

REVISTA EDIÇÃO 91 • ANO 11 • MARÇO/ABRIL 2016

Copagríl

COPA COPAGRIL 2016

PÁGINAS 22 A 25



**LOJA AGROPECUÁRIA
TERÁ INVESTIMENTO
DE R\$ 5 MILHÕES**
PÁGINAS 10 E 11

**COPAGRIL TERÁ
PROJETO
HABITACIONAL**
PÁGINAS 12 E 13

**VAZIO
SANITÁRIO
DA SOJA**
PÁGINAS 32 E 33



Um dia que é de **Todos Nós**

1 de Maio - Dia do trabalhador

A photograph of two men in a cornfield under a hazy, golden sky. One man is kneeling on the left, examining the plants, while the other stands on the right, looking down. The scene is bathed in warm, golden light, suggesting sunrise or sunset. A green diagonal band cuts across the middle of the image, containing text.

Sua dedicação e profissionalismo nos tornam
cada dia mais fortes para superar desafios.



copagrill.com.br

PARCERIAS E EVENTOS

Para poder favorecer associados e também funcionários, a Copagril sempre busca alternativas que possam trazer benefícios para todos.

Nesse sentido, estamos fechando duas importantes parcerias. A primeira é com a Cohapar – Companhia de Habitação do Paraná e com o município de Marechal Cândido Rondon, para a construção de um conjunto habitacional para funcionários da Copagril, especialmente aos que trabalham na Unidade Industrial de Aves. Trata-se de um projeto que vem sendo discutido e analisado há vários meses pela Copagril, Cohapar e Prefeitura Municipal, e nos próximos meses será efetivamente implantado.

A segunda parceria será com a Sicredi Aliança PR/SP. A Copagril e a Sicredi possuem várias parcerias desde a fundação desta cooperativa de crédito, que nasceu dentro da Copagril. Desta vez, envolvendo as duas cooperativas, a parceria foi

trabalhada e estudada pelas diretorias há vários dias e com certeza trará grandes benefícios para seus associados. Ficamos muito satisfeitos pela forma de praticar a intercooperação, tão discutida dentro do sistema cooperativista do Estado do Paraná.

Por outro lado, queremos destacar os eventos técnicos e sociais da nossa cooperativa. São seminários realizados para difundir tecnologias, capacitar, estimular e orientar os produtores para aumentar a produtividade e melhorar a qualidade das atividades. E na área social, a realização da Copa Copagril, que reuniu em torno de três mil pessoas, entre associados e familiares, atingindo o objetivo de integrar famílias por meio do esporte e da confraternização.

Tudo isso é possível ser realizado somente quando se tem comprometimento e espírito cooperativo das pessoas envolvidas.



RICARDO SÍLVIO CHAPLA

Diretor-presidente

COOPERATIVA AGROINDUSTRIAL COPAGRIL

Sede
Rua 9 de Agosto, 700 - Caixa Postal, 192
Fone: (45) 3284-7500
Marechal Cândido Rondon - Paraná

Unidades

Marechal Cândido Rondon, Guaíra, Entre Rios do Oeste, Mercedes, Sub-Sede, São Clemente, São José das Palmeiras, Margarida, São Roque, Porto Mendes, Bela Vista, Iguaporã, Pato Bragado, Oliveira Castro, Quatro Pontes, Nova Santa Rosa, Novo Sarandi - Toledo, no Paraná; Mundo Novo, Eldorado e Itaquairal, no Mato Grosso do Sul.

Conselho de Administração

Ricardo Sílvio Chapla
Diretor-presidente
Elói Darci Podkowa
Diretor-vice-presidente
Márcio Buss
Diretor-secretário

Conselheiros Vogais

Ricardo José Kemfer
César Luiz Petri
Vilmar Fülber
João Wochner
Ademir Luis Griep
Edson Knaul
Jacir Joarez Cotica
José Rosenberger

Conselho Fiscal

Efetivos

Elói Schiochet
Mauro João Herthal
Edio Luiz Chapla

Suplentes

Valmor Francisco Kaiser
Valdir Valter Schneider
Hilário Schöninger

REVISTA Copagril

A REVISTA COPAGRIL é uma publicação bimestral da Cooperativa Agroindustrial Copagril. Artigos e opiniões de entrevistados não representam, necessariamente, a opinião da revista. Permitida a reprodução das informações aqui publicadas, desde que citada a fonte.

Conselho Editorial

Jornalista e Editora Responsável
Carina Walker Ribeiro
DRT/PR 8698

Comercial:

Marketing Copagril
(45) 3284 7646
Agromídia:
(11) 5092 3305
Guerreiro Agromarketing:
(44) 3026 4457

Edição Gráfica: Jean Michel Laureth
Impressão: Gráfica Tuicial
Tiragem: 4.000

IRINEU LORINI:

“PRECISAMOS MELHORAR A ESTRUTURA E A QUALIDADE DA ARMAZENAGEM DE GRÃOS NO PAÍS”

PESQUISADOR DA EMBRAPA SOJA TAMBÉM DEFENDE QUALIFICAÇÃO DA MÃO DE OBRA

A Companhia Nacional de Abastecimento (Conab) prevê que vai concluir até novembro deste ano o censo de armazéns públicos e privados das principais regiões agrícolas brasileiras. Mais de 5.300 armazéns de 767 municípios estão respondendo a questões como capacidade estática, recepção e expedição de produtos, sistema de pesagem, amostragem e segurança, entre outros.

Já a Embrapa Soja está pesquisando os índices de qualidade da armazenagem de grãos. Um dos pesquisadores é Irineu Lorini, da unidade de Londrina, que coordena a pesquisa intitulada “Qualidade de grãos e das sementes de soja colhidos e armazenados” e que concedeu a seguinte entrevista à Revista Copagril.



Revista Copagril: A armazenagem não melhora a qualidade do produto que vem do campo. Qual o papel do agricultor para que o mercado brasileiro tenha grãos de qualidade?

Irineu Lorini (IL): A qualidade dos produtos colocados no mercado dependem, primeiramente, do agricultor. Na fase de produção é importante a escolha da cultivar de soja, que deve ser uma variedade com bom rendimento, boa qualidade de proteína e que tenha maturação uniforme, com menos grãos verdes. Isso porque, na armazenagem, os grãos verdes perdem umidade, criando um ambiente de multiplicação de fungos e contaminação de outros grãos. O grão verde também transfere essa coloração para o óleo de soja, o que gera mais custos para a indústria retirar esta clorofila do produto.

O manejo da lavoura também é importante?

IL: Sim. É necessária uma adubação adequada e um controle de pragas efetivo, especialmente por causa do percevejo. O percevejo pica o grão e injeta uma toxina que o deteriora, fermenta, tornando-o “grão ardido”. Isso faz com que a soja tenha menos proteína, perdendo valor nutricional para a fabricação de ração animal ou óleo e, portanto, perdendo valor comercial – por isso pode haver desconto para o produtor. Na armazenagem, os grãos fermentados geram fungos que produzem micotoxinas, as quais vão para o farelo de soja, causam doenças e perda de peso em suínos e aves.

E a colheita?

IL: Também interfere na qualidade do grão, iniciando pelo ponto de colheita, pois se a lavoura não tem uma maturação uniforme teremos muitos grãos verdes, que vão gerar problemas na armazenagem. Depois é preciso ter uma regulagem adequada da máquina colhedora, já que ela debulha o grão, gerando um dano mecânico nele. Uma boa regulagem reduz esse impacto. A velocidade da colheita é outro ponto a ser observado, pois com mais velocidade há perdas de grãos.

Para a empresa que recebe a safra é um risco grande receber os grãos com defeito (verdes, ardidos), pois podem estragar ainda mais no armazém. Diante disso, a Instrução Normativa nº 11 prevê descontos pela falta de qualidade.

Como o Senhor avalia a estrutura de armazenagem de grãos existente hoje no Estado e no País?

IL: Não é a ideal. A previsão da Conab para a safra brasileira de grãos para 2015/2016 é de uma produção de 210 milhões de toneladas. Enquanto isso, nossa capacidade estática instalada de silos e armazéns é de 150 milhões de toneladas. Mas há muitos armazéns que são usados para sacaria e não para armazenagem a granel. Então consideramos uma capacidade real de 125 milhões de toneladas de grãos, ou seja, falta capacidade estática no Brasil. Então, falta investimento na estrutura de armazenagem do país.

No Paraná a capacidade é de aproximadamente 29 milhões de toneladas, mas para granel são 24 milhões, sendo que a previsão é produzir 38 milhões de toneladas de grãos este ano no Estado.

Qual a condição dos armazéns existentes?

IL: Muitos armazéns não têm condições adequadas para manter a qualidade do grão, podendo gerar perdas. Falta sistema de aeração, por exemplo. É preciso reformar os silos e armazéns antigos e investir em novos. O Paraná está acima da média em relação ao país, tendo uma boa qualidade de ar-

mazenamento, devido à necessidade do setor e graças às cooperativas. A qualidade de mão de obra também se destaca no Estado.

Como está hoje a qualidade do armazenamento de grãos no Paraná e no Brasil?

IL: Deixamos a desejar, pois temos muitos extremos. Temos unidades armazenadoras boas, que não perdem nada, mas temos unidades muito ruins, com perdas de até 30% dos grãos. Há falta de equipamentos, estruturas antigas, faltam pessoas preparadas, qualificação.

Como deve ser feito o manejo de pragas de grãos armazenados?

IL: Um dos grandes problemas para garantir qualidade dos grãos é a presença de pragas que se instalam nos armazéns. Por isso, a limpeza e higienização do local é o item de maior importância. Nós da Embrapa recomendamos o manejo integrado de pragas de armazenamento de grãos. Isso porque há locais onde são derrubados grãos, acumula poeira, há partículas da quebra do grão e sujeira gerada pela própria movimentação que há no entorno dos armazéns. Diante dessas condições criam-se bichos, pragas e fungos contaminantes. Assim, é indicado varrer, aspirar, recolher, incinerar, dar destino adequado para resíduos, eliminar focos de pragas, fazer boa aeração, evitar vazamento de água da chuva no silo e apodrecimento de grão. E fazer isso diariamente. Apregoamos esse modelo e quem tem adotado tem alcançado resultados, diminuindo a perda física e de qualidade. Nem todas as cerealistas fazem esse manejo, mas todas deveriam fazer.

Que investimentos estão sendo realizados para ampliar a estrutura e melhorar a qualidade do armazenamento?

IL: Os investimentos em unidades armazenadoras para aumentar a capacidade envolvem cifras de milhões e geralmente é necessário que haja programas de governo com oferta de

crédito com juros acessíveis, mas no momento não há. Algumas cooperativas fizeram investimentos próprios, mas precisaríamos de um grande plano nacional para ampliar nossa capacidade de armazenagem instalada e alavancar o setor.

O que é preciso fazer para que o Paraná e o País se tornem referência na armazenagem de grãos?

IL: O Paraná já é uma referência, mas não está em nível ótimo, apenas melhor que outros Estados do país. Tem que investir primeiro em formação de mão de obra focada em armazenagem. São poucas instituições que oferecem formação em armazenagem pós-colheita.

Como está o processo de profissionalização das pessoas que trabalham com armazenagem de grãos?

IL: A Embrapa Soja colabora com oferta de cursos e treinamentos a nível nacional para formação de mão de obra para a armazenagem. Oferecemos um curso de manejo integrado de pragas duas vezes por ano e que é feito por voluntários. Mas isso são gotas nesse oceano de necessidades. O setor também acaba fazendo por necessidade, mas precisaria haver mais treinamentos.

Qual a importância da Copagril participar do projeto de pesquisa da Embrapa?

IL: É uma contribuição importante para a Embrapa, para a pesquisa, para a cooperativa e para a comunidade onde a Copagril atua, pois permitindo a coleta de amostras a cada safra está ajudando a produzir dados de pesquisa. Nós analisamos as amostras nos laboratórios da Embrapa para devolver à Copagril a informação de como está a qualidade da soja armazenada. Sabendo se há problema (grãos verdes, fermentados ou danos mecânicos), os técnicos podem direcionar seu trabalho com os produtores para resolvê-los. As melhorias retornam para o produtor, que vai produzir melhor; e para o consumidor, que terá um produto melhor. E nós constituímos um mapa da qualidade da armazenagem no país.



FOMENTO SUÍNOS

Melhores produtores de suínos em conversão alimentar - Fevereiro/2016

	PRODUTOR	C.A. CARCAÇA AJUST.
1°	Laudir Gruetzmann Fiss	2,793
2°	Celso Hermes	2,975
3°	Santiago Melgarejo Tschinkel	2,981
4°	Silverio José Egewarth	3,008
5°	Adriano Diel	3,012
6°	Pedro Vilmar Winter	3,026
7°	Jonas Marcelo Schlender	3,031
8°	Hilemar João Ostjen	3,039
9°	Misael Patz	3,044
10°	Jacinta Vilma Dillmann	3,049

	PRODUTOR	C.A. CARCAÇA AJUST.
11°	Lidomar Bruno Danzer	3,066
12°	Ademir Romeu Cleveston	3,076
13°	Djoni Carlos Hofferber	3,077
14°	Valter Vanzella	3,079
15°	Sílvio Schuster	3,092
16°	Laudir José Gentilini	3,095
17°	Edson Wasem	3,096
18°	Realdo Follmann	3,096
19°	Ari Buss	3,098
20°	Gerson Itamar Fell	3,099



FOMENTO SUÍNOS

Melhores produtores de suínos em conversão alimentar - Março/2016

	PRODUTOR	C.A. CARCAÇA AJUST.
1°	Marcos Kirsch	2,922
2°	Ilton Eckhardt	2,956
3°	José Inácio Kunzler	2,957
4°	Gervasio Gunkel	2,987
5°	Valdir Marlow	2,996
6°	José Bonifácio Diemer	2,998
7°	José Paulinho Dierings	3,004
8°	Ademir Stefan	3,018
9°	Delcio Scheffler	3,026
10°	Bruno Glier Pommerening	3,040

	PRODUTOR	C.A. CARCAÇA AJUST.
11°	Nerio José Koch	3,043
12°	Clair Paulo Coldebella	3,043
13°	Idalino Bordignon	3,051
14°	Selso Hugo Schafer	3,052
15°	Eusébio Luis Kuhn	3,054
16°	Vilmar José Kreschinski	3,071
17°	Carmen Lucia Vanzella	3,072
18°	Arlindo Osmar Abreu	3,072
19°	Gilmar Pressel	3,078
20°	Ronei Stevens	3,078



FOMENTO LEITE

Maiores produtores de leite - Fevereiro/2016

	PRODUTOR	LITROS/DIA	LITROS/MÊS
1°	Nilo Del Colle	2.135	64.039
2°	Edson José Feliz	1.643	49.297
3°	Dirceu Bettoni	1.512	45.365
4°	Darci Otto	1.420	42.605
5°	Roberto Correia	1.286	38.584
6°	Alsi Mielke	1.220	36.600
7°	Luiz Antonio Hawerth	1.204	36.119
8°	Evaldo Kliemann	1.017	30.523
9°	Humberto Conrat	970	29.102
10°	Ildo Langer	960	28.794

	PRODUTOR	LITROS/DIA	LITROS/MÊS
11°	Helio Notter	918	27.544
12°	Dario Guilherme Bruckner	838	25.130
13°	Edio Luiz Chapla	835	25.042
14°	Bertoldo Bundchen	783	23.483
15°	Osmar Packer	745	22.335
16°	Márcio Buss	716	21.475
17°	João Wochner	707	21.200
18°	Elio Lino Rusch	700	20.986
19°	José Geovane Peixoto Costa	690	20.698
20°	Firmino Petters	672	20.152



FOMENTO LEITE

Maiores produtores de leite - Março/2016

	PRODUTOR	LITROS/DIA	LITROS/MÊS
1°	Nilo Del Colle	2.016	60.491
2°	Edson José Feliz	1.514	45.412
3°	Darci Otto	1.378	41.340
4°	Roberto Correia	1.337	40.106
5°	Luiz Antonio Hawerth	1.115	33.464
6°	Dirceu Bettoni	1.064	31.927
7°	Alsi Mielke	1.032	30.955
8°	Evaldo Kliemann	1.000	29.995
9°	Helio Notter	985	29.550
10°	Elio Lino Rusch	859	25.781

	PRODUTOR	LITROS/DIA	LITROS/MÊS
11°	Edio Luiz Chapla	833	25.004
12°	Ildo Langer	827	24.805
13°	Humberto Conrat	772	23.155
14°	Firmino Petters	742	22.245
15°	Hilario Nicolau Roesse	733	21.976
16°	Bertoldo Bundchen	732	21.974
17°	Vilmar Fulber	710	21.311
18°	Nivaldo Schumacher	677	20.321
19°	João Wochner	635	19.055
20°	Dario Guilherme Bruckner	633	19.003



FOMENTO AVES

Melhores Produtores de aves por classificação de IEP - Fevereiro/2016

	PRODUTOR	GALPAO	IEP	CONV. ALUM.	GDP
1º	Márcio Buss	A01	403,06	1,656	69,02
2º	Irene Buss	A01	378,25	1,709	66,01
3º	José Verona	A01	376,82	1,755	69,93
4º	Márcio Buss	A02	375,94	1,730	67,22
5º	Ingrit Marlow	A01	373,24	1,677	65,32
6º	Rudi Alfredo Stahlhofer	A02	370,77	1,731	68,63
7º	Cleiton Adriano Scharnetzki	A01	370,71	1,734	67,29
8º	Vilmar Fulber	A03	369,32	1,675	63,15
9º	Eugenio Hollmann	A02	369,01	1,729	66,53
10º	Alfredo Kunkel	A03	368,65	1,694	63,54

	PRODUTOR	GALPAO	IEP	CONV. ALUM.	GDP
11º	Edilson Antônio Pacheco	A01	367,85	1,625	60,72
12º	Eliani Stapenhorst Osterkamp	A03	367,53	1,690	64,55
13º	Albino Scharnetzki	A01	366,60	1,711	65,72
14º	Valmor Ademir Escher	A01	365,38	1,698	63,72
15º	Alfredo Kunkel	A01	364,38	1,704	63,94
16º	Ari Aloisio Maldaner	A02	362,68	1,717	63,78
17º	Rogério Antonio Maldaner	A03	360,69	1,723	63,86
18º	Édio Luiz Chapla	A01	360,60	1,714	63,76
19º	Antonieta Copetti	A01	360,41	1,702	63,11
20º	Alfredo Kunkel	A02	359,84	1,712	63,68



FOMENTO AVES

Melhores Produtores de aves por classificação de IEP - Março/2016

	PRODUTOR	GALPAO	IEP	CONV. ALUM.	GDP
1º	Vilmar Miguel Lohmann	A01	411,88	1,701	72,75
2º	Valmor Ademir Escher	A02	410,28	1,687	72,32
3º	Reni Kunzler Gentelini	A01	410,03	1,667	70,56
4º	João Carlos Szczuk	A03	408,44	1,681	71,77
5º	Ito Dari Rannov	A03	408,08	1,657	69,77
6º	Laudir Jose Gentelini	A01	405,94	1,673	70,57
7º	Jaime Fidler	A02	404,48	1,653	67,78
8º	João Carlos Szczuk	A02	398,27	1,726	70,90
9º	Jaime Fidler	A03	396,67	1,687	68,26
10º	Valmor Ademir Escher	A01	396,47	1,696	68,88

	PRODUTOR	GALPAO	IEP	CONV. ALUM.	GDP
11º	Luiz Carlos Buffon	A02	392,40	1,702	69,37
12º	Milton Layter	A01	391,58	1,672	67,78
13º	Cesio Alves	A01	391,54	1,724	69,42
14º	Cesio Alves	A02	390,89	1,720	68,32
15º	Arlindo Knaul	A01	390,28	1,743	69,76
16º	Gilberto Daniel Oswald	A02	387,00	1,693	68,12
17º	Rui Frank	A01	386,23	1,692	67,40
18º	Elenir Wonsowski Chapla	A01	385,96	1,683	68,36
19º	Ricardo Sílvio Chapla	A01	385,54	1,686	68,07
20º	Cesio Alves	A03	384,36	1,743	69,16

Acumulado de chuvas (em mm) – Fevereiro/2016

Unidade	01/02	03/02	04/02	05/02	09/02	11/02	13/02	15/02	16/02	17/02	18/02	21/02	22/02	23/02	24/02	25/02	TOTAL
Marechal Cândido Rondon	11	33	4	7	5	0	0	0	0	0	0	5	2	10	6	2	39
Mercedes	15	28	3	5	5	0	0	0	0	0	0	8	7	5	12	0	50
Bela Vista	18	15	0	0	0	5	0	0	3	0	0	0	15	0	0	0	18
Oliveira Castro	14	30	0	0	2	0	0	0	7	5	0	17	8	15	10	0	12
Guaíra	13	10	0	0	44	2	0	0	30	0	0	0	5	0	8	0	28
Mundo Novo	5	19	0	0	35	0	0	0	18	0	10	18	35	0	5	0	36
Eldorado	8	8	18	0	5	0	8	0	5	0	5	33	20	8	10	0	30
Itaipiraí	5	18	12	8	65	10	0	0	5	2	0	30	35	27	30	20	15
Pato Bragado	27	30	3	0	7	0	0	4	0	2	0	30	3	0	6	0	46
Entre Rios do Oeste	37	27	4	0	12	0	0	2	0	0	0	40	3	2	10	2	35
São Clemente	65	22	8	0	22	0	0	2	0	0	0	45	9	7	40	0	42
Sub-Sede	85	23	3	0	48	0	18	20	0	0	0	55	12	30	10	2	53
São José das Palmeiras	32	30	0	0	48	0	0	0	0	0	2	18	0	20	33	0	48
São Roque	40	50	5	3	4	0	0	0	0	0	0	25	5	0	10	0	65
Nova Santa Rosa	42	20	10	60	0	0	0	0	0	0	5	0	20	12	4	0	50
Margarida	23	42	0	3	5	0	0	5	5	0	0	60	75	0	5	2	45
Quatro Pontes	12	31	5	45	0	0	0	0	0	0	2	0	10	2	17	0	35
Porto Mendes	30	40	8	0	5	0	0	10	0	0	0	0	57	0	4	0	60
Iguiporã	30	45	5	32	3	0	0	0	0	7	0	15	7	0	20	0	48
UIA	22	32	0	12	15	0	0	18	0	0	0	0	5	0	12	0	70
Estação Experimental	13	37	3	12	0	0	0	0	0	0	0	18	2	6	6	0	40
Novo Sarandi	10	26	12	90	0	0	0	0	0	10	0	0	4	5	23	8	34

Acumulado de chuvas (em mm) – Março/2016

Unidade	02/03	09/03	21/03	23/03	24 e 25/03	TOTAL
Marechal Cândido Rondon	0	48	0	0	40	88
Mercedes	2	22	0	0	42	66
Bela Vista	5	20	0	0	45	70
Oliveira Castro	0	22	0	0	65	87
Guaíra	18	14	0	0	75	107
Mundo Novo	0	35	0	0	80	115
Eldorado	3	48	0	0	70	121
Itaipiraí	0	15	0	0	45	60
Pato Bragado	10	56	0	0	45	111
Entre Rios do Oeste	7	80	7	2	35	131
São Clemente	5	99	3	15	50	172
Sub-Sede	12	75	6	24	45	162
São José das Palmeiras	23	102	18	15	56	214
São Roque	0	77	0	6	50	133
Nova Santa Rosa	0	25	0	0	---	25
Margarida	3	52	0	2	38	95
Quatro Pontes	1	21	0	3	41	66
Porto Mendes	2	39	0	0	53	94
Iguiporã	13	48	0	0	42	103
UIA	0	59	0	0	40	99
Estação Experimental	0	38	0	0	41	79
Novo Sarandi	3	14	0	2	45	64

SICREDI E COPAGRIL CELEBRAM INVESTIMENTO CONJUNTO DE R\$ 8 MILHÕES

PARCERIA HISTÓRICA VAI PERMITIR A CONSTRUÇÃO DE NOVAS UNIDADES DAS DUAS COOPERATIVAS



ASSINATURA DO PROTOCOLO DE INTENÇÕES DAS DUAS COOPERATIVAS FOI REALIZADA NO DIA 15 DE ABRIL

Com valor superior a R\$ 8 milhões, Sicredi e Copagril assinaram, no dia 15 de abril, na Associação Atlética Cultural Copagril (AACC), o protocolo de intenções que dará início a uma parceria de investimento conjunto.

A parceria consiste na construção de três mil metros de área e contemplará uma nova agência de atendimento do Sicredi, com mil metros quadrados, e uma nova loja agropecuária da Copagril, com cerca de dois mil metros, localizadas na Unidade Rondon da cooperativa agroindustrial.

A negociação aconteceu entre os conselhos e diretorias das duas cooperativas, sendo que caberá à Sicredi Aliança PR/SP o investimento de R\$ 3 milhões e à Copagril R\$ 5 milhões.

A parceria oferecerá, aos associados das duas cooperativas, modernas instalações, melhoria e ampliação no atendimento.

Segundo o presidente da Copagrill, Ricardo Sílvio Chapla, a obra somente será possível graças a este entendimento que houve entre os conselhos de administração das duas cooperativas. “É uma parceria muito importante, que surge como uma oportunidade para termos uma nova Loja Agropecuária, com amplas instalações para prestarmos um atendimento ainda melhor para nossos associados e clientes da Copagrill”, salienta.

Ricardo Chapla destaca que a parceria firmada é uma forma de praticar a intercooperação, tão discutida dentro do sistema cooperativista do Estado do Paraná.

A nova Loja Agropecuária Copagrill terá dois pavimentos. O andar superior, com 900 m², abrigará o setor administrativo dos fomentos; e o andar térreo terá 1.040 m² de área construída para abrigar a área de vendas da loja e também o setor de assistência técnica agropecuária.

Unidade Sicredi

Para o presidente da Sicredi Aliança PR/SP, Adolfo Rudolfo Freitag, este é mais um momento de celebração. “O berço da nossa cooperativa é a Copagrill, por isso, essa parceria é histórica. O objetivo é oferecermos mais conforto e um espaço adequado para atendimento do público, além disso, a nova unidade Sicredi será uma construção inovadora onde utilizaremos recursos naturais como a energia solar e a água da chuva”, destaca.

Adolfo ressalta, ainda, que a agência contará com espaço para resgate da história da Sicredi Aliança PR/SP. “O memorial mostrará a importância do cooperativismo de crédito e investimento e seus impactos positivos em toda nossa área de atuação”, enfatiza.

A previsão inicial é que as obras sejam inauguradas no primeiro semestre de 2017.



DURANTE A REUNIÃO FOI APRESENTADO UM PRÉ-PROJETO DE OCUPAÇÃO DA ÁREA, LOCALIZADA ONDE ATUALMENTE É A LOJA AGROPECUÁRIA DA COPAGRILL





AS CASAS SERÃO CONSTRUÍDAS PARA ABRIGAR FAMÍLIAS DE FUNCIONÁRIOS DA COPAGRIL

COPAGRIL INTEGRA PROJETO INÉDITO EM PARCERIA COM PREFEITURA E COHAPAR

CONVÊNIO PREVÊ A CONSTRUÇÃO DE 366 MORÁDIAS PARA FUNCIONÁRIOS DA COOPERATIVA

A Copagril foi a primeira cooperativa do Paraná a assinar protocolo de intenções para participar de um projeto inédito no Estado e no país: uma parceria público-privada envolvendo a cooperativa, a Cohapar e a Prefeitura de Marechal Cândido Rondon para a construção de um conjunto habitacional com 366 casas.

Uma cerimônia para assinatura do documento foi realizada no dia 14 de abril, na sala de reuniões da diretoria da Copagril, contando com a presença do presidente

da Cohapar no Paraná, Abelardo Lupion, dos deputados José Carlos Schiavinato, Ademir Bier e Elio Lino Rusch, do prefeito Moacir Froehlich, do vice Silvestre Cottica, do gerente regional da Cohapar de Cascavel, Odejama Cordeiro, do presidente da Câmara rondonense, João Marcos Gomes, do presidente da Copagril, Ricardo Sílvio Chapla e do vice Elói Darci Podkowa, dentre outras autoridades e lideranças.

O objetivo do convênio que será firmado é que as moradias abriguem famílias de funcionários da Copagril.

Modelo inédito

Durante a reunião, o diretor de projetos da Cohapar, Orlando Agulham Junior, explicou que o projeto do conjunto habitacional foi concebido de uma forma inédita, contendo uma avenida, lotes para atividades comerciais e 366 casas diferenciadas entre si. “A Cohapar nunca havia feito um projeto neste modelo”, admitiu.

Já Abelardo Lupion destacou que o projeto será um programa de Estado e um exemplo para o país. “Este é um projeto muito impor-



O MODELO DO PROJETO É INÉDITO NO PARANÁ

tante para a Cohapar e será um caso de sucesso que será exportado para todo o Brasil daqui pra frente”, disse. “O cooperativismo é uma atividade que gera empregos e oportunidades, por isso é um orgulho para a companhia desenvolver um programa desses”, concluiu o presidente da Cohapar.

Já os deputados parabenizaram a Copagrill pela iniciativa em prol dos funcionários, a Cohapar pela inovação no projeto e a prefeitura por ser parceira de tão importante obra.

Qualidade de vida

Por sua vez, o diretor-presidente da Copagrill evidenciou a grande satisfação pelo fato da cooperativa ser pioneira neste projeto diferenciado e por unir tantas lideranças políticas e instituições públicas, mas principalmente em razão da oportunidade de melhorar as condições de vida das famílias dos funcionários da cooperativa.

Ricardo Sílvio Chapla informa aos funcionários que até o momen-

to não foram estabelecidos os critérios para definição de quem fará parte do programa habitacional. “Assim que os critérios forem estabelecidos, os funcionários serão informados de como vai funcionar o projeto”, expõe.

O conjunto habitacional será edificado na Vila Gaúcha, próximo à Unidade Industrial de Aves da Copagrill.

O convênio ainda conta com parceiros como Copel, Sanepar e Caixa Econômica Federal.



ASSINATURA DO PROTOCOLO DE INTENÇÕES CONTOU COM A PRESENÇA DE AUTORIDADES ESTADUAIS



COPAGRIL PREMIA PRODUTORES QUE SE DESTACAM NA ATIVIDADE LEITEIRA

HOMENAGEM FOI PRESTADA DURANTE O SEMINÁRIO DE PRODUTORES DE LEITE REALIZADO NO DIA 15 DE ABRIL

Com o objetivo de disseminar conhecimentos sobre a atividade leiteira, bem como evidenciar e reconhecer o trabalho de produtores de leite associados da Copagrill que se sobressaem em volume de produção e qualidade, foi realizado no dia 15 de abril o Seminário Anual de Produtores de Leite da Copagrill. O evento, ocorrido no Pavilhão da Igreja Católica, em Marechal Cândido Rondon, contou com um público de aproximadamente 750 pessoas.

A abertura foi realizada pelo diretor-presidente da Copagrill, Ricardo Sívio Chapla, na presença do vice-presidente Elói Darci Podkowa, o diretor-secretário, Márcio Buss, do diretor-presidente da Frimesa,

Valter Vanzella, além de conselheiros fiscais e de administração da Copagrill.

Ricardo explicou sobre a importância da dedicação dos produtores para a produção de leite de qualidade. Ele lembrou que leite de qualidade é aquele com ausência de resíduos (antibióticos, pesticidas); com baixa carga microbiana (CBT), o que requer higiene; com baixa contagem de células somáticas (CCS), o que envolve a saúde do úbere da vaca; e a composição do leite, valor nutritivo e rendimento industrial (EST).

O presidente da Copagrill demonstrou números referentes à quantidade de leite entregue pelos associados da cooperativa à

Frimesa, que hoje representa o maior volume entregue pelas cinco cooperativas filiadas à central, o que soma hoje 38 %.

Uma novidade apresentada foi sobre a nova ração para bovinos Copagrill, que entrará no mercado a partir de junho deste ano. O produto será produzido em uma fábrica nova, com processo produtivo 100% automatizado, com alta garantia de qualidade e segurança.

Palestras

A primeira palestra realizada durante o Seminário enfocou o tema "Qualidade na formação do preço do leite: como agir?", assunto abordado pelo assistente técnico da Cargill Alimentos, Ronei Risson.

Já a segunda palestra do dia foi sobre “Produtividade: palavra-chave para o sucesso”, conteúdo explicado pelo gerente técnico da Nutrifarma, Vilson Mayer.

Aproveitando a presença do público, o gerente da unidade local da Agência de Defesa Agropecuária do Paraná (Adapar), Nilson Gouveia, realizou orientação aos produtores sobre a importância e obrigatoriedade da vacinação dos

bovinos contra a brucelose e febre aftosa.

Premiados

Após as palestras, houve premiação dos produtores Copagril/Prime-sa que mais se destacaram na bovinocultura leiteira durante os últimos 12 meses. Na categoria “Melhor qualidade do leite” foram premiados: 1º lugar: Paulo Sugawara; 2º lugar: Aparecido Pinati; e 3º lugar:

Deisi Mari Schwertner. Já na categoria “Maior quantidade produzida” os premiados foram: 1º lugar: Edson José Feliz; 2º lugar: Paulo César Fülber; e 3º lugar: Alsi Mielke. O presidente Ricardo Sérgio Chapla, em nome da diretoria, expressou os parabéns a todos os ganhadores, seus familiares e funcionários.

Ao final, houve o sorteio de prêmios aos associados da cooperativa.



EDSON JOSÉ FELIZ - SETE QUEDAS (MS):
1º LUGAR CATEGORIA MAIOR QUANTIDADE PRODUZIDA



PAULO C. SUGAWARA - LINHA DAS FLORES, MARACAJÚ DOS GAÚCHOS, GUAÍRA:
1º LUGAR CATEGORIA MELHOR QUALIDADE DO LEITE



VILMAR E PAULO CÉSAR FÜLBER: LINHA SÃO CARLOS, PORTO MENDES, M.C. RONDON:
2º LUGAR CATEGORIA MAIOR QUANTIDADE PRODUZIDA



APARECIDO PINATI - LINHA SÃO LUIZ, MERCEDES:
2º LUGAR CATEGORIA MELHOR QUALIDADE DO LEITE



ALSI MIELKE - LINHA FLOR DO OESTE, IGUIPORÁ, M. C. RONDON:
3º LUGAR CATEGORIA MAIOR QUANTIDADE PRODUZIDA



DEISI SCHWERTNER - LINHA BELMONTE, MERCEDES:
3º LUGAR CATEGORIA MELHOR QUALIDADE DO LEITE

AUDITORIA DA FRIMESA FOI REALIZADA NAS GRANJAS PARA AVERIGUAR MANEJO E DEMAIS REQUISITOS VISANDO À CERTIFICAÇÃO



COPAGRIL AVANÇA NO PROJETO DE CERTIFICAÇÃO DA CARNE SUÍNA

O Projeto de Certificação da Carne Suína teve mais duas etapas durante os meses de março e abril: treinamento final realizado pela Copagril e auditoria da Frimesa.

Foram selecionadas para participar do projeto as Unidades Produtoras de Leitões (UPLs) de César Scherer, Leonor Buss, Volmir Balem e Cristiane Deves.

Nesse projeto a participação e o comprometimento de todos os envolvidos na atividade é extremamente importante. Realizar todas as tarefas de acordo com a orientação técnica, registrar e manter as evidências e documentos organizados são fatores de sucesso.

Na primeira quinzena de abril foram realizadas as auditorias nas granjas dos produtores associados da Copagril. Este trabalho foi desenvolvido

pelos médicos veterinários Roberta Zuge e Maycon Slavieiro.

Treinamento

Antes, no dia 23 de março, a Copagril havia realizado um treinamento para associados, proprietários e representantes das UPLs, que aceitaram e se comprometeram com o desafio de replicar a implantação do projeto em sua propriedade.

Na oportunidade, a Copagril proporcionou o treinamento de Li-

mites Máximos de Resíduos (LMRs) de medicamentos em carcaças suínas e Doenças de Notificação Obrigatória, conteúdo repassado pelo coordenador do projeto, médico veterinário Robson Kretschmer.

O projeto é supervisionado pelo encarregado do Fomento Suínos, Osni Tessari e pelo gerente do Departamento de Produção Pecuária da Copagril, Udo Herpich.

O projeto de certificação da carne suína iniciou em fevereiro de 2015 nas UPLs participantes.



EQUIPE QUE ACOMPANHOU A AUDITORIA NA UPL DE VOLMIR BALEM

SUÍNOS DEVEM RECEBER QUANTIDADE ADEQUADA DE RAÇÃO EM CADA FASE

O PRODUTOR É RESPONSÁVEL POR CUIDAR DO MOMENTO CORRETO E DA QUANTIDADE DE RAÇÃO A SER FORNECIDA

O grande desenvolvimento da suinocultura nas últimas décadas foi baseado no melhoramento técnico e científico em quatro pontos fundamentais: sanidade, genética, ambiência/instalações e nutrição.

Os produtores e empresas que melhor aproveitaram este pacote tecnológico, aliando estes quatro parâmetros fundamentais e ainda desenvolvendo outros mais, chegaram à excelência de produção. Nesse contexto, a nutrição é um parâmetro essencial na composição do custo, visto que a ração que o suíno consome impacta em mais de 75% no seu custo e diariamente o produtor maneja este insumo, tornando-se fundamental o correto e adequado fornecimento.

Primeiramente é importante saber sobre cada fase da vida dos suínos (maternidade, creche, crescimento, terminação, gestação), pois o alimento em cada uma é diferente. Também é necessário conhecer ou ter a fórmula para cada fase, pois diante disso podemos fornecer o alimento mais adequado e na quantidade correta para cada fase. No caso da Copagril quem adquire ou recebe na parceria a ração

pronta facilita muito, já que precisa apenas cuidar do momento correto e da quantidade fornecida em cada fase.

O primeiro e mais importante alimento para o suíno é a água de boa qualidade (temperatura, vazão de bebedouro, etc) e disponível, pois sem esta não haverá consumo de ração ou se a qualidade e a disponibilidade forem inadequadas haverá redução no consumo e no desenvolvimento dos suínos, podendo estes vir a adoecer.

Ração

Já quanto à ração, um ponto importante é o fornecimento de ração nos horários previstos, sem oscilação, e manter os comedouros regulados de forma a não haver desperdício, pois trata-se de alimento para o desenvolvimento dos suínos e de alto valor na composição do custo. Essa regulagem deve ser feita diariamente ou sempre que precisar. O desperdício ainda pode ocorrer no momento do fornecimento, nos sistemas de transporte da ração, na ingestão por outras espécies (roedores, pássaros, galinhas, etc) e também no forneci-

mento acima da recomendação de cada fase, sendo que é fundamental evitar qualquer tipo de perda.

Também é de extrema importância a limpeza de silos e equipamentos utilizados para tratar os suínos, para que estes não estejam contaminados/sujos e venham a estragar ou comprometer a ração.



UM DOS PONTOS IMPORTANTES A OBSERVAR É QUE NÃO HAJA SOBRA DE RAÇÃO NOS COMEDOUROS



ASSOCIADOS COMEÇAM ALOJAR PINTAINHOS DA UNIDADE PRODUTORA DA COPAGRIL

CRESCIMENTO DA PRODUÇÃO DE OVOS FÉRTEIS ESTÁ SENDO GRADATIVO

VÁRIOS INTEGRADOS DA COPAGRIL
PASSARAM A RECEBER PINTAINHOS DA
UNIDADE PRODUTORA DA COOPERATIVA



ASSOCIADOS
TERESINHA E
ADELMO BASSO,
MORADORES DE VILA
NOVA, INTERIOR DE
TOLEDO, ALOJARAM O
PRIMEIRO LOTE

Foi alojado no dia 26 de março o primeiro lote de pintainhos produzidos a partir da Unidade de Recria de Matrizes e Produção de Ovos Férteis Copagril, localizada em Bela Vista (Guaíra).

O primeiro alojamento aconteceu na propriedade do associado Adeldo Basso, morador de Vila Nova, interior de Toledo.

A partir de então, vários integrados da Copagril passaram a receber pintainhos da unidade produtora da cooperativa, conforme o crescimento gradativo da produção de ovos férteis.

Adelmo e a esposa Teresinha tocam juntos o aviário da propriedade, que tem dois alqueires. Eles trabalham com avicultura há 11 anos e ficaram felizes por receberem o primeiro lote de pintainhos da unidade

produtora da Copagril. “Nós ficamos contentes por termos sido escolhidos pela cooperativa”, garante Adeldo.

Núcleo

O projeto de construção da Unidade de Recria de Matrizes e Produção de Ovos Férteis Copagril está em andamento e prevê o atendimento de 80% da demanda de pintainhos do sistema de integração da cooperativa, quando estiver 100% concluído.

A unidade será composta por 12 aviários de recria de matrizes e 24

aviários de produção de ovos férteis. Uma parte das estruturas está pronta e outra parte está em edificação.

O primeiro lote de aves adultas (machos e fêmeas) foi alojado no núcleo entre os dias 8 e 12 de fevereiro. Os ovos desta produção estão sendo encubados em empresa terceirizada de Cascavel. Posteriormente, seguem para os aviários dos associados da Copagril e, após 45 dias, os frangos são abatidos na Unidade Industrial de Aves Copagril, em Marechal Cândido Rondon.

MANEJO PRÉ-ALOJAMENTO: A IMPORTÂNCIA DE UM BOM INÍCIO

Na avicultura, para se conseguir um lote de excelente qualidade e ótimos resultados de produção é recomenda-do redobrar os cuidados desde a etapa pré-alojamento, que compreende a saída de um lote e a entrada de outro lote. Isso porque o início do lote pode ser determinante, já que do primeiro ao sétimo dia, as aves aumentam seu tamanho 400%. Esta fase representa 15% da vida total do frango de corte, porém pode representar até 70% do resultado final. Confira algumas dicas do médico veterinário Tuffi Bichara.

1

Destino das aves mortas: é necessário bom manejo e disposição das aves mortas, certificar-se que não ficou nenhum resíduo ou carcaça do lote anterior; utilizar corretamente a composteira ou método de compostagem acelerada por biorreator. Também é importante a remoção de todas as aves remanescentes: impossível garantir sanidade mantendo aves vivas no núcleo de criação durante o vazio sanitário.

2

Período de vazio sanitário: garante tempo suficiente para limpeza e desinfecção, secagem da cama, remoção de crosta e diminuição da carga viral, bacteriana. O período ideal compreende entre 12 e 16 dias, entre a saída da última ave e a entrada de novos pintinhos. Em caso de reutilização de cama, é necessário o procedimento de retirada de crostas, restos de aves, sendo ideal ter material seco solto e fermentado por sete dias; utilizar material absorvente, livre de fungos e mofos, livre de umidade.

3

Limpeza do sistema de água: é preciso limpar e desincrustar as linhas de água, utilizar vinagre ou ácido peracético, seguir indicação do departamento técnico. É válido ainda fazer a limpeza de caixas d'água, a revisão das válvulas de pressão de linha e dos diafragmas de pressão da água antes da chegada dos pintinhos.

4

Sistema de alimentação: retirar todo remanescente de alimento do lote anterior dos comedouros e dos silos e fazer a limpeza.

5

Limpeza seca do aviário: envolve o corte de mato e limpeza do redor da granja; remoção de entulhos; revisão e limpeza do sistema de iluminação; revisão de aquecedores; material combustível de boa qualidade (estoque de gás, combustível e lenha seca pelo menos meio metro cúbico de lenha seca para cada mil aves).

6

Limpeza úmida: lavagem com detergentes, retirada de biofilmes e melhora da atuação dos desinfetantes.

7

Desinfecção: utilizar os desinfetantes adequados e na dose recomendada pelo departamento técnico da cooperativa.

RESULTADO

Aviário limpo e desinfetado em condições de receber um novo lote de pintinhos.

COPAGRIL LIBERA RECURSOS DA COTA CAPITAL A ASSOCIADOS

VALOR PARA CADA ASSOCIADO É PROPORCIONAL AO VOLUME DE NEGÓCIOS EFETUADOS COM A COOPERATIVA

A Cooperativa Agroindustrial Copagril iniciou, no mês de abril, o repasse de valores referentes à cota capital dos associados.

Têm direito a receber o valor correspondente, os cooperados que têm 65 anos de idade ou mais e são associados da Copagril há pelo menos 15 anos: eles são chamados de sócios jubilados. O valor é repassado, sempre, em quatro parcelas anuais. Também podem receber a cota os santos e os herdeiros de associados falecidos, que recebem em cinco parcelas.

Outro grupo de cooperados que passam a receber suas cotas é o formado pelos associados pós-jubilados. Os pós-jubilados são os cooperados que já receberam quatro parcelas de suas respectivas cotas e passam a receber a cada ano a sua cota formada pelo valor que integralizaram no exercício anterior.

Quem tem direito a receber a cota capital deve procurar a sua unidade de operação Copagril.

Satisfação

Hilberto Voigt é associado da Copagril desde 1971 e está muito

satisfeito por ter recebido, em abril, o valor correspondente à sua cota. Ele tem 74 anos e está classificado como pós-jubilado, por isso recebe anualmente o valor referente ao exercício anterior. “Eu fico muito agradecido, pois é sempre bom receber um valor com o qual a gente não contava. Vou fazer como faço quando sobra dinheiro: vou aplicar”, revela.

Assim como outros cooperados, nos últimos meses Hilberto teve direito a receber recursos de dife-

rentes mecanismos oferecidos pela Copagril: valores referentes à sua fidelização, às sobras da Assembleia Geral Ordinária, ao FCGR (Fundo de Capital de Giro Rotativo) e agora à cota capital.

Na opinião de Hilberto, essas oportunidades representam as vantagens de se trabalhar e vender para uma cooperativa, motivo pelo qual ele se orgulha da Copagril. “Acredito que esses resultados são sinais de que a empresa é muito bem administrada”, conclui.



O ASSOCIADO HILBERTO VOIGT JÁ RECEBEU O VALOR DA SUA COTA, DAS MÃOS DO GERENTE DA UNIDADE RONDON, LAÉRCIO FINCKE

COPAGRIL PREMIA VENCEDORES DAS MODALIDADES ESPORTIVAS DA COPA 2016

Coroada de sucesso. Assim foi a edição 2016 da Copa Copagrill, realizada no dia 9 de abril, na AACC, em Marechal Cândido Rondon.

O evento contou com a presença de aproximadamente 1,3 mil atletas e cerca de três mil pessoas, que participaram ou prestigiaram as competições esportivas nas seguintes modalidades: futebol suíço, vôlei misto, tênis de mesa, bolão, bolãozinho, bocha, bocha 48, sinuca, tiro ao alvo, canastra e truco.

A Copa é promovida a cada dois anos com o objetivo de estimular a integração entre cooperados da Copagrill e seus familiares. “Novamente este ano conseguimos proporcionar ao nosso quadro social um dia muito especial, com diversas atividades e oportunidade de rever amigos e conhecidos, bem como conseguimos estreitar nosso relacionamento com os associados”, declarou o presidente da cooperativa, Ricardo Sílvio Chapla.

O produtor associado, Vanderlei Paulo Bazotti, de Itaquiraí (MS), gostou muito de ter participado da Copa. “Foi a primeira vez que participei, fiquei impressionado com a organização e com o atendimento a tantas pessoas ao mesmo tempo, principalmente na hora do almoço”, expôs.

Além de ter sido realizada com êxito e atingido seu objetivo, a Copa Copagrill teve premiação dos campeões e vice-campeões de cada modalidade.

ABERTURA FOI REALIZADA PELO DIRETOR-PRESIDENTE, RICARDO SÍLVIO CHAPLA, NA PRESENÇA DE DIRETORES, GERENTES E AUTORIDADES



GRANDIOSO PÚBLICO COMPOSTO POR ASSOCIADOS/ATLETAS E FAMILIARES, PRESTIGIOU A PROGRAMAÇÃO





GANHADORES DA COPA COPAGRIL 2016

Bocha 48 masculino:

- 1º lugar - Entre Rios do Oeste (Leomar Sasi e Hildo Back)
- 2º lugar - Sub-Sede (Gilmar Gandof e Gilmar Dias da Silva)

Bolãozinho de mesa:

- 1º lugar - Mercedes A
- 2º lugar - Pato Bragado/Entre Rios do Oeste B

Bolão masculino

- 1º lugar - Mercedes A
- 2º lugar - Margarida/São Roque A

Bolão feminino

- 1º lugar - Margarida/São Roque A
- 2º lugar - Pato Bragado/Entre Rios do Oeste A

Truco Livre

- 1º lugar - Rondon D (Valdir e Aloisio)
- 2º lugar - Rondon A (Ilmar e Marcos)

Tênis de Mesa masculino

- 1º lugar - Quatro Pontes A (Bráulio)
- 2º lugar - Margarida A (Celso)

Tênis de Mesa feminino

- 1º lugar - Quatro Pontes A (Priscila)
- 2º lugar - Sub-Sede A (Francieli)

Sinuca masculino

- 1º lugar - São José/Sub-Sede/São Clemente (Antonio e Jair)
- 2º lugar - Entre Rios/Pato Bragado (Albano e Milton)

Futebol Suíço Senior masculino

- 1º lugar - Pato Bragado/Entre Rios do Oeste B
- 2º lugar - Margarida/São Roque

Futebol Suíço Novos masculino

- 1º lugar - São José/Sub Sede/São Clemente B
- 2º lugar - Mercedes B

Vôlei Misto Quadra

- 1º lugar - Mercedes
- 2º lugar - Rondon sede

Voleibol Gigante

- 1º lugar - Quatro Pontes
- 2º lugar - Mercedes

Tiro ao Alvo

- 1º lugar - Entre Rios do Oeste/Pato Bragado
- 2º lugar - Mercedes

Bocha masculino

- 1º lugar - São José/Sub-Sede/São Clemente C (Ivo e Valdir)
- 2º lugar - Quatro Pontes A (Valdir e Alcides)

Canastra masculino

- 1º lugar - Rondon B - (Altivo e Adilio)
- 2º lugar - Guaíra/MS C (Sandro e Amilton)

Canastra feminino

- 1º lugar - Iguaporã/Porto Mendes (Noeli e Irmgard)
- 2º lugar - São José/Sub-Sede/S. Clemente (Tereza e Marize)



**VEJA OS
PREMIADOS**
P. 20 e 21



CAMPEÕES DA MODALIDADE BOCHA 48



CAMPEÕES DA MODALIDADE BOCHA



CAMPEÃS DA MODALIDADE BOLÃO FEMININO



CAMPEÕES DA MODALIDADE BOLÃO MASCULINO



CAMPEÕES DA MODALIDADE VÔLEI



CAMPEÕES DA MODALIDADE VOLEIBOL GIGANTE



CAMPEÕES DA MODALIDADE TIRO AO ALVO



CAMPEÕES DA MODALIDADE TRUCO





Parceiros que



TEMPORADA
2016

COPAGRIL/SEMPRE VIDA/SICREDI/MARECHAL CÂNDIDO RONDON



PARCEIRO OURO





apoiam este projeto

PARCEIRO PRATA



PARCEIRO BRONZE



Laboratório Prado S.A. Curitiba-PR



Fernandes Tur



ESCOLINHA DE FUTSAL DA AACCC COMPLETA 30 ANOS

MILHARES DE CRIANÇAS JÁ PASSARAM POR ESTE PROJETO SOCIAL EM TRÊS DÉCADAS

Durante a alfabetização aprendemos o A-B-C. Já Paulo Giesel aprendeu o “AACCC”. Foi no final da década de 80, quando ele tinha cinco anos. Paulinho foi aluno de futsal da Associação Atlética Cultural Copagrill (AACCC) e hoje, aos 33, é médico veterinário em Marechal Cândido Rondon.

Ele tem orgulho de contar que durante dez anos frequentou a Escolinha de Futsal da AACCC, a qual em 2016 está completando 30 anos de fundação. Ao longo destas três décadas, milhares de crianças e adolescentes passaram pela escolinha, desenvolvendo habilidades físicas, fazendo amigos e se socializando.

O pai de Paulo, que também é médico veterinário, Ari Giesel, esteve à frente da escolinha, acompanhado de Karl Schmidt, que continua como treinador até hoje; e Wilson Veiga Junior (Rita Lee), que agora atua como delegado de

jogos oficiais de futsal profissional.

Ari conta que no início havia três categorias: fraldinha, pré-mirim e mirim. “A gente se deslocava até outras cidades com uma Kombi ou outro veículo, dávamos um jeito, com apoio da Copagrill”, lembra.

Segundo Ari, a oportunidade de praticar um esporte era muito va-

lorizada pelos alunos inscritos no projeto. “Eles adoravam. Aquela época foi fantástica. Foram proporcionadas muitas emoções a esses atletas. O futsal foi muito importante na vida dessa geração que acompanhei. Todos eles estão bem encaminhados na vida”, relata Ari.



KARL SCHMIDT E ARI GIESEL COM A TURMA DE PAULINHO, NA DÉCADA DE 90



LEMBRANÇAS EM PRETO E BRANCO: ÁLBUM DA FAMÍLIA GIESEL ESTÁMPA FOTO DE UM DOS PRIMEIROS DESFILES DA ESCOLINHA DA AACCC



ARI E O FILHO PAULO GIESEL PARTICIPARAM DA ESCOLINHA NOS PRIMEIROS ANOS DE EXISTÊNCIA: BOAS RECORDAÇÕES



Chocolate

Já Paulinho lembra que nos primeiros dias o técnico Karl ofereceu um chocolate para que ele fosse treinar. “No começo eu não queria ir. Depois gostei tanto que frequentei a escolinha durante dez

anos”, conta. É claro que a trajetória do jogador na escolinha teve suas vitórias e os seus “chocolates”, mas Paulinho acredita que valeu à pena. “O esporte foi toda a base para a minha vida. Fiz muitas amizades, aprendi o respeito, companheirismo, caráter e acredito que o mesmo aconteceu com a maioria dos colegas que frequentaram a escolinha”, relata. “Seria muito bom se eu pudesse viver a vida inteira naquela mesma época”, conclui Paulo Giesel.

O PROJETO

A Escolinha de Futsal da AACCC começou suas atividades há 30 anos e constituiu-se em um projeto social que tem o propósito de oferecer gratuitamente aulas de futsal para proporcionar a socialização, aperfeiçoamento de habilidades e estímulo ao desenvolvimento físico das crianças e jovens. Anualmente, o projeto social conta com a participação de cerca de 250 estudantes. Frequentam a escolinha atletas de sete a 15 anos, de todas as escolas e classes sociais. As aulas são ministradas pelos professores Carlos Eduardo Dürks e Karl Schmidt.



NO ESPORTE E NA VIDA, AS NOVAS GERAÇÕES VÃO FAZER A SUA PRÓPRIA CAMINHADA, COMO FEZ PAULINHO



Ocepar tem novo presidente

Durante a Assembleia Geral Ordinária (AGO) da Ocepar ocorrida no dia 1º de abril, tomou posse o novo presidente do Sistema Ocepar: o engenheiro agrônomo José Roberto Ricken. Ele assumiu no lugar de João Paulo Koslovski, que deixou o cargo ocupado por ele desde 1996 para se dedicar a projetos pessoais.



Ocepar revisa valor

Na Assembleia Geral Ordinária da Ocepar ocorrida no dia 1º de abril, a entidade revisou o valor faturado pelas 220 cooperativas filiadas no ano de 2015: elas faturaram R\$ 60,4 bilhões, crescimento de 19,6% em relação aos R\$ 50,51 bilhões movimentados em 2014. O setor, que responde por 18% do Produto Interno Bruto do Paraná (PIB) e por 56% da produção agropecuária no Estado, exportou no ano passado R\$ 8,5 bilhões, investiu R\$ 2,3 bilhões e recolheu R\$ 1,5 bilhão em tributos. Ao todo, o cooperativismo paranaense congrega 1,3 milhão de cooperados e gera 2,6 milhões de postos de trabalho.



Diretoria da AACC

O presidente da Associação Atlética Cultural Copagrill (AACC), Jaime Benjamin Vilani, foi reeleito para mais um mandato à frente da entidade, durante assembleia geral ordinária realizada no último dia 26 de fevereiro. A nova diretoria e o novo Conselho Fiscal foram eleitos e empossados na mesma noite. O conselho é formado por Juliano Ivan Weizenmann, Milton Stiehl, Marco Aurélio Stensel, Nilvo Kühler e Udo Herpich.

Prêmio AquiAgora

A Cooperativa Agroindustrial Copagril teve mais um destaque regional. A unidade Copagril de Mercedes foi premiada, em abril, pelo seu destaque local na categoria Comércio de Cereais e Insumos. A comenda foi recebida pela diretoria executiva da Copagril no dia 2 de abril.



.....

Aula prática para acadêmicos

A Copagril, em parceria com a Unioeste, proporcionou aos alunos do 4º e 5º ano do curso de Agronomia do campus de Marechal Cândido Rondon, uma aula prática sobre Agricultura de Precisão, na antiga Estação Experimental da Copagril, no dia 15 de abril. Foram 4 horas para os alunos colocarem em prática o que eles aprenderam em sala de aula, acompanhando a aplicação de calcário, fazendo coleta do produto, análises de dados e regulagem do equipamento de aplicação.



VAZIO SANITÁRIO DA SOJA FAZ PARTE DO MANEJO DA FERRUGEM ASIÁTICA

DE 15 DE MAIO A 15 DE JUNHO DEVE-SE FAZER A INTERRUPÇÃO DO CICLO DA CULTURA



FISCAL DA ADAPAR, ANDERSON LEMISKA: "OS AGRICULTORES ESTÃO BEM INFORMADOS DA OBRIGATORIEDADE DA ELIMINAÇÃO DE PLANTAS DE SOJA EM SUAS LAVOURAS ATÉ 14 DE JUNHO"

Há vários anos o vazio sanitário da soja é uma medida legislativa adotada por vários Estados brasileiros com o objetivo de reduzir a quantidade de esporos da ferrugem asiática da soja durante a entressafra.

De acordo com o fiscal da Agência de Defesa Agropecuária do Paraná (Adapar), Anderson Lemiska, observando que a doença necessita do hospedeiro vivo para sobreviver e reproduzir-se, dados de pesquisas comprovam que a ausência de plantas vivas de soja por um período superior a 60 dias é uma medida eficiente na redução na pressão da doença para o cultivo da safra normal de soja. "Essa interrupção do ciclo da doença reduz a infecção precoce nas lavouras de soja, caso contrário, pode aumentar muito o custo de produção devido às várias aplicações com fungicidas como ocorre, por exemplo, com a soja safrinha, além da perda do potencial produtivo da cultura", explica.

Segundo o profissional da Adapar, além do vazio sanitário, existem vários métodos de controle das doenças em geral. No caso específico da ferrugem asiática da soja, o método mais utilizado pelos agricultores é a proteção das folhas da cultura via pulverização com produtos de ação fungicidas. No entanto, nas últimas safras foi observada a redução da eficiência de controle desses produtos ocasionada por vários fatores, tais como safras consecutivas de soja, semeaduras tardias, manejo inadequado e a ausência de rotação de culturas. Com base nisso, foram realizados seminários regionais distribuídos pelo Estado paranaense, com participação dos agricultores, profissionais da área, fabricantes, pesquisadores da Adapar, buscando alternativas para o controle da ferrugem asiática. Desta forma, resultou a publicação da Portaria Nº 193 da Adapar estabelecendo a calendarização do cultivo da soja no Paraná.

O que muda

Quanto ao período do vazio sanitário não houve mudanças. A Portaria N° 109 de 2015 da Adapar estabelece o vazio sanitário como ausência de plantas vivas de soja em todo território paranaense no período entre 15 de junho e 15 de setembro. A principal mudança ocorre em relação ao cultivo da soja a partir deste ano agrícola (2016/2017). A Portaria N° 193 de 2015 da Adapar estabelece o período de semeadura da soja entre 16 de setembro e 31 de dezembro e a data de 15 maio como prazo final para a colheita ou interromper o ciclo da cultura por meio da dessecação. Além disso, não poderá ocorrer a semeadura e cultivo da soja em sucessão à soja, na mesma área e ano agrícola, visando estimular a rotação de culturas.

Segundo Lemiska, o período compreendido entre 16 de maio e 14 de junho não enquadra-se como vazio sanitário, porque ainda podem restar algumas plantas de soja espon-

tâneas ou voluntárias que deverão ser eliminadas até 14 de junho, pois no dia 15 inicia o vazio sanitário. “Quanto ao cumprimento do vazio sanitário não vejo muitos problemas, pois os agricultores estão bem informados da obrigatoriedade da eliminação de plantas de soja em suas lavouras até 14 de junho”, comenta o fiscal.

Calendarização

Em relação à calendarização do cultivo da soja, a Adapar está divulgando as medidas a serem seguidas e os agricultores de-

vem estar atentos a partir deste ano agrícola, ou seja, a partir de 16 de setembro de 2016, quando encerra o vazio sanitário e entra em vigor a Portaria 193.

“Acredito que o principal agente fiscal deve ser o próprio agricultor, pois é ele o maior beneficiário das medidas de controle. No entanto, nos casos de descumprimento das medidas, a fiscalização ficará a cargo dos fiscais de Defesa Agropecuária da Adapar, que tomarão as medidas cabíveis”, alerta Lemiska.



**Interrupção do ciclo da cultura/
prazo máximo para dessecação** 



COLHEITA

VAZIO SANITÁRIO

SEMEADURA 

JANEIRO FEVEREIRO MARÇO ABRIL 15/MAIO 15/JUNHO JULHO AGOSTO 15/SETEMBRO OUTUBRO NOVEMBRO DEZEMBRO

4,5 MESES

1 MÊS

3 MESES

3,5 MESES

Proibida presença de plantas vivas 

Responsabilidade

A responsabilidade de cumprir a legislação e respeitar o vazio sanitário é de todos: proprietários, arrendatários, parceiros ou possuidores de qualquer área ou instalação nas quais houver cultivo, colheita, armazenagem, beneficiamento, comércio, industrialização, movimento ou transporte de soja.

Cooperação

Para que o vazio sanitário tenha o efeito desejado, é necessário pensar em cooperar com toda a comunidade e a produção de soja na região, fazendo o monitoramento e a eliminação das plantas, sejam voluntárias ou cultivadas.

PRAZO PARA FAZER O CAR ENCERRA DIA 05



Encerra-se no dia 05 de maio o prazo para inscrição de imóveis rurais no Cadastro Ambiental Rural (CAR) em todo País. O CAR é um registro eletrônico obrigatório criado pelo Código Florestal (Lei nº 12.651/2012) e tem o objetivo de ajudar na identificação e na integração das informações, contribuindo para a regularização ambiental das propriedades rurais no País.

Após o prazo final estabelecido pelo Novo Código Florestal, os cadastros poderão ser realizados no sistema, porém, com a perda de alguns benefícios, como a possibilidade de continuar utilizando áreas consolidadas, de computar Áreas de Preservação Permanentes com parte da Reserva Legal do imóvel e para

obter licenciamento ambiental.

A partir de 2017 os donos de terras não conseguirão acessar as linhas de crédito rural para financiar o custeio, comercialização e investimentos nas propriedades, caso não façam o cadastramento no prazo fixado. Os produtores também terão dificuldades para acessar linhas importantes para o desenvolvimento agropecuário com taxas de juros subvencionadas pelo Tesouro Nacional como as do Pronaf (Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar), do Pronamp (Programa Nacional de Apoio ao Médio Produtor Rural), etc.

Assim como o imposto de renda, o CAR é uma informação declaratória de responsabilidade dos proprietários rurais, que poderão fazer o cadastro diretamente no site www.car.gov.br.



Veja quem acertou na escolha com Tricea® no Paraná

“Conseguí **colher no limpo**, eliminando 100% o azevém, além do controle em folhas largas, como o nabo e a soja voluntária.”

Ivo Maller - Vera Cruz do Oeste / PR



Soluções em Trigo



Dow AgroSciences

Tricea® é o herbicida de amplo espectro da Dow AgroSciences que trouxe uma alternativa para a cultura de trigo. Quem experimentou já comprovou que fez a escolha certa. Comprove você também.

Tricea®
HERBICIDA

Soluções para um Mundo em Crescimento

PULVERIZADOR AUTOPROPELIDO FACILITA MANEJO DE LAVOURAS

MÁQUINAS VÊM COM PILOTO AUTOMÁTICO, GPS E SUSPENSÃO
PNEUMÁTICA INTELIGENTE

O azul-esverdeado da Montana foi substituído pela cor vermelha da multinacional francesa de implementos agrícolas Kuhn nas revendas de todo o País, inclusive na Loja de Máquinas Copagril. As modernas máquinas da Kuhn oferecem aos agricultores vantagens trazidas pelas melhores tecnologias existentes no mercado, que otimizam o trabalho no campo.

Um dos produtos comercializados pela Copagril é o pulverizador autopropelido boxer Kuhn (foto), o qual é um modelo consagrado que caiu no

gosto dos agricultores pela sua simplicidade, baixo custo de manutenção e agilidade. E o modelo 2016 veio com novidade, pois recebeu algumas melhorias como sistema de suspensão pneumático autorregulável, escada hidráulica e melhorias na cabine.

O sistema de suspensão pneumática inteligente equaliza a pressão nas bolsas de ar e se autocalibra de acordo com a carga. Já o compressor de ar é uma ferramenta que auxilia no caso de limpeza e manutenção da máquina.

O barramento do pulverizador boxer tem 25 metros, permitindo que seja pulverizada uma área maior por passada, garantindo mais rendimento no trabalho, menor amassamento da cultura, refletindo em economia de tempo e combustível.

A cabine é pressurizada, possui ar-condicionado e sistema de filtragem de ar por carvão ativado, o que garante a segurança do operador. Já a escada hidráulica oferece conforto para o operador, que com o acionamento de uma tecla abre e fecha a escada, sendo que nos modelos anteriores esse sistema era manual.

A máquina ainda possui sistema próprio de GPS e piloto automático, totalmente nacional, não dependendo de equipamentos importados e que estão sujeitos à falta de assistência.

O motor MWM do pulverizador autopropelido boxer Kuhn é conhecido pelo seu baixo consumo e fácil manutenção. Outra vantagem é o tanque com capacidade de 2.000 litros, que garante maior autonomia na pulverização, menos tempo gasto reabastecendo.

A Kuhn é reconhecida nacionalmente pela qualidade de sua linha de pulverizadores e é mais uma grande opção da Copagril para o produtor.





Sabe o que o **Roundup** e os agricultores vêm construindo juntos?

UM NOVO CAPÍTULO NA HISTÓRIA DA AGRICULTURA BRASILEIRA.

ROUNDUP.COM

“O Roundup traz uma segurança muito grande, porque é um produto que a gente utiliza há mais de 30 anos. Segurança, em alguns casos, contra a precipitação, uma chuva que ocorre logo após a aplicação. Então, para nós o Roundup é essencial. Ele nos traz tranquilidade e confiança.”

Carlos Apoloni - Quarto Centenário - PR

ADVERTÊNCIA: Os agrotóxicos são produtos perigosos à saúde humana, animal e ao meio ambiente. Antes de manuseá-los, leia atentamente e siga rigorosamente as recomendações contidas no rótulo, na bula e no receituário agrônomo. Utilize sempre os equipamentos de proteção individual. Nunca permita o manuseio de agrotóxicos por menores de idade. Descarte corretamente as embalagens e os restos dos produtos. Não reutilize as embalagens vazias. Informe-se sobre a importância do manejo integrado de pragas.

**CONSULTE SEMPRE UM ENGENHEIRO AGRÔNOMO.
VENDA SOB RECEITUÁRIO AGRÔNOMICO.**

Acesse roundup.com.br
e faça parte dessa história.





EMBALAGENS DE DEFENSIVOS RECEBEM DESTINAÇÃO CORRETA

ASSOCIADOS DA COPAGRIL PARTICIPAM DO PROGRAMA HÁ MUITOS ANOS, PRODUZINDO ALIMENTOS DE FORMA CONSCIENTE E RESPONSÁVEL

Seguirá ao longo do ano todo o trabalho de recolhimento de embalagens de defensivos agrícolas na região Oeste paranaense, com o objetivo de garantir a esses materiais uma destinação correta em relação ao meio ambiente. Na sede da Copagrill em Marechal Cândido Rondon a recolha é realizada na Estação Experimental.

Os produtores inscritos devem levar as embalagens tríplice lavadas até o ponto de recolhimento para que seja realizada a correta destinação dos produtos, evitando a contaminação do meio ambiente.

Os associados da Copagrill já participam do programa Campo Limpo há muitos anos, produzindo alimentos de forma consciente e responsável, alinhados com os princípios da sustentabilidade pronunciados pela cooperativa.

Na área de atuação da Copagrill no Paraná o recolhimento é realizado pela Associação Regional Oeste Paranaense de Distribuidores de Defensivos Agrícolas (Ardefa).

Após fazer a tríplice lavagem das embalagens, conforme indicada nas caixas dos produtos, os agricultores

devem entregá-las secas e destampadas à equipe de recolhimento. Também precisam ser entregues as caixas de papelão e apresentada nota fiscal de compra para que seja dada baixa.

A equipe da Ardefa realiza a classificação dos materiais entregues para facilitar a correta destinação. São encaminhados para incineração rótulos e embalagens de plástico em que são comercializados produtos para tratamento de sementes. O restante é reciclado e se torna nova embalagem ou mesmo palanques, dentre outras aplicações.

A Ardefa conta com 17 empresas associadas, atua em 24 municípios e tem sede em Palotina. Neste ano, o recolhimento itinerante acontece nas terças e quintas-feiras, conforme calendário divulgado pelas cooperativas e empresas associadas, ou em www.ardefa.com.br.



RECEBIMENTO DE EMBALAGENS REALIZADO
NA ESTAÇÃO EXPERIMENTAL COPAGRIL

COPAGRIL É COLABORADORA DE PESQUISA NACIONAL DA EMBRAPA SOJA



AMOSTRAS DO GRÃO FORAM COLETADAS EM OITO UNIDADES ARMAZENADORAS DA COOPERATIVA

Reconhecendo a importância da produção científica para a melhoria dos processos, a Cooperativa Agroindustrial Copagrill está colaborando com uma pesquisa nacional que vem sendo desenvolvida pela Embrapa Soja, de Londrina. A pesquisa é intitulada: "Qualidade de grãos e das sementes de soja colhidos e armazenados".

Em abril, o coordenador da pesquisa da Embrapa, Irineu Lorini, esteve na Unidade de Recebimento e Armazenamento de Grãos da Copagrill em Marechal Cândido Rondon, para coletar amostras de soja que serão analisadas em laboratório.

Na Copagrill foram coletadas amostras nas seguintes unidades armazenadoras: Marechal Cândido Rondon, Margarida, Mercedes, Entre Rios do Oeste, Bela Vista, Guaíra, Sub-sede (Santa Helena) e São José das Palmeiras.

Conforme Lorini, após as análises, os dados referentes à qualidade dos grãos serão repassados à cooperativa para tomada de conhecimento.

Segundo o profissional da Embrapa, a coleta de amostras de soja está sendo realizada em vários armazéns de vários estados a cada safra. "Ao todo são cerca de 50 instituições parceiras deste projeto, que tem o objetivo de elaborar um mapa da qualidade da armazenagem de grãos no país", cita Lorini.

A partir do conhecimento geral sobre a condição de armazenagem de grãos no país será possível dimensionar a necessidade de melhorias no setor.



ESCAVAÇÕES

- ESGOTO - ESCAVAÇÃO PARA BLOCOS DE CONCRETO
- SUMIDOUROS - FOSSAS - TUBULAÇÕES DE ÁGUA
- REDE DE ENERGIA SUBTERRÂNEA

AGENDE E CONTRATE OS SERVIÇOS



EMPRESÁRIOS DO MÉXICO VISITAM INDÚSTRIA DE AVES COPAGRIL

VISITANTES CLASSIFICARAM A PLANTA INDUSTRIAL COMO “EXCELENTE”

Uma comitiva do México realizou visita, no dia 4 de março, à Unidade Industrial de Aves Copagril, localizada em Marechal Cândido Rondon, com o objetivo de conhecer a planta da cooperativa.

A delegação formada por representantes de 20 empresas importadoras foi organizada pela Câmara México Brasil (Camebra) e pelo Conselho Mexicano da Carne (Comecarne).

O grupo foi recepcionado pelo diretor-presidente da Copagril, Ricardo Sílvio Chapla; pelo vice-presidente Elói Darci Podkowa; secretário Márcio

Buss, bem como pelos gerentes do frigorífico Adolir Weber e comercial José Aparecido Lima.

Conforme o presidente foi uma visita importante para a cooperativa, uma vez que a indústria da Copagril é habilitada a exportar carne de frango para o México, sendo natural que haja interesse comercial de empresas daquele país.

No encontro, Chapla destacou as políticas da Copagril, que têm como pilares os fornecedores, funcionários e clientes. “Trabalhamos com o sistema de integração com os nossos as-

sociados, sendo que a avicultura serve como alternativa de diversificação nas pequenas propriedades. Além disso, prezamos pelo bem-estar dos nossos funcionários e primamos muito pela qualidade dos nossos produtos”, frisou.

Durante a visita, o vice-presidente do Consejo de Mejicano de La Carne, Eugenio Salinas, agradeceu pela oportunidade de conhecerem a planta industrial e afirmou que os empresários tiveram ótima impressão de tudo o que viram. Os visitantes consideraram a planta excelente.



DIRETORES EXECUTIVOS DA COPAGRIL COM INTEGRANTES DA DELEGAÇÃO MEXICANA

COPAGRIL REALIZA MUTIRÃO DE COMBATE AO MOSQUITO DA DENGUE

DISTRIBUIÇÃO DE PANFLETOS E TRABALHO INTERNO DE VARREDURA COMPÕEM AS AÇÕES REALIZADAS



Preocupada com a saúde pública, a Cooperativa Agroindustrial Copagrill, por meio de suas Comissões Internas de Prevenção de Acidentes (Cipas) realizou, em fevereiro e março, uma grande mobilização de combate ao mosquito da dengue, em todas as unidades, no Paraná e no Mato Grosso do Sul.

Na abertura dos trabalhos da campanha contra a dengue, no dia 27 de fevereiro, os funcionários realizaram um mutirão de limpeza em todas as dependências e pátios das unidades, Centro Administrativo, lojas agropecuárias, supermercados e postos de combustíveis. O objetivo foi coletar objetos que pudessem acumular água e propiciar a proliferação do mosquito *Aedes aegypti*, que transmite também o zika vírus e a chikungunya. A intenção é que a varredura seja realizada periodicamente em todos os estabelecimentos da Copagrill.

Outra ação promovida pela cooperativa é a de conscientização do público externo sobre a importância dos cuidados necessários para eliminar os focos do mosquito. Todas as unidades da Copagrill realizaram a distribuição de panfletos explicativos sobre o que fazer para ser um cidadão consciente, quais os sintomas das três doenças transmitidas pelo mosquito e o apelo para que as ações preventivas sejam recorrentes.



EM QUATRO PONTES, UM DOS ASSOCIADOS QUE RECEBEU O PANFLETO INFORMATIVO FOI JOÃO IVO HECK, QUE APOIA A CAMPANHA



MOBILIZAÇÃO FOI REALIZADA EM TODAS AS DEPENDÊNCIAS E PÁTIOS DAS UNIDADES COPAGRIL

“NOSSO PRINCIPAL VALOR É GENTE”

CONVENÇÃO DE VENDAS FOI REALIZADA EM MARÇO PARA FUNCIONÁRIOS DA COPAGRIL

Em torno de 200 funcionários da Copagrill que atuam nas mais diversas áreas de vendas participaram de curso para aprimorar os conhecimentos sobre a atividade comercial. Eles foram divididos em duas turmas que tiveram programação nos dias 18 e 19 de março e 1º e 2 de abril.

Nos dois momentos o evento promovido pela Copagrill em parceria com o Sescop/PR e as empresas Bayer e Nutrifarma, foi realizado no auditório do Olinda Park Hotel, em Toledo.

A convenção teve como tema “Nosso principal valor é gente”, e seu objetivo foi desenvolver habilidades dos funcionários para aperfei-

çoar o atendimento aos associados e clientes, buscando a satisfação e fidelização dos mesmos, além de incentivar a motivação, integração da equipe e a vontade de superar desafios.

Com enfoque em alta performance em vendas e negociações, os instrutores do Grupo DLR Vida, credenciados ao Sescop, Lázaro Ricardo Vallin e Ricardo Barbosa da Silva, abordaram sobre a importância de conhecer os produtos comercializados, aspectos comportamentais envolvidos no momento de efetuar uma venda, sobre as estratégias que estão relacionadas a uma venda, também foram realizadas algumas

dinâmicas de grupo, em que os funcionários puderam vivenciar o conteúdo aprendido. Tudo com o propósito de trabalhar as estratégias de vendas e melhorar cada vez mais o atendimento, além de proporcionar maior integração e conhecimento entre os funcionários das unidades.

Nos dois encontros, o gerente comercial insumos da Copagrill, Enoir José Primon, repassou informações relacionadas aos objetivos da cooperativa para o ano, principalmente os desafios de crescimento devendas. Já os profissionais da Bayer e Nutrifarma apresentaram os seus produtos comercializados na Copagrill.

GRUPO QUE PARTICIPOU DA PRIMEIRA CONVENÇÃO DESTE ANO: METAS E DESAFIOS



felicidade é poder enxergar a vida como ela é

Cuide daqueles que são responsáveis por isso: os seus olhos. Visite o seu oftalmologista pelo menos uma vez ao ano. E se você tem problemas de visão ou já passou dos 40 anos, o ideal é que a consulta seja feita a cada seis meses.



Muito mais que um Hospital.
Uma estrutura completa para
o tratamento e o cuidado dos
seus olhos.



Hospital de Olhos de Cascavel
Banco de Olhos

45 2101-4242 | www.hospitaldeolhos.com.br
Rua Minas Gerais, 1986 | Centro | Cascavel/PR

Diretora Técnica Médica
Dra. Selma Miyazaki - CRM-PR: 12511

CUIDADOS PESSOAIS AJUDAM A EVITAR DOENÇAS TÍPICAS DO FRIO

ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL E BOA HIGIENE SÃO ESSENCIAIS

Com a incidência de baixas temperaturas desde o outono, aumentam as chances das pessoas contraírem doenças respiratórias, que também são bastante comuns no inverno. Porém, alguns cuidados em relação à higiene podem ajudar a evitar doenças. O Ministério da Saúde aconselha a população a tomar medidas preventivas e de eficácia comprovada:

Higiene:

Higienizar as mãos com água e sabão, ou com álcool gel, principalmente depois de tossir ou espirrar; depois de usar banheiro; antes de comer; antes e depois de tocar os olhos, a boca e o nariz;

Evitar tocar os olhos, nariz ou boca após contato com superfícies potencialmente contaminadas, como corrimões, bancos e maçanetas;

Evitar proteger a tosse e o espirro com as mãos, utilizando, preferencialmente, lenço de papel descartável;

Evitar contato com pessoas que apresentem a gripe, na medida do possível.



Alimentação:

Consumir bastante água e água de coco;

Beber chás e sopas;
Ter hábitos saudáveis;
Alimentação balanceada.

Em casa:

Manter o ambiente doméstico arejado;

Permitir a incidência de luz solar.

Vacina contra a gripe:

A vacina contra a gripe é a melhor maneira de evitar a doença e suas complicações. Todos os anos é necessário receber uma nova dose, já que a sua composição é alterada de acordo com o tipo de vírus mais provável de se disseminar. A vacina da gripe previne aproximadamente 70-90% dos casos de gripe, mas não protege contra outras infecções respiratórias, como o resfriado.

	GRIFE	RESFRIADO
CAUSADOR	Influenza	Rhinovírus ou outros cinco tipos principais
DURAÇÃO	Cerca de 1 semana e é mais forte.	Dois a quatro dias
FEBRE	Alta, acima de 38° C, costuma durar 3 dias e demais sintomas desaparecem 3 ou 4 dias após a febre acabar.	Febre é menos comum e quando ocorre é baixa.
TOSSE	Sim	Sim
DOR MUSCULAR	Sim	Sim
DOR DE CABEÇA	Sim	Sim
OUTRAS REAÇÕES	Dor de garganta Coriza Irritação nos olhos e ouvidos	Congestão nasal Rouquidão Mal-estar
COMPLICAÇÕES	Deficiência do sistema imunológico Pneumonia	Otite (infecção no ouvido) Sinusite Bronquite ou doença mais graves.



COPAGRIL VAI PARTICIPAR DO DIA DE COOPERAR

NESTE ANO O TEMA SERÁ “AÇÕES QUE CONSTROEM E TRANSFORMAM VIDAS”

Já está agendado para o dia 2 de julho a próxima edição do Dia C – Dia de Cooperar, que é promovido pelas cooperativas, com apoio do Sistema OCB - Organização das Cooperativas do Brasil.

Este será mais um ano em que a Copagrill vai participar da programação, desenvolvendo ações em municípios de sua área de atuação, visando difundir de forma ainda mais intensa os princípios do cooperativismo.

Em 2016, o tema do Dia C será “Ações que constroem e transformam vidas”. Nesse sentido, o objetivo das ações a serem realizadas em alusão ao dia 2 de julho é que sejam propostas transformadoras, que tenham continuidade e tendo as cooperativas como protagonistas.

Fazem parte da proposta a promoção de atividades de saúde, educação, lazer, cultura, cidadania e sustentabilidade.

Anualmente, no primeiro sábado de julho, é feita uma grande festa por todo o país para celebrar os resultados conquistados durante o ano. Essa é a data mais importante para o setor, quando também se comemora o Dia Internacional do Cooperativismo (ver box).

O Dia C estimula a intercooperação para fortalecer resultados. O dia C é uma grande campanha de voluntariado cooperativista.



Dia Internacional do Cooperativismo

A Aliança Cooperativa Internacional (ACI) definiu que em 2016 o tema do 94º Dia Internacional do Cooperativismo, celebrado em 2 de julho, será “Cooperativas: o poder de agir para um futuro sustentável”.

O tema foi escolhido pelo Comitê de Promoção e Progresso das Cooperativas (Copac), constituído pela ACI e a Organização das Nações Unidas (ONU) e vai ao encontro da agenda da ONU para o Desenvolvimento Sustentável em 2030. Além disso, este ano, o tema da Cúpula Internacional das Cooperativas será “Cooperativas: o poder de agir”.

E, com o objetivo de criar uma identidade mais forte para essa comemoração, uma logomarca especial está sendo desenvolvida, bem como as artes de peças de divulgação. Em breve, este material será disponibilizado às unidades estaduais do Sistema OCB.



COOPERJOVEM PASSA A TER NOVA METODOLOGIA

PROGRAMA DISSEMINA PRINCÍPIOS DO COOPERATIVISMO EM ESCOLAS PRIMÁRIAS

O Programa Cooperjovem, desenvolvido em escolas municipais de Marechal Cândido Rondon, Quatro Pontes, Mercedes, Pato Bragado, Guaíra e Entre Rios do Oeste, está com nova metodologia para este ano.

Este programa é realizado pela Copagril e SESCOOP, em parceria com as secretarias municipais, visando difundir a cooperação entre crianças em idade escolar.

A novidade é que a partir de agora os trabalhos terão ênfase no Projeto Educacional Cooperativo (PEC). O objetivo é propiciar a vivência da cooperação, para verificar as demandas comunitárias extraídas da análise do contexto, que servem para os professores nortear as ações do projeto. "O PEC enfatiza a importância da pesquisa e da ação coletiva e a valorização da participação social e do trabalho cooperativo, tendo em vista a construção coletiva", explicou o instrutor.

Um encontro de sensibilização aos professores e representantes das secretarias de educação dos municípios da área de ação da cooperativa foi realizado, recentemente, no auditório da prefeitura de Marechal Cândido Rondon.

Neste ano, os representantes das escolas que desenvolvem o Cooperjovem devem ter a formação básica promovida em parceria com o SESCOOP.

Palestras

Tiveram início no dia 4 de abril as palestras para os alunos e professores das escolas participantes do programa Cooperjovem. O tema cooperação está sendo trabalhado pela instrutora Helda Elaine Völz Bier, que destaca a importância da cooperação de todos na realização dos projetos, sejam alunos, professores e comunidade escolar.



ENCONTRO DE SENSIBILIZAÇÃO DOS EDUCADORES FOI REALIZADO DIA 25 DE FEVEREIRO, NO AUDITÓRIO DA PREFEITURA DE MARECHAL CÂNDIDO RONDON



A PRIMEIRA A RECEBER A PALESTRA FOI A ESCOLA MUNICIPAL WALDOMIRO LIESSEN, DE MARECHAL CÂNDIDO RONDON

COPAGRIL INICIA FORMAÇÃO DE

Lideranças Jovens e Femininas

AO TODO SERÃO SETE MÓDULOS DE MARÇO A SETEMBRO

MULHERES QUE MARCARAM PRESENÇA AO DIA DA ABERTURA DO CURSO



JOVENS QUE ESTIVERAM NO PRIMEIRO MÓDULO FICARAM ENTUSIASMADOS

Ter um projeto de vida e ser protagonista de sua própria história é o tema do primeiro módulo do Programa de Formação de Liderança (Curso Modular) iniciado no dia 29 para os jovens e no dia 30 de março para as mulheres, na sede da Copagrill.

O curso é promovido pela Copagrill em parceria com o Serviço Nacional de Aprendizagem do Cooperativismo (Sescoop) e ofertado gratuitamente aos participantes.

O programa envolve integrantes de comitês de jovens e femininos, bem como filhos, esposas e familiares de associados da cooperativa. A partir deste curso, os participantes desenvolvem suas habilidades e são instigados a buscarem condições de construir uma caminhada de sucesso e realização em suas vidas.

Abertura

A abertura do curso foi realizada pelo diretor-presidente da Copagrill, Ricardo Sílvio Chapla, que motivou os jovens a buscarem cada vez mais conhecimento. “Aproveitem bem o curso e essa possibilidade de aprender mais, pois quando houver uma oportunidade ela será usufruída por quem estiver melhor preparado”, recomendou.

Também marcaram presença ao primeiro encontro o encarregado da Assessoria de Planejamento, Qualidade e Cooperativismo, Matias Eldor Graff, e a responsável pela Assessoria de Cooperativismo, Arlete Bendo, que deram as boas-vindas aos participantes do curso.

PROGRAMAÇÃO	MÓDULO	DATA	
		JOVENS	MULHERES
	1) PROJETO DE VIDA E PROTAGONISMO (NEY GUIMARÃES)	29 E 31/03	30/3 E 1º/04
	2) ORATÓRIA (LEONARDO)	03 E 05/05	04 E 06/05
	3) EMOTOLOGIA (NAIR ONOFRE)	31/05	02/06
	4) DOUTRINA COOPERATIVISTA (NEY GUIMARÃES)	21 E 23/06	22 E 24/06
	5) CONHECENDO A COPAGRIL	12 E 14/07	13 E 15/07
	6) EMPREENDEDORISMO (HELDA ELAINE)	02 E 09/08	03 E 10/08
	7) EDUCAÇÃO COOPERATIVISTA E FORMATURA	30/08 E 1º/09	31/08 E 02/09

GANHADORES DO CONCURSO DE PROJETOS AGRÍCOLAS SERÃO PREMIADOS

COMITÊS VENCEDORES SERÃO ACLAMADOS DURANTE O SEMINÁRIO DE SOJA E MILHO

Afagar a terra, conhecer os desejos da terra, cio da terra, a propícia estação...e fecundar o chão. Um dos mais antigos ofícios, cultivar o solo para produzir alimentos, evoluiu a partir de várias novas tecnologias que melhoraram as técnicas e aumentaram a produtividade das lavouras.

Essa evolução vem sendo acompanhada cada vez mais por jovens cooperados e filhos de associados

da Copagrill, que integram os comitês de jovens.

Neste ano foi promovido mais um Concurso de Projetos Agrícolas da Associação dos Comitês de Jovens da Copagrill (ACJC). Os trabalhos envolvem empresas parceiras, jovens, familiares e a comunidade em geral, que é convidada a participar de Dias de Campo promovidos pelos comitês participantes do concurso.

Utilizando diferentes insumos e defensivos, os integrantes dos comitês testaram híbridos de milho e variedades de soja desde o plantio à colheita, alcançando desempenho e auferindo resultados que foram avaliados para chegar a uma pontuação.

Os comitês vencedores do concurso serão conhecidos durante o Seminário de Soja e Milho, que acontecerá dia 30 de abril.

ACJC NO ELICOOP JOVEM

Aconteceu nos dias 7 e 8 de abril, em Curitiba, Encontro da Liderança Jovem do Paraná (Elicoop Jovem), do qual participaram, representando a Copagrill, o presidente da Associação dos Comitês de Jovens da Copagrill (ACJC), Alan Carlo Hubert, e o assessor da associação,



Fernando Adam. Eles participaram de workshop da Escola de Criatividade, discutiram sobre o andamento do Programa Jovemcoop no Paraná e sobre a organização do

Encontro Estadual do Jovemcoop, que acontecerá no início de agosto. O encontro foi promovido pelo Serviço Nacional de Aprendizagem do Cooperativismo (Sescoop/PR).

CONSUMO EXCESSIVO DE SÓDIO E A NOSSA SAÚDE

LOVANE FOLETTO
NUTRICIONISTA CRN8-1737

O sódio é um mineral necessário para manter o balanço de água do corpo e ajudar os músculos e nervos a funcionarem apropriadamente. Também possui papel na regulação da pressão arterial. Embora o papel do sódio seja importante, a quantidade real que precisamos é muito pequena.

Qual é a diferença entre sal e sódio? Embora as palavras “sal” e “sódio” sejam frequentemente usadas como sinônimas, elas não significam a mesma coisa. Quando nos referimos ao sal na alimentação (sal de cozinha), estamos falando de um composto químico comum chamado de cloreto de sódio, que tem cerca de 40% de sódio e 60% de cloreto. O sal é somente uma fonte de sódio, porém a maior fonte. É encontrado naturalmente em alimentos tais como leite, carnes e certos vegetais. Também é adicionado a alimentos durante o processamento, preparo ou à mesa como em pães, cereais e alimentos industrializados, como enlatados e congelados, contribuindo para o conteúdo alto de sódio

na alimentação.

Apesar de ter papel importante no organismo e contribuir para um bom funcionamento do corpo, o consumo abusivo de sódio traz problemas sérios à saúde. O excesso de sódio está associado ao desenvolvimento da hipertensão arterial, de doenças cardiovasculares e renais, entre outras, que estão entre as primeiras causas de internações e óbitos no Brasil e no mundo.

A Organização Mundial de Saúde (OMS) estipula, para os adultos saudáveis, que o consumo máximo diário de sódio é menos de 2 gramas ou menos de 5 gramas de sal (em torno de 1 colher de chá rasa) por pessoa. O Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) revela, no entanto, que o consumo do brasileiro está em 12 gramas de sal diário.

Uma das maneiras mais práticas de diminuir o consumo de sódio é observar as informações nutricionais nas embalagens ao comprar alimentos industrializados. Se a proporção de sódio, em miligramas, em relação às calorias for de

um para um ou mais, é considerado um alimento rico no nutriente, sendo prejudicial à saúde.

Além de reduzir a quantidade de sal no preparo dos alimentos, podemos substituí-lo por temperos naturais como salsa, cebolinha, alho, orégano, alecrim, hortelã e outros, que inclusive vão dar um sabor melhor. O uso de temperos industrializados deve ser evitados, pois contêm alto teor de sódio.

Para contribuir com a diminuição do consumo de sódio, o Ministério da Saúde firmou um acordo com a indústria alimentícia pela redução gradual do teor de sódio em alimentos processados. A previsão é de que, até 2020, estejam fora das prateleiras mais de 20 mil toneladas de sódio.

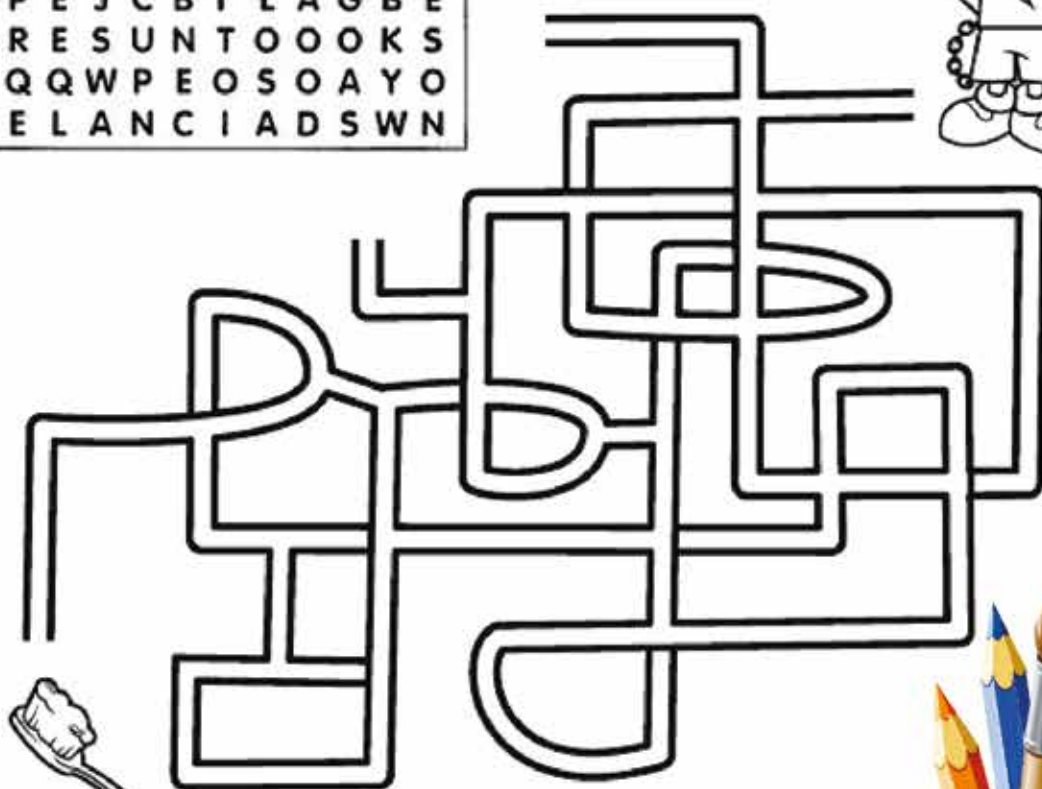
Se o consumo de sódio for reduzido, os óbitos por acidentes vasculares cerebrais e as mortes por infarto podem diminuir. Ainda estima-se que 1,5 milhão de brasileiros não precisaria de medicação para hipertensão e a expectativa de vida seria aumentada em até quatro anos.

KIDS

Presunto - Frango -
Morango - Panqueca -
Melancia - Polenta -
Sanduíche



Encontre as palavras no quadro de palavras cruzadas e localize o caminho para chegar até a escova de dentes.





 **PREPARO**
50 min

 **RENDIMENTO**
24 PORÇÕES

Bolo de banana integral

Ingredientes:

4 ovos
6 bananas nanicas
½ xícara de leite desnatado Frimesa
½ xícara de óleo de canola
1 xícara de farinha de trigo integral
1 xícara de aveia
2 xícaras de açúcar mascavo
1 colher de sopa de fermento em pó
Canela para salpicar

Modo de Preparo:

Bata todos os ingredientes no liquidificador com apenas uma banana, coloque em uma forma untada com óleo e farinha. Coloque rodellas de banana sobre a massa e salpique com canela. Em forno preaquecido, asse a 180°C por 40 minutos. Decoração: Bananas caramelizadas.



A TODAS AS MAMÃES NOSSA
HOMENAGEM NESTE DIA ESPECIAL.
SER MÃE É DAR A VIDA E DELA CUIDAR.

**FELIZ DIA
DAS MÃES**

COMO SERIA
O CRÉDITO
SE FOSSE
INVENTADO
HOJE?

"Justo e Responsável"

ESTA RESPOSTA JÁ EXISTE:
SOMOS UMA INSTITUIÇÃO FINANCEIRA COOPERATIVA.

Isso significa que não temos clientes,
somos todos associados e donos do negócio.

E o dono merece uma atenção especial.

Por isso, cartão de crédito, financiamento
e cheque especial no Sicredi são diferentes.

São concedidos de maneira responsável
e sempre com taxas justas.

Há 113 anos, o jeito mais humano,
transparente e sustentável de ter o crédito
que você precisa. O jeito de quem sabe que

**UM MUNDO MELHOR
A GENTE FAZ JUNTO.**



GENTE
QUE
COOPERA
CRESCER

SICREDI



IMKT - COPAGRIL

IMAGENS ILUSTRATIVAS

Aprecie o lado bom da vida com alimentos Copagril



www.copagril.com.br