dos tradicionais cadernos de campo, que pode ser recomendado e utilizado na Pro-

dução Integrada de Uva para Processamento, “complementando a planilha desenvolvida pela Embrapa”, afirmou.

Elson Schneider, presidente do Sindicato Rural da Serra Gaúcha aprovou a iniciativa, salientando a importância de trazer a inovação para o meio rural, integrando mais os vicultores e a cadeia produtiva como um todo.

Para Taylor Guedes, chefe do setor de inovação do Senar/RS, uma das instituições que compõe a Farsul, o trabalho conjunto em que o produtor conhece as startups e tem suas demandas identificadas possibilita a formalização de parcerias para testar soluções. “A parceria com a Embrapa e a soma de esforços em termos de tecnologias para a produção rural é o caminho”, concluiu.

O financiamento para a inovação no campo também é fundamental, segundo Andreia Araújo, gerente executiva na área de Produtos e Projetos do Agronegócio do Banrisul, que esteve presente no encontro e destacou que “além das linhas de crédito tradicionais, a ideia é levar a tecnologia para o campo através do fomento à inovação”.

Segundo o pesquisador Marcos Botton, o Chefe de Transferência de Tecnologia da Embrapa Uva e Vinho, “esse foi o primeiro evento com foco nas startups realizado na Unidade por entendermos que o digital já é parte da rotina de vários produtores, mas que ainda pode avançar muito. Nossa expectativa é que a parceria com startups seja rotina nas atividades de pesquisa, permitindo disponibilizar aos produtores novas ferramentas para aumentar a competitividade dos diferentes segmentos produtivos.”

## Conhecendo as startups



Daniel Trento

## participantes

O Sebrae/RS levou para Embrapa cinco startups que apresentaram diferentes propostas para modernização no meio rural. São elas: a Pix Force, a Agrocloud Brasil, a Eirene Solutions, a Raks e a Elysios Agricultura Inteligente.

Matheus Araújo, da Pix Force apresentou o desenvolvimento de tecnologias aplicadas à interpretação de imagens, utilizando técnicas de inteligência artificial, como o sensoriamento remoto por drones ou satélites, para acompanhar o cultivo e acelerar a tomada de decisão, com o objetivo de aumentar a produtividade e reduzir as perdas e custos.

A oportunidade em que a startup Agrocloud Brasil, representada por Diego Nery, inspirou-se foi a Instrução Normativa de 07/02/2018 da ANVISA e do MAPA, que definiu os procedimentos para a aplicação da rastreabilidade ao longo da cadeia produtiva de produtos vegetais frescos destinados à alimentação humana. O objetivo é monitorar e controlar os resíduos de agrotóxicos, em todo o território nacional. Eles criaram um sistema informatizado disponível a produtores, no qual é possível controlar todas as atividades através do caderno

de campo cujos dados podem ser acessados a qualquer momento e em qualquer lugar.

Gabriel Borges da Eirene Solutions apresentou dois produtos: um veículo automatizado para pulverização em plantações, e um dispositivo que detecta ervas daninhas e faz aplicações de herbicidas somente onde é necessário, diminuindo custos e desperdício de produto.

Um sensor de umidade do solo que fica fixo no campo, e um sistema para controle e automatização da irrigação, alimentado por placas de energia solar sem fio, monitorado pela web, foi o que a startup Raks, de Vinícius Muller, demonstrou.

Francisco Motta, da Elysios Agricultura Inteligente, discorreu sobre o software Demetra para ganho de produtividade através da racionalização de insumos utilizados.

“Tudo o que a Embrapa gera chega ao mercado ou na sociedade, por meio de um parceiro, ou uma empresa privada, uma startup. A gente tem que se colocar como uma plataforma para viabilizar de maneira mais eficiente e rápida que nossa tecnologia, para que nosso conhecimento chegue à ponta, por meio desses nossos parceiros. É uma mudança cultural, sem dúvida”, conclui Trento.



João Antônio Pinheiro Neto



O Composto Orgânico  
**Classe a**



Use Composto Orgânico Adubare para aumentar a fertilidade do seu solo. Matéria orgânica nunca é demais para o solo e é indispensável para uma boa produção.

**(54) 3454-1417(54) 9925-1582**



RS 355, Km 10 • Linha Marquês do Herval | Distrito de São Valentim • Veranópolis

EMBRAPA

## Pesquisador Lucas Garrido apresenta tratamentos para

O pessegueiro é atacado por diversas infecções, porém menos do que uma dezena são de grande importância na região da Serra Gaúcha. Caso medidas adequadas de controle não sejam tomadas, sérias perdas poderão ocorrer e comprometer economicamente a produção. O controle não deve ser restrito à aplicação de fungicidas, mas sim complementado com adoção de outras medidas visando reduzir as fontes de inóculo e o bom manejo das plantas.

### Podridão parda

A podridão parda é a principal doença das frutas de caroço, ocorrendo em praticamente todos os pomares, causando perdas severas, caso medidas adequadas de controle não sejam tomadas.



Podridão-parda de frutos causado por *Monilinia fructicola*

**Sintomas:** A floração e pré-colheita são as duas etapas de maior incidência da podridão parda no pessegueiro. Inicialmente a infecção começa durante a fase de floração, infectando os capulhos florais, ocasionando a necrose das anteras, prosseguindo para o ovário e pedúnculo. As infecções podem se estender internamente até o ramo, resultando no desenvolvimento de cancrios, anelando-o e conseqüentemente ocasionando a morte da parte terminal. Flores infectadas murcham, tornam-se marrons e fixadas ao ramo por uma goma. Já durante a fase de pré-colheita, frutos infectados apresentam o desenvolvimento de lesões pequenas pardacentas que evoluem para manchas marrons com a colonização dos tecidos vizinhos pelo fungo. Frutificações acinzentadas das estruturas do patógeno são facilmente vistas no campo, sobre a podridão. Com o passar do tempo os frutos infectados

tornam-se completamente cobertos de esporos, que contribuem para novas infecções no pomar. Frutos maduros infectados pelo patógeno podem apresentar podridão visível dentro de 48 horas. Infecções quiescentes podem ocorrer nos frutos verdes, mas sua manifestação ocorrerá durante a maturação, a menos que os frutos sejam lesionados por insetos ou granizo.

### Predisposição

A sobrevivência do fungo de uma safra para outra ocorre nas múmias, pedúnculos, flores murchas em ramos e cancrios. Os conídios são disseminados pelo vento e chuva e germinam rapidamente sob condições favoráveis. Epidemias de podridão parda ocorrem em tempo chuvoso. A temperatura ótima é de 25°C e o período de infecção exige um mínimo de 18 horas a 10°C e de 5 horas a 25°C.

**Medidas de controle:** A época de aplicação é crítica para o controle da doença durante a fase de floração. Os fungicidas devem ser aplicados quando partes suscetíveis da flor são expostas e antes ou tão logo depois da ocorrência de períodos de molhamento e temperatura favorável à infecção (Tabela 1). Os fungicidas não necessitam ser aplicados nos frutos verdes, a menos que condições de umidade favorável à infecção ocorram, ou injúrias por insetos ou granizo aconteçam.

O controle dos insetos-praga que ocasionam ferimentos nos frutos e atuam como vetores é essencial para o controle efetivo da podridão parda.

Práticas culturais como a poda de limpeza de inverno com a remoção dos frutos mumificados, capulhos florais, ramos doentes devem ser queimados, reduzindo o nível de inóculo, mas estes procedimentos sozinhos não são suficientes para controlar a doença. Práticas que reduzem o estresse por meio de adubação adequada e equilibrada evitando o excesso de nitrogênio, o déficit de potássio e evitar o falta de água no solo (Ogawa et al., 1995).

O tratamento com fungicidas deve-se iniciar após a poda e durante o inchamento das gemas efetuando tratamentos com produtos à base de cobre ou com calda sulfo-

cálcica.

Durante a floração efetuar de um (tempo seco) a três (tempo chuvoso) tratamentos com fungicidas, dependendo das condições climáticas e uniformidade da floração, ou seja, períodos de seca e floração uniforme, menor número de aplicações.

Realizar três tratamentos na fase de pré-colheita, aos 21, 10 e um dia antes da colheita. A escolha do produto deve levar em consideração o período de carência.

### Crespeira

A crespeira ataca principalmente as folhas, embora outros órgãos da planta também podem ser infectados. A utilização do controle químico tem sido eficiente em outros países, tornando esta doença de importância secundária



Deformação da folha (crespeira) causada por *Taphrina deformans*. (Foto L Garrido)

**Sintomas:** A doença se desenvolve nas folhas de ramos do ano e raramente nos frutos. Durante o final do inverno e início da primavera, folhas jovens apresentam engrossamento e hipertrofia que conduz a deformação do limbo foliar. As áreas encrespadas podem desenvolver uma cobertura branca de esporos. Folhas infectadas podem cair prematuramente ou algumas vezes podem persistir na árvore e com o passar do tempo adquirem uma coloração marrom-escura. Ataques precoces originam folhas pequenas, enquanto no ataque tardio, o enrugamento da folha é parcial, e o tecido torna-se arroxeadado.

**Predisposição:** A fase de maior suscetibilidade é no início do desenvolvimento do botão floral, associado a períodos de frio e tempo úmido. A temperatura ótima para o de-

envolvimento do fungo é de 20°C e a máxima entre 26 e 30°C. O fungo sobrevive por meio de micélio, nos ramos e brotos, ou esporos que permanecem sobre a planta. O patógeno penetra diretamente pela cutícula, desde o inchamento das gemas e se estabelece no parênquima como micélio intercelular. À medida que as folhas ficam mais velhas, tornam-se mais resistentes.

**Medidas de controle:** Os tratamentos com fungicidas a base de cobre durante o outono e inverno reduzem o inóculo primário no pomar. Durante a fase de inchamento das gemas deve-se utilizar fungicidas para evitar a ocorrência de infecção por crespeira (Tabela 1). Também é recomendado a destruição dos restos culturais que foram podados durante o inverno.

### Antracnose

A antracnose é causada por *Glomerella cingulata*, uma importante espécie de fungo presente nas regiões tropicais e subtropicais do mundo. Causa perdas significativas em várias espécies de plantas, principalmente em fruteiras, caso medidas de controle não sejam tomadas.



Frutos infectados por *Glomerella cingulata* apresentando sintomas de antracnose.

**Sintomas:** A antracnose é caracterizada inicialmente pelo aparecimento de lesões marrom-claras sobre os frutos, que com o passar do tempo transformam-se em lesões necróticas marrom, circular e com anéis concêntricos. Massas de esporos alaranjados freqüentemente ocorrem no centro (Fig. 4). Estas lesões são profundas e aumentam rapidamente. Frutos atacados tendem a cair.

**Predisposição:** O fungo pode penetrar diretamente no

fruto verde. A disseminação dos esporos ocorre por meio de gotas de chuva. O desenvolvimento da doença é favorecido por temperaturas de 25 a 30°C e umidade relativa alta.

**Medidas de controle:** As medidas de controle da antracnose são a destruição de restos culturais infectados da safra anterior; evitar a presença de plantas hospedeiras do patógeno nas proximidades do pomar, como uva, maçã, banana, mamão a fim de evitar a produção de inóculo primário; caso a doença já esteja presente medidas sanitárias devem ser executadas, ou seja, controle da doença também nestas espécies; utilização de fungicida (Tabela 1) no início dos primeiros focos

### Sarna

A sarna ocorre com freqüência em regiões quentes e úmidas. Sua importância é secundária em muitos pomares da região.

**Sintomas:** Tanto brotações como folhas e frutos podem ser infectados pelo patógeno, entretanto, o sintoma nos frutos causa os maiores danos. Os sintomas costumam aparecer quando os frutos estão em crescimento. Pequenas manchas circulares, verde-oliva são formadas na superfície dos frutos. Com o desenvolvimento da lesão, a mancha torna-se preta (Fortes & Martins, 1998).

**Predisposição:** O fungo sobrevive durante o inverno na forma de micélio em lesões nos ramos ou como clamidosporos na superfície da casca. Os esporos são produzidos duas semanas antes da queda das sépalas e é favorecido pela alta umidade relativa. A temperatura ótima para germinação dos esporos é de 25 a 30°C. A infecção dos frutos raramente ocorre após 30 dias da queda das pétalas.

**Medidas de controle:** Poda verde melhora a aeração e entrada dos raios solares na parte interna da planta o que é desfavorável para o desenvolvimento do fungo. Pomares com problemas de sarna devem lançar mão de pulverizações com fungicidas iniciando-se durante a queda das sépalas e nos estádios iniciais do desenvolvimento dos frutos. Pulverizações a base de enxofre durante o período de dormência contribuem para a redução do inóculo no pomar.

# principais doenças do pessegueiro na véspera da colheita

## Queima dos ramos

A doença é popularmente conhecida por queima dos ramos ou cancos de *Fusicoccum*. O agente causal é *Phomopsis amygdali* (= *Fusicoccum amygdali*). Sua ocorrência se dá nos meses de novembro e dezembro, quando é facilmente notado pelo sintoma característico.



Queima dos ramos causado por *Phomopsis amygdali*

**Sintomas:** Nos ramos, lesões (cancros) alongadas de coloração marrom a marrom-avermelhadas são formadas em um gema infectada ou nó do ano. As primeiras lesões tornam-se visíveis inicialmente na primavera, e com o desenvolvimento, causam o anelamento e a seca do ramo. O aumento no número de ramos secos pode continuar até o verão. As lesões de *Fusicoccum* são algumas vezes confundidas com as lesões de *Monilinia fructicola*. As diferenças são: *Fusicoccum* - lesões profundas e formadas em uma gema ou nó, com zonas de crescimento vistas na superfície e no floema dos tecidos infectados, enquanto que as lesões de *M. Fructicola* são formadas em uma flor infectada, permanecendo muitas vezes aderida no ramo por meio de uma goma.

**Predisposição:** As infecções ocorrem no outono através dos ferimentos ocasionados pela queda das folhas no início da primavera. A invasão ocorre através de gemas, cicatrizes de gemas, espículas, frutos, ou flores ou ainda diretamente através de brotações novas. Infecções de verão podem ocorrer se injúrias mecânicas coincidirem com o tempo úmido. O desenvolvimento de lesões e velocidade de infecção são interrompidas por temperaturas frias no inverno. O fungo secreta uma toxina que estimula as células guardas dos estômatos a permanecerem abertas, acelerando a seca das folhas.

Um ciclo de doença por estação é típico, mas no mínimo um segundo ciclo secundário

pode ocorrer se as condições favorecerem a infecção. Os esporos produzidos em picnídios nos tecidos infectados são liberados pela chuva. Germinam em superfícies úmidas em 5 a 36°C, com ótimo de 27 a 29°C.

**Medidas de controle:** Alguns fungicidas podem prevenir a seca dos ramos se aplicados antes da infecção. Fungicidas a base de cobre são efetivos se aplicados antes da diferenciação das gemas ou durante o outono. Cuidados durante a poda e destruição dos ramos infectados da safra anterior ajudam a diminuir as fontes de inóculo no pomar. Após a poda efetuar a aplicação de fungicidas a base de tebuconazole, captan ou mancozeb, para proteção dos ferimentos. Durante o aparecimento dos sintomas de murcha e seca dos ramos, o controle químico não tem mais qualquer efeito.

## Ferrugem

A ferrugem do pessegueiro ocorre principalmente nas folhas após a colheita nos pomares da Serra Gaúcha, podendo ocasionar o desfolhamento precoce conduzindo à redução no vigor ou produtividade na safra seguinte.

**Sintomas:** Os sintomas começam a se desenvolver como manchas verde-amareladas em ambas faces da folha. Na face inferior da folha se desenvolve uma massa amarela (uredosporos).



Sintoma de ferrugem na folha de pessegueiro com uredosporos de *Tranzschelia discolor*

**Predisposição:** O fungo sobrevive na forma de micélio em brotos ou uredosporos em folhas que permaneceram na planta. A viabilidade dos ure-

dosporos na superfície de brotação é fortemente reduzida durante os meses de inverno. Sua germinação ocorre numa faixa larga de temperatura (8 a 38°C), sendo que a temperatura ótima situada entre 13 e 26°C e são disseminados pelo vento seco. Assim, a umidade e a disponibilidade de uredosporos viáveis são os fatores limitantes para infecção.

**Medidas de controle:** O controle é realizado basicamente por meio de pulverizações com fungicidas após a colheita.

## Gomose

**Sintomas:** Os sintomas iniciais aparecem como bolhas pequenas nas lenticelas da casca do tronco e pernadas durante o outono ou na primavera. Pelas lesões formadas nas lenticelas é exsudada uma resina (goma) (Fig. 7). Lesões com mais de 2 cm de diâmetro no tronco podem formar cancos afetando o floema e o cortex, podendo chegar até ao xilema. Esta doença tem ocorrido com uma certa frequência nos pomares de pêssego da região, debilitando as plantas com o decorrer do tempo e caso medidas de controle não sejam tomadas, pode levar a planta à morte. É causada pelo fungo *Botryosphaeria dothidea*.



Exsudação de goma devido a infecção por *Botryosphaeria dothidea*

**Predisposição:** O fungo sobrevive durante o inverno na casca e em tecidos secos do tronco. A forma de disseminação acontece por meio das gotas de chuva que, ao caírem sobre os esporos, espalham os mesmos para outros tecidos. As infecções ocorrem no outono e na primavera

**Medidas de controle:** Todos os tecidos mortos (tronco ou pernadas) da planta devem ser retirados por meio da poda de inverno e destruídos para redução do inóculo primário no pomar. Deve-se evitar o

estresse por falta d'água e nutrientes através de uma adubação equilibrada. Recomenda-se também pulverizações com fungicidas tebuconazole, cúpricos ou mancozeb sobre o tronco das plantas nas épocas de maior infecção (após a queda das folhas e na primavera). Aplicação de fungicidas logo após a poda para evitar a entrada do fungo pelos ferimentos

## Bacteriose

A bacteriose do pessegueiro é bastante disseminada e principalmente comum em áreas com solos arenosos, clima quente e úmido durante a estação de crescimento das plantas.



Sintomas de bacteriose nas folhas causada por *Xanthomonas arboricola*

**Sintomas:** A doença pode se desenvolver nas folhas, ramos e frutos. Nas folhas observa-se inicialmente a formação de manchas de 1 a 3 mm de diâmetro, aquosas, com bordos angulares e de coloração púrpura, geralmente rodeadas por um halo verde-amarelado. Com o passar do tempo, o centro da lesão torna-se escuro, formando uma camada de abscisão e acarretando o desprendimento do tecido infectado. Na face inferior das manchas mais velhas observam-se pequenas escamas secas, que correspondem ao exsudato bacteriano. Nos ramos há formação de cancos durante a primavera e verão. Já nos frutos observam-se, após cinco semanas das quedas das pétalas, manchas pequenas, circulares, aquosas de coloração marrom. As manchas tornam-se deprimidas, escuras e com exsudação de goma, quando há alta umidade relativa. Provoca rachaduras e, conseqüentemente, a depreciação dos frutos.

**Predisposição:** Durante o outono, o patógeno penetra através de cicatrizes deixadas pela queda das folhas, expressando os sintomas durante a primavera. A bactéria sobrevive durante o inverno em cancos nos ramos e gemas terminais. A ocorrência de in-

fecções primárias está ligada às condições ambientais, com alta umidade durante o final da floração e poucas semanas depois da queda das pétalas. A severidade da doença nas plantas é aumentada pelo vento associado à chuva. Durante o desenvolvimento vegetativo das plantas, infecções secundárias poderão ocorrer caso haja umidade relativa alta.

**Medidas de controle:** Cuidados devem ser tomados para evitar a entrada da bacteriose no pomar, por meio de mudas infectadas e ferramentas contaminadas. Deve-se efetuar adubação equilibrada para evitar o crescimento vegetativo excessivo (ramos ladrões) ou debilitação da planta pela carência nutricional. Como a incidência e severidade da bacteriose é favorecida pelo vento, recomenda-se a utilização de quebra-ventos antes da instalação do pomar, nos locais altos ou sujeitos a ventos freqüentes. O sucesso do controle químico depende principalmente da época crítica, ou seja, da época adequada para pulverização. Depois que a doença é observada no campo, durante a primavera, será difícil o seu controle. Deve-se pulverizar as plantas com produtos a base de cobre durante o outono para proteção dos ferimentos deixados nos ramos com a queda das folhas, evitando infecções bacterianas, reduzindo assim o inóculo primário que poderá sobreviver durante o período de inverno.

## Problemas no controle de doenças

As causas mais frequentes do fracasso do controle químico dos fungicidas no controle das doenças têm sido utilização de doses menores que o recomendado; falta de cobertura dos alvos biológicos com as partículas do fungicida; escolha errada do fungicida para a doença alvo; escolha errada da formulação (sem persistência e aderência) do ingrediente ativo na superfície vegetal; mistura de fungicidas com outros inseticidas, fungicidas e adubos foliares que causam floculação da calda fungicida; resistência de determinados causadores da doença ao fungicida; o pH da água utilizada para a calda acima ou abaixo do recomendado para o fungicida;



## Como tratar bolhas nos pés

Embora aquelas bolhas que aparecem nos calcanhares sejam difíceis de prevenir, felizmente, elas não são impossíveis de curar. Aqui estão 9 maneiras de obter alívio com tratamentos até para as bolhas mais dolorosas, seja em seus pés ou em outro lugar. Dê uma olhada:

### Evite bolhas com desodorante

As bolhas geralmente pioram com a umidade e a fricção, portanto, se você mantiver os pés secos, poderá evitar a formação de bolhas. Simplesmente use desodorante em gel pelos lados e por cima dos pés limpos e seque antes de colocar um novo par de sapatos. O desodorante deve atuar como um remédio caseiro para lubrificar quaisquer áreas problemáticas e reduzir o efeito da fricção.

### Proteja a região ferida

Band-aids reduzem o atrito e protegem as bolhas de contato irritante. Mas a forma como você as usa pode afetar como se livrar delas. Para aplicar um band-aid para tratamento de bolhas, faça uma miniproteção aplicando as extremidades adesivas do band-aid mais próximas, com a parte do meio levantando-se levemente sobre a parte irritada. Esse remédio permite que a bolha respire, promovendo a cura e, ao mesmo tempo, protegendo-a contra fricção ou sujeira e detritos que possam causar uma infecção.

### Mergulhe no chá verde

O chá verde tem propriedades anti-inflamatórias que ajudam na cura. Para fazer isso, prepare três saquinhos de chá em água fervente, coloque uma colher de chá de bicarbonato de sódio, que tem proprie-



dades antissépticas. Deixe esfriar e, em seguida, mergulhe a bolha nela. Você pode usar gaze para aplicar o remédio caseiro na área se região afetada estiver em uma área muito difícil de absorver. Se a bolha não estourou, você pode acelerar o processo de cicatrização mergulhando-o em água morna para ajudar a amolecer e drenar o fluido para dentro.

### Borrife vinagre de maçã

Embora possa arder, vale a pena tentar esse tratamento. O vinagre de maçã tem propriedades antibacterianas que ajudarão a evitar que uma bolha estourada seja infectada. Se esta receita for muito dolorosa, tente lavar a área com peróxido de hidrogênio, cobrindo-a com uma pomada antibacteriana.

### Use vitamina E

A vitamina E é conhecida por suas propriedades reparadoras da pele, pois ajuda as células da pele a se curarem rapidamente, evitando cicatrizes.

O óleo ou os cremes da vitamina E podem ser comprados facilmente, ou ainda uma pomada pode ser usada e aplicada diretamente à pele empolada.

### Aplique óleo de rícino

Este remédio caseiro popular é ideal para tratamentos de bolha. Tudo o que você precisa fazer é aplicá-lo antes de ir para a cama e deixá-lo descansar durante a noite para ajudar a secar e curar sua bolha. Você pode combinar o óleo de rícino com vinagre de maçã para ajudar ainda mais.

### Aplique o gel de aloe vera

Aloe vera é um anti-inflamatório que ajudará a reduzir a vermelhidão e inchaço que causa dor. Estudos também provaram que ela é tão eficaz quanto os medicamentos tradicionais na cura de queimaduras de segundo e terceiro grau. Isso faz com que seja um excelente remédio caseiro para bolhas.

### Deixe respirar

A maioria dos médicos concorda que as bolhas se curam mais rapidamente se forem deixadas descobertas e em um ambiente limpo. Remova os band-aids quando estiver em casa para que sua bolha tenha a chance de respirar e secar. Para ajudar a protegê-la de uma infecção, aplique uma fina camada de pomada antibacteriana para promover a cicatrização.

## Apenas uma abóbora para normalizar colesterol, triglicerídeos e glicose!

O tratamento só leva dois ingredientes: água e casca de abóbora. e deve ser feito diariamente durante um mês. Mas tem alguns segredinhos.

A abóbora não pode ir para a geladeira porque o frio altera as substâncias contidas na casca, o que é prejudicial para o tratamento.

Por isso programe-se, nesse período de um mês, para ir à feira a cada dois ou três dias para comprar abóbora em pedaços e que não foi refrigerada.

### Por que a receita é tão poderosa?

A casca de abóbora age como um solvente de toxinas e colesterol, executando uma limpeza e renovação total do sangue.

A única coisa não tão agradável é o gosto.

Mas entenda que suco de casca de abóbora não é refresco, é remédio, um remédio natural maravilhoso e com resultados incríveis.

Então vale a pena este pequeno esforço, sim!

Outra coisa, a cor da sua urina vai mudar durante esse processo de desintoxicação do sangue.

Logo na primeira semana,

uma grande quantidade de colesterol LDL (de baixo peso molecular) vai ser expulso do seu corpo, limpando as artérias, inclusive as cerebrais, colaborando para melhorar também a sua memória.

Todos os dias, em jejum, 15-20 minutos antes do café da manhã, você vai bater 100 gramas de casca de abóbora com água natural (não pode ser gelada).

A abóbora mais recomendada é a da variedade conhecida como "pescoço", que é a mais apropriada para doces.

Se não encontrá-la, pode usar outra. Só não faça com a "moranga".

A quantidade de água deve ser apenas o suficiente para o liquidificador funcionar. Bata bem até se transformar numa vitamina de casca de abóbora. Não coe e beba imediatamente.

Faça isso por 30 dias. Se fizer tudo certinho, o resultado será impressionante.

Faça exames depois do tratamento para comparar suas taxas com os valores anteriores e, assim, atestar sua eficácia.

Repita o tratamento sempre que fizer exames laboratoriais e alguma anormalidade for apontada.





EMAGRECIMENTO

## Três receitas fáceis de abacate para secar a barriga

O segredo para tornar o abacate um aliado na sua dieta é consumir de forma moderada e em refeições corretas, sem exageros e em horários estratégicos, que turbinem a sua alimentação com uma fonte de gordura boa.

E esse é um dos maiores pontos positivos da fruta, sim a gordura.

Ela é formada ácido oléico, o mesmo componente do azeite de oliva, é tem poderes incríveis no corpo, como por exemplo, auxiliar na perda de peso e ajudar a regular o metabolismo.

Inserir o abacate na sua alimentação não somente trará benefícios para a saúde,

mas também irá trazer sabor e frescor para as suas receitas.

Ele pode ser usado em pratos doces e também salgados, seja no café da manhã ou no jantar.

Basta usar a criatividade na cozinha e com certeza você terá uma dieta muito mais saborosa.

Confira três receitas incríveis com abacate que irão te satisfazer e ainda ajudar a secar barriga de forma saudável e barata.

### Skake de abacate com coco

1 abacate médio  
300 ml de água de coco

6 folhas de hortelã  
3 colheres de sopa de mel  
3 colheres de sopa de suco de limão  
Gelo

### Modo de preparo

Bata a polpa do abacate com a água de coco, e depois vá acrescentando o restante dos ingredientes aos poucos.

Quando a mistura já estiver homogênea, pare de bater e sirva.

A receita rende cerca de 400 ml do shake.

### Salada de abacate com frango e folhas verdes

1 filé de frango grande e temperado a gosto  
1 abacate cortado em tiras  
1 tomate cortado em cubos  
Folhas verdes (alface, rúcula, agrião, couve)  
Azeite a gosto  
Raspas e suco de Limão  
Sal a gosto

### Modo de preparo

Leve o filé até uma frigideira com um fio de azeite e grelhe até que esteja totalmente assado.

Deixe esfriar um pouco enquanto prepara o resto.

Para montar a salada junte em um prato o abacate, as folhas, o tomate e o frango cortado em tiras.

Tempere tudo com sal a gosto, azeite e o suco do limão.

Se gostar de chia, vale salpicar um pouco por cima tam-

bém.

### Maionese de abacate

Metade de um abacate grande  
2 colheres de sopa de mostarda  
2 colheres de sopa de suco de limão  
2 colheres de sopa de azeite  
½ dente de alho triturado  
Sal a gosto  
Coentro a gosto

### Modo de preparo

Basta bater todos os ingredientes em um mixer ou liquidificador até todos estarem totalmente encorpados e homogêneos.

A mistura pode servir de acompanhamento em pães integrais e torradas.

Dura aproximadamente dois dias na geladeira.



## Receita caseira para você tratar furúnculo em casa

Causado por uma bactéria, o furúnculo nada mais é do que uma infecção que atinge os folículos pilosos da pele, resultando assim em uma pequena concentração de pus e de tecido morto. Em casos mais graves, entretanto, além disso pode-se ocorrer o desenvolvimento de abscessos.

Como tratamento, além dos métodos clínicos tradicionais, existem receitas caseiras capazes de aliviar o problema.

Principalmente nas regiões do rosto, pescoço, nádegas, virilhas, axilas, em áreas de intensa sudorese e ficção entre outras partes do corpo, o furúnculo pode surgir em qualquer região da pele.

Sua infecção se dá por meio da penetração do folículo piloso da bactéria da doença, a qual provoca uma infecção parcial da pele, sendo posteriormente agravada ao se disseminar pela área próxima.

### furúnculo em casa

Apesar de não substituir o tratamento médico, existem métodos caseiros bastante eficazes para auxiliar no tratamento contra furúnculos.

Entre os quais está o processo drenar furúnculos ou abscessos cutâneos à base de alho-poró.

### Como fazer?

Pegue um bulbo de alho-poró fatiado e cozinhe-o em um pouco de água para que o mesmo possa amolecer.

Feito isso, você deve amassar por completo o bulbo até que se forme uma espécie de pasta.

Posteriormente, aplique a pasta morna sobre a área afetada e deixe agir por cerca de 20 minutos.

Está técnica será capaz de promover a abertura para eliminação do pus.

É importante que se renove a pasta várias vezes ao dia, para que seja aplicada até que todo o pus tenha sido extraído do local.

## Elimine o excesso de ácido úrico do seu corpo com água de alcachofra e limão

Tanto a alcachofra quanto o limão contam com propriedades diuréticas e purificadoras que ajudam a controlar as inflamações ocasionadas pela acumulação de ácido úrico, favorecendo a sua eliminação.

O ácido úrico é uma substância produzida pelo organismo quando é realizado o processo de decomposição das purinas dos alimentos.

As células trabalham para dissolver esse elemento, transportando-o para a corrente sanguínea e eliminando-o pelos rins.

Esses órgãos filtram o sangue e, em conjunto com os líquidos, expulsam os resíduos através da urina.

Quando há um acúmulo excessivo gera um desequilíbrio na inflamação dos tecidos

e, com o tempo, pode formar cristais duros que afetam a saúde renal e das articulações.

### Água de alcachofra e limão para eliminar excesso de ácido úrico

A água de alcachofra e limão é uma bebida purificante que se popularizou no mundo todo pela variedade de benefícios que oferece ao organismo.

Baixa em calorias e rica em vitaminas e minerais, ela é um complemento nutricional que contribui com a perda de peso ao mesmo tempo em que regula os níveis de colesterol e triglicerídeos.

Suas propriedades digestivas são utilizadas para tratar de doenças inflamatórias, como as que ocasionam a acumulação de ácido úrico.

### Áreas afetadas por furúnculos

### Como tratar





## Como torrar amendoim: cinco formas diferentes

Com a chegada do calor, torrar amendoim para comer com cerveja ou sucos refrescantes é uma ótima opção!

### Torrar amendoim no forno

Disponha os amendoins em uma assadeira por igual, de forma que eles fiquem lado a lado.

Preaqueça o forno a 180°C por dez minutos.

Coloque a assadeira com os amendoins e deixe assar por 25 minutos.

Durante esse período, abra o forno algumas vezes e chacoalhe levemente a assadeira para que os amendoins torrem por igual.

Tire os amendoins depois de 25 minutos. Se estiverem dourados estão prontos.

Espere esfriar e sirva em seguida.

O processo é o mesmo para forno elétrico ou a gás.

### No microondas

Disponha os amendoins em um prato raso que possa ir ao microondas.

Programe para dois minutos em potência alta e deixe o amendoim torrar.

Retire o prato, vire os amendoins e coloque no microondas por mais três minu-

tos em potência alta.

Retire o prato novamente e veja como os amendoins estão. Se já estiverem bem dourados coloque mais um minuto no microondas; se não, coloque dois minutos. Espere esfriar. Se tiver casca, remova as casquinhas e sirva em seguida.

### Na Air Fryer

Espalhe 400 gramas de amendoim uniformemente na bandeja da Air Fryer.

Deixe torrar por 20 minutos a 200°C, virando os amendoins a cada cinco minutos para que torrem por igual.

Se precisar, deixe mais cinco minutos na Air Fryer.

Sirva depois que esfriar.

### Na panela com sal

Misture cinco colheres de sopa de água com duas colheres de café de sal.

Em uma panela, coloque 250 gramas de amendoim sem casca e leve ao fogo baixo. Mexa de vez em quando para torrar por igual.

Quando estiver dourado, depois de mais ou menos cinco minutos, adicione a água com sal e mexa bem para salgar todos os amendoins.

Assim que os amendoins secarem mexa por mais al-



guns segundos, desligue o fogo e despeje os amendoins em uma travessa.

Espere esfriar e coma sem culpa.

### Com casca

Despeje os amendoins com casca em uma peneira e lave em água corrente para remover vestígios de terra.

Disponha os amendoins em uma forma e leve para assar em forno pré-aquecido a 200°C.

Deixe assar por 10 minutos. Retire do forno, mexa os amendoins e leve para assar por mais 10 minutos.

Retire do forno, espere esfriar e remova os amendoins da casca.

Sirva em seguida.

### Receitas com amendoim torrado

Apreendeu? Veja como usar o amendoim torrado em uma receita doce e uma receita salgada.

#### Pão de amendoim

Ingredientes

Amendoim torrado: 3 xícaras de chá;

Ovo: 4 unidades;

Fermento em pó: 1 colher de sopa;

Creme de cebola em pó: 1 colher de sopa;

Sal: 1 colher de chá;

Água: dois terços de xícara de chá.

#### Modo de preparo

Triture o amendoim no

liquidificador.

Acrescente o sal, o creme de cebola em pó, os ovos e a água e bata até o líquido incorporar bem à massa e obter uma mistura homogênea.

Adicione o fermento e bata só mais um pouquinho.

Transfira a massa para uma forma untada de bolo inglês e leve ao forno pré-aquecido a 180°C até dourar.

Sirva em seguida com manteiga de amendoim para combinar.

### Cookies de amendoim

Ingredientes

Amendoim torrado: 2 xícaras de chá;

Clara de ovo: 2 unidades;

Adoçante culinário: 4 colheres de sopa.

#### Modo de preparo

Bata o amendoim torrado no processador até ficar bem moído.

Adicione as claras de ovo e o adoçante culinário e bata novamente, até ficar bem homogêneo.

Divida a massa em mais ou menos 15 porções e faça disquinhos.

Leve para assar ao forno a 200°C por 15 minutos.

Sirva em seguida.

## 15 remédios caseiros que controlam a hipertensão

### Usando couve

Ingredientes

1 Folha de couve com o talo.

1 Colher (chá) de gengibre ralado.

150ml de água de coco.

1 Colher (sopa) de beterraba ralada.

1 Maçã sem sementes picada.

Suco de ½ limão.

#### Modo de preparo

Adicione os ingredientes um a um no liquidificador e bata até formar uma mistura homogênea.

Beba sem coar.

Sempre que for necessário.

### Usando chá de alho

Ingredientes

2 A 3 dentes de alho;

2 Copos de água;

Sumo de 1/3 de limão;

Mel para adoçar (opcio-

nal).

#### Modo de preparo

Esmague os dentes de alho e coloque-os em uma panela junto aos dois copos de água.

Leve ao fogo para ferver.

Assim que o líquido entrar em ebulição, baixe o fogo e deixe cozinhar por 15 minutos.

Passado esse tempo, adicione o sumo do limão e o mel e mexa bem.

Sirva em seguida.

Tome três vezes ao dia.

### Usando tomate

Ingredientes

1/2 Tomate;

3 Folhas frescas de repolho;

2 Talos de salsa;

1 Copo (250ml) de água.

#### Modo de preparo

Coloque os ingredientes no liquidificador e bata até ficar homogêneo.

Beba em seguida.

### Usando pepino

Ingredientes

2 Maçãs sem sementes picadas;

1 Pepino;

2 Folhas frescas de couve;

2 Colheres (chá) de gengibre ralado;

2 Colheres (chá) de sementes germinadas (as mais indicadas são as de girassol);

1 Copo (250ml) de água filtrada ou mineral.

#### Modo de preparo

Bata todos os ingredientes no liquidificador, e beba em seguida, preferencialmente de manhã, em jejum.

Também chamado de suco de luz ou clorofila, o mix de brotos, sementes germinadas, verduras e frutas agiliza a digestão, fornece energia e desintoxica o organismo.

### Usando erva cidreira

Ingredientes

30 G das folhas e flores de erva cidreira;

1 Litro de água;

Gotas de sumo de limão.

#### Modo de preparo

Ferva a água e, após desligar o fogo, acrescente as folhas e flores da erva cidreira.

Deixe abafando por aproximadamente 12 minutos.

Após esse tempo, coe e adicione limão no momento em que for tomar o chá.

A indicação de consumo é de uma xícara pequena do chá, três vezes ao dia.

### Usando água de alho

Ingredientes

1 Dente de alho cru, descascado e amassado;

100 ml de água.

#### Modo de preparo

Coloque o dente de alho no copo de água e deixe repousar por 6 a 8 horas (enquanto dorme, por exemplo) e tome esta água em jejum, na manhã seguinte.

