

**Bracatinga (*Mimosa scabrella* Bentham) – Cultivo, manejo e usos da espécie. 2014, 364p. Livro, R\$45,00.**

O livro foi produzido pela Rede Sul Florestal, que reúne instituições de pesquisa, ensino e desenvolvimento rural, além de órgãos ambientais. O documento trata da cadeia produtiva da bracatinga, descrevendo aspectos da espécie, produção de sementes e mudas, melhoramento genético, manejo de bracatingais, usos da madeira, aspectos econômicos, situação atual, legislação e política pública. A obra mostra que o uso econômico de espécies florestais nativas de rápido crescimento, como a bracatinga, traz uma série de vantagens para os pequenos agricultores da Região Sul, melhorando a renda de centenas de famílias.

Contato: [gmc@epagri.sc.gov.br](mailto:gmc@epagri.sc.gov.br)

**Síntese Anual da Agricultura de Santa Catarina 2013-2014. 2014, 200p. Periódico anual.**

Em sua 35ª edição, a publicação apresenta informações que contextualizam a situação socioeconômica da agricultura catarinense e ajudam a compreender os rumos do setor. O documento analisa o desempenho de 13 itens da produção vegetal, quatro da produção animal, além da aquicultura, do setor florestal e de políticas públicas dirigidas ao meio rural catarinense. A Síntese traz, ainda, uma análise climática do Estado, dados sobre divisão territorial e população, informações econômicas da agropecuária e preços agrícolas. A obra está disponível para *download* no site [cepa.epagri.sc.gov.br](http://cepa.epagri.sc.gov.br).



**Plantas bioativas nativas da Floresta Ombrófila Densa catarinense. 2014, 82p. BT nº 163, R\$20,00.**

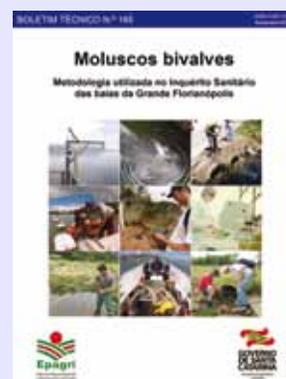
Cipó-mil-homens, pata-de-vaca, bacupari, quina, carqueja, cancorosa, sassafrás, sabugueiro e sangue-de-drago. Essas foram as plantas bioativas mais citadas pelos catarinenses que vivem no entorno da Floresta Ombrófila Densa quando a Epagri realizou o Levantamento Socioambiental, trabalho inserido no projeto Inventário Florístico Florestal de Santa Catarina (IFFSC). O Boletim Técnico apresenta características botânicas e fitoquímicas, destacando as propriedades medicinais comprovadas cientificamente, além de aspectos sobre a distribuição e a conservação dessas nove espécies na flora catarinense.

Contato: [gmc@epagri.sc.gov.br](mailto:gmc@epagri.sc.gov.br)

**Moluscos bivalves – Metodologia utilizada no Inquérito Sanitário das baías da Grande Florianópolis. 2014, 42p. BT nº 165.**

O boletim apresenta a metodologia adotada pelos técnicos da Epagri no primeiro inquérito sanitário de áreas de cultivo de moluscos realizado no Brasil. Trata-se de um levantamento detalhado de informações como localização de fontes de poluição, hidrografia e circulação de água, a exemplo do que se faz em alguns países para definir planos de monitoramento microbiológico que garantem a qualidade dos moluscos. O trabalho foi realizado como parte do projeto “Estudo ambiental para o ordenamento de parques aquícolas destinados ao cultivo de moluscos bivalves de acordo com padrões internacionais”.

Contato: [gmc@epagri.sc.gov.br](mailto:gmc@epagri.sc.gov.br)





**Receitas culinárias de Rio das Antas – Receitas de mãe para filha. 2014, 44p. BD nº 110. R\$10,00.**

A publicação é resultado de um levantamento realizado no município de Rio das Antas, onde a diversidade cultural se revela na alimentação das famílias rurais de origem alemã, italiana, polonesa e cabocla. A obra traz 36 receitas com relatos de como os pratos eram preparados antigamente. Macarronada com salame, galinha recheada, polenta de alemão, trouxinhas de couve amarela, cuca de requeijão, pudim caseiro, roscas assadas, bolo de milho verde, bolacha caseira e enrolado de requeijão são algumas das receitas passadas de mãe para filha que continuam sendo preparadas pelas famílias da região.

Contato: gmc@epagri.sc.gov.br

**Moluscos bivalves – Diretrizes para ocupação de áreas aquícolas em Santa Catarina. 2014, 31p. BD nº 111.**

Na última década, diferentes instituições, lideradas pela Secretaria Especial de Aquicultura e Pesca, hoje Ministério da Pesca e Aquicultura (MPA), têm trabalhado para regularizar os cultivos marinhos de Santa Catarina. Como resultado desse esforço, em 2011 foram emitidos os primeiros licenciamentos ambientais de parques aquícolas. Para regularizar a atividade é necessário que os maricultores respeitem as regras de ocupação de áreas aquícolas marinhas. Com esse objetivo, o boletim apresenta diretrizes e recomendações técnicas para orientar o cultivo de moluscos bivalves em Santa Catarina.

Contato: gmc@epagri.sc.gov.br



**Receitas de família – Mandioca e derivados. 2014, 132p. BD nº 112, R\$20,00.**

Com objetivo de resgatar, valorizar e divulgar a gastronomia à base de mandioca e derivados e incentivar o cultivo da raiz para consumo nas propriedades rurais, a Epagri do município de Treze de Maio promoveu quatro concursos de culinária entre 2007 e 2010. A publicação resgata 84 receitas reveladas nesses concursos, entre pratos típicos quase esquecidos ao longo do tempo e outros criados mais recentemente pelas agricultoras. São receitas doces e salgadas à base de mandioca e dos derivados da raiz, como pudim, cocada, quindim, sorvete, broa, bolo, pão, lasanha, cuscuz, pizza, musse, pirulito.

Contato: gmc@epagri.sc.gov.br

**A pesca artesanal marinha em Santa Catarina. 2014, 56p. BD nº 113, R\$20,00.**

O boletim descreve a pesca artesanal no Estado e informa sobre as modalidades de pesca e as espécies-alvo capturadas, além dos utensílios usados na captura de moluscos, crustáceos e peixes. Também apresenta dados sobre os ambientes costeiros catarinenses, a organização do trabalho e a cadeia produtiva, expondo aspectos culturais observados nas comunidades tradicionais do litoral catarinense. O material serve tanto de instrumento técnico para as famílias pesqueiras quanto para informar o público em geral sobre a atividade.

Contato: gmc@epagri.sc.gov.br

