

REVISTA EDIÇÃO 95 • ANO 11 • NOVEMBRO/DEZEMBRO 2016

# Copagrill

## DIA DE CAMPO COPAGRIL EVIDENCIARÁ TECNOLOGIAS DO AGRONEGÓCIO

PÁGINAS 10 E 11

**COPAGRIL REALIZA  
ASSEMBLEIA GERAL  
NO DIA 31 DE JANEIRO**

PÁGINA 13:

**FRANGOS PRECISAM  
DE SOMBRA E  
ÁGUA FRESCA**

PÁGINAS 24 E 25

**SOJA REQUER ATENÇÃO  
NO MONITORAMENTO  
DE PERCEVEJOS**

PÁGINAS 30 E 31





# Cooperativismo

## AUTONOMIA E INDEPENDÊNCIA

4º princípio do cooperativismo

As cooperativas são organizações autônomas, de ajuda mútua, controladas pelos seus membros. Se firmarem acordos com outras organizações, incluindo instituições públicas, ou recorrerem a capital externo, devem fazê-lo em condições que assegurem o controle democrático pelos seus membros e mantenham a autonomia da cooperativa.



**ADESÃO LIVRE E VOLUNTÁRIA**  
1º princípio do cooperativismo

**GESTÃO DEMOCRÁTICA**  
2º princípio do cooperativismo

**PARTICIPAÇÃO ECONÔMICA**  
3º princípio do cooperativismo

**AUTONOMIA E INDEPENDÊNCIA**  
4º princípio do cooperativismo

**EDUCAÇÃO, FORMAÇÃO E INFORMAÇÃO**  
5º princípio do cooperativismo

**INTERCOOPERAÇÃO**  
6º princípio do cooperativismo

**INTERESSE PELA COMUNIDADE**  
7º princípio do cooperativismo

# Vivência participativa



**RICARDO SÍLVIO CHAPLA**

Diretor-presidente

A participação é fundamental para todos que fazem parte de uma cooperativa.

A Copagrill, ao longo deste ano, tem proporcionado inúmeras oportunidades de aprendizado, conhecimento e informações para todos que fazem parte da Cooperativa e que tenham interesse em participar. Obtivemos boa participação em todos os eventos, nas reuniões, palestras, cursos, treinamentos, seminários e outros.

Queremos também destacar os professores e professoras das escolas municipais da nossa região, bem como os alunos que participam do Programa Cooperjovem. Parabéns a todos, pois temos a certeza de que estamos contribuindo para uma formação melhor das crianças, dando-lhes oportunidade de

agregar maior conhecimento em cooperação.

Queremos agradecer a todos os associados, lideranças, comitês femininos e de jovens pelo envolvimento na organização de eventos, que resultaram em sucesso graças ao trabalho de todos, e desde já, fica estendido o convite para a participação e envolvimento nos próximos eventos. Quem participa das atividades da sua cooperativa, com certeza adquire mais conhecimentos para aplicar em suas atividades e com isso, poderá obter uma produtividade melhor e, conseqüentemente, um resultado maior.

Desejamos a todos um Feliz e Santo Natal, e um Ano Novo cheio de esperanças renovadas, com saúde, paz e amor, sempre trilhando o caminho do bem.

## COOPERATIVA AGROINDUSTRIAL COPAGRIL

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

### Unidades

Marechal Cândido Rondon, Guaira, 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, Nova Sarandi - Toledo, no Paraná; Mundo Novo, Eldorado e Itaquiraí, 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 Copagrill

A REVISTA COPAGRIL é uma publicação bimestral da Cooperativa Agroindustrial Copagrill. 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 Copagrill  
(45) 3284 7646  
Agromídia:  
(11) 5092 3305  
Guerreiro Agromarketing:  
(44) 3026 4457

## Edição Gráfica:

Jean Michel Laureth/Camila Medin  
**Impressão:** Gráfica Tuicial  
Tiragem: 4.000

## CELSO MELLO: “A CADEIA PRODUTIVA DE CARNES ESTEVE PRESSIONADA EM 2016”

*Estimativa é de que o ano de 2017 será melhor do que o atual, mas a recuperação será tímida*

Fatores políticos e econômicos impactaram de forma negativa o agronegócio ao longo de 2016, em especial a cadeia produtiva de proteína animal. Nesta edição, o diretor geral da Cargill Nutrição Animal Brasil, Celso Mello, analisa como foi o ano para o setor e expõe suas expectativas para 2017. Confira:



**Revista Copagril (RC): Como o Senhor avalia o ano de 2016 para o setor pecuário?**

**Celso Mello (CM):** O ano de 2015 já havia sido um ano ruim no cenário político e econômico do país, que teve um PIB de -3,8%; apesar disso, foi um ano bom para o agronegócio. Já em 2016 o cenário político continuou ruim e a previsão é fecharmos com um PIB negativo beirando os -3,5%, recessão que já representa praticamente uma década de perdas. E dessa vez, o ano não foi bom para o agronegócio, principalmente para a cadeia de proteína animal. O preço do milho impactou muito no custo de produção e o preço de venda da carne ficou estagnado por causa da crise e da consequente redução do poder de compra do consumidor. Essa perda do poder de compra da população reduz o consumo e pressiona toda a cadeia produtiva.

**RC: Por outro lado, o mercado se manteve exigente na cadeia de carnes...**

**CM:** O consumidor está cada vez mais exigente. Ele quer saber como o animal é criado, tem que ter ambiência, sanidade e bem-estar animal. E a cadeia produtiva vem se adequando aos novos padrões, que vão agregando custos ao sistema produtivo, sem contrapartida de aumento de preço pago pelo produto. Isso também pressiona todos: produtores, empresas de insumos e cooperativas. Mas aos poucos o mercado vai se ajustando. A estimativa é de que no próximo ano haverá maior oferta de milho no mercado e o preço cairá, reduzindo o custo de produção e dando um alento às cadeias produtivas de proteína animal.

**RC: Quais as perspectivas para o setor em 2017?**

**CM:** Desde a entrada do novo governo (Michel Temer), criou-se uma atmosfera mais otimista para a economia do país, mas vimos que a retomada não é tão rápida. A estimativa inicial era de que em 2017 o país teria crescimento, com PIB de 1,7%. Depois a expectativa caiu para 1,4% e a mais recente é de que teremos crescimento zero. Portanto, parece que a retomada da economia virá, mas não tão rápido. No setor de carnes é fundamental o mercado interno, que consome, em média, 70% do que o país produz, sendo 30% exportado. Por isso, se o consumo interno está pressionado há um grande impacto financeiro dos negócios da cadeia produtiva.

Acredito que 2017 vai ser melhor do que 2016, mas a recuperação ainda será tímida. Com algumas medidas, como o limite de gastos do governo, começaremos a voltar para regras básicas da economia, que é não gastar mais do que a receita.

Em resumo, creio que o pior já passou e sou otimista quanto ao próximo ano, mas será desafiador.

**RC: O que podemos fazer para ajudar o país a superar essa fase?**

**CM:** Temos terra boa, água abundante, sol o ano inteiro, portanto, temos condições de produzir. O setor de proteína animal tem que produzir carne saudável, de maneira responsável e de forma eficiente, com menos custos. Enfim, acredito que todo brasileiro tem que dar a sua contribuição para ajudar o país a sair da crise, buscando maior eficiência em tudo, inclusive se organizando melhor na sociedade e exigindo mais dos nossos representantes políticos. 🇧🇷



## JOÃO PAULO ZAMPIERI: “TEMOS QUE TRABALHAR PARA DOBRAR A PRODUTIVIDADE AGRÍCOLA”

*Diferencial é trabalhar de forma integrada, agregando tecnologias e monitorando informações*

Se é difícil fazer projeções sobre o futuro do agronegócio, diante de um cenário mundial com Donald Trump presidente dos Estados Unidos, as prisões da Lava-jato e a saída do Reino Unido da União Europeia, por exemplo, saber o que acontecerá na agricultura pode ser ainda mais desafiador. No entanto, uma coisa é certa para o diretor da Unidade de Negócios Sul da Syngenta, João Paulo Zampieri: é possível dobrar a produtividade de grãos por área. Em entrevista exclusiva, ele faz uma avaliação do ano e prospecções. Confira:



**Revista Copagril (RC): Na sua avaliação, como foi o ano de 2016 para o setor do agronegócio?**

**João Paulo Zampieri (JP):** Foi um ano difícil, pois mesmo sendo um dos melhores setores do Brasil, o agronegócio não é uma “bolha” à parte, por isso também foi impactado pela economia. Mesmo sendo um setor favorecido, em razão da permanente demanda mundial por alimentos, ainda assim há fatores que impactam, tais como mudanças rápidas na valorização ou desvalorização do dólar, preços das *commodities*, instabilidade da demanda global, demais fatores econômicos e climáticos. As indústrias produtoras de carne, especialmente frango e suínos, foram altamente impactadas pelo preço do milho neste ano. Houve um descaçamento que afetou a rentabilidade desses alimentos.

**RC: Como as dificuldades devem ser encaradas?**

**JP:** Como desafios. Nesse ano tivemos mais desafios dos que nos anos anteriores, mas com isso aprendemos muito. O clima vai continuar a ser um grande fiel da balança na agricultura global, mas, tudo que afeta a agricultura vai obrigar os agricultores a melhorar sempre. Vimos que é possível produzir mais, que a agricultura é forte. E temos muito pela frente, pois o mundo precisa comer, e cada vez mais vai comprar do Brasil. Nós temos condição de superar outros países e nos superar.

**RC: O que é preciso mudar para que isso aconteça?**

**JP:** Durante 100 anos a agricultura ficou galgada em

defensivos, fertilizantes, sementes e maquinários. Quem desenvolvia a tecnologia eram setores isolados, agora a tendência é a integração. Nós estamos fazendo isso por meio de projetos que agregam informação, serviços, parcerias e tecnologia, como o Granotop e o PIN, para buscar mais produtividade no mesmo solo. Estamos provando que é possível produzir mais e sabemos que é possível dobrar a produtividade.

**RC: Qual é o segredo para produzir mais?**

**JP:** O diferencial é trabalhar em conjunto, de forma integrada, agregando tecnologias e monitorando informações. Nós trabalhamos em parceria com a cooperativa e com o produtor, todos com foco em produzir mais, pois isso interessa para todo mundo, inclusive para a comunidade. Nós monitoramos todos os dados e indicadores, desde o plantio até o fim da colheita, registramos e divulgamos os resultados.

**RC: Qual sua recomendação para o produtor?**

**JP:** O grande desafio para o agricultor e para os empresários é estarem bem conectados, observarem tudo o que acontece, pois é uma forma de se proteger das oscilações do mercado. A integração e a diversificação também são vantagens. Os agricultores cooperados sentem menos os impactos externos, e quando há um momento de dificuldade eles não estão com todos os “ovos” em uma “cesta” só. Então o segredo é se aliar a empresas fortes, estar bem informado e se especializar na gestão da propriedade. 🌱

## MELHORES PRODUTORES DE SUÍNOS EM CONVERSÃO ALIMENTAR - OUTUBRO/2016

	PRODUTOR	C.A. CARÇAÇA AJUST.
1º	ALCEU STADTLOBER	2,791
2º	ALIRIO ANDRE SCHOTT	2,821
3º	ADEMIR ROMEU CLEVESTON	2,831
4º	SÍLVIO SCHUSTER	2,851
5º	SAMOEL JONAS GOLZ	2,854
6º	MARLENE STOCKMANNS JACOM	2,858
7º	ROGÉRIO LUIS KOLLING	2,880
8º	LEVINO GRIEP VORPAGEL	2,883
9º	SANTIAGO M. TSCHINKEL	2,898
10º	TARCISIO JOSÉ ROCKEMBACH	2,900
11º	VANDREI FERNANDO BESEN	2,904
12º	RUBI MEYER	2,913
13º	HILDO BACK	2,915
14º	NERI JOSÉ LAUFER	2,918
15º	IRINOR ZUMMACH	2,924
16º	HÉLIO ANTÔNIO SCHLINDVEIN	2,924
17º	CÉSAR LUIZ MALDANER	2,928
18º	JONAS MARCELO SCHLENDER	2,928
19º	LUCIO SCHROEDER	2,935
20º	EDEMAR OTAVIO HORN	2,936

## MELHORES PRODUTORES DE SUÍNOS EM CONVERSÃO ALIMENTAR - NOVEMBRO/2016

	PRODUTOR	C.A. CARÇAÇA AJUST.
1º	MARCOS KIRSCH	2,745
2º	VILSON JANDIR FINKEN	2,755
3º	ILTON ECKHARDT	2,786
4º	HILEMAR JOÃO OSTJEN	2,825
5º	REALDO FOLLMANN	2,827
6º	VALTER VANZELLA	2,832
7º	ADEMIR STEFAN	2,833
8º	ETIO ARI HOERLLE	2,840
9º	DARCI CARLOS LANG	2,842
10º	EDEMAR MARLOW	2,846
11º	ROQUE MÜLLER	2,849
12º	LAURI RECH	2,855
13º	TIAGO ADRIEL GRIEP	2,857
14º	NIRTO HENRICHSEN	2,862
15º	VALMIR GARCIA DA ROCHA	2,879
16º	JOSÉ PAULINHO DIERINGS	2,885
17º	ARCI BERWANGER	2,892
18º	LEANDRO LUDWIG	2,895
19º	GILMAR PRESSEL	2,897
20º	IVANIR LEANDRO MÜLLER	2,900

# SUÍNOS



## MAIORES PRODUTORES DE LEITE OUTUBRO/2016

	PRODUTOR	LITROS/DIA	LITROS/MÊS
1º	EDSON JOSÉ FELIZ	1.715	53.164
2º	ILDO LANGER	1.642	50.887
3º	ELIO LINO RUSCH	1.637	50.753
4º	DIRCEU BETTONI	1.555	48.190
5º	EDIO LUIZ CHAPLA	1.453	45.069
6º	DARCI OTTO	1.430	44.345
7º	NILO DEL COLLE	1.367	42.382
8º	ALSI MIELKE	1.307	40.530
9º	DOUGLAS A. BORCHERT	1.297	40.220
10º	DARCI VOIGT	1.274	39.494
11º	ROBERTO CORREIA	1.249	38.718
12º	VILMAR FÜLBER	1.247	38.655
13º	HÉLIO NOTTER	1.145	35.505
14º	HUMBERTO CONRAT	1.130	35.015
15º	BERTOLDO BUNDCHEN	1.072	33.244
16º	JOÃO WOCHNER	1.050	32.540
17º	LUIZ ANTÔNIO HAWERROTH	1.034	32.064
18º	ROMEU SCHAFFER	908	28.158
19º	SÉRGIO A. GRZEGOZEWSKI	896	27.775
20º	HAROLDO H. SCHUMACHER	879	27.254

## MAIORES PRODUTORES DE LEITE NOVEMBRO/2016

	PRODUTOR	LITROS/DIA	LITROS/MÊS
1º	EDSON JOSÉ FELIZ	2.169	65.082
2º	DIRCEU BETTONI	2.084	62.510
3º	ILDO LANGER	1.659	49.762
4º	NILO DEL COLLE	1.551	46.522
5º	ELIO LINO RUSCH	1.535	46.049
6º	EDIO LUIZ CHAPLA	1.493	44.807
7º	DARCI OTTO	1.449	43.465
8º	ROBERTO CORREIA	1.387	41.623
9º	ALSI MIELKE	1.356	40.675
10º	VILMAR FÜLBER	1.344	40.320
11º	DOUGLAS A. BORCHERT	1.325	39.761
12º	DARCI VOIGT	1.259	37.770
13º	HUMBERTO CONRAT	1.194	35.811
14º	BERTOLDO BUNDCHEN	1.122	33.673
15º	JOÃO WOCHNER	1.113	33.397
16º	LUIZ ANTÔNIO HAWERROTH	1.100	32.991
17º	HÉLIO NOTTER	1.083	32.479
18º	SÉRGIO A. GRZEGOZEWSKI	992	29.755
19º	HAROLDO H. SCHUMACHER	958	28.753
20º	IVONETE INÊS KLIEMANN	951	28.519



# LEITE

## MELHORES PRODUTORES DE AVES POR CLASSIFICAÇÃO DE IEP - OUTUBRO/2016

	PRODUTOR	GALPÃO	IEP	CONV. ALIM.	GPD
1º	EDSON SCHUG	A02	393,22	1,70	69,44
2º	IVETE IRANI BORTH	A01	381,25	1,72	67,15
3º	MARCIANE JANETE F. SHUG	A01	377,91	1,73	67,78
4º	EDSON SCHUG	A01	377,48	1,74	67,91
5º	ADELAR OSMAR BORTH	A03	377,13	1,69	65,44
6º	EDSON KNAUL	A02	376,77	1,71	66,83
7º	EDSON KNAUL	A01	374,38	1,70	65,73
8º	ADELAR OSMAR BORTH	A01	374,29	1,72	66,24
9º	ELEANE HARTMANN KNAUL	A01	371,46	1,70	65,48
10º	RENI KUNZLER GENTELINI	A01	370,64	1,72	65,66
11º	KATIA FRANCINE WOCHNER	A01	370,64	1,70	65,31
12º	JOSÉ VERONA	A02	369,30	1,70	64,62
13º	ELIANI S. OSTERKAMP	A02	369,25	1,71	65,73
14º	VILMAR JOSÉ KRENCHINSKI	A03	368,87	1,71	64,96
15º	ADELAR OSMAR BORTH	A02	368,34	1,72	65,50
16º	FRANCISCO JOSÉ GUILHERME	A01	368,15	1,72	65,24
17º	ROGERIO ANTÔNIO MALDANER	A01	367,95	1,73	65,72
18º	ROGERIO ANTÔNIO MALDANER	A02	366,19	1,71	64,37
19º	DÉCIO MAY	A02	366,18	1,73	65,20
20º	MÁRCIO BUSS	A02	365,62	1,68	63,63

## MELHORES PRODUTORES DE AVES POR CLASSIFICAÇÃO DE IEP - NOVEMBRO/2016

	PRODUTOR	GALPÃO	IEP	CONV. ALIM.	GPD
1º	CESIO ALVES	A03	404,55	1,68	69,93
2º	ADEMIR LUIS GRIEP	A01	402,71	1,69	70,13
3º	ADEMIR LUIS GRIEP	A02	402,25	1,72	71,13
4º	SIGMAR LUIZ LOHMANN	A01	399,91	1,72	71,48
5º	CESIO ALVES	A01	392,75	1,70	68,15
6º	HILDEGARD CASSEL LOHMANN	A01	392,17	1,70	68,49
7º	FABIO KNAUL	A01	391,71	1,66	66,97
8º	JAIME FIDLER	A03	390,51	1,72	69,31
9º	JAIME FIDLER	A02	389,67	1,72	68,52
10º	CÉSAR LUIZ PETRI	A01	385,22	1,69	66,83
11º	ROSEMIR CÉSAR MENGARDA	A03	383,55	1,68	66,44
12º	HUGO WESCHENFELDER	A01	383,11	1,69	66,45
13º	RUDI ALFREDO STAHLHOFER	A01	382,17	1,69	66,25
14º	RUDI ALFREDO STAHLHOFER	A02	382,15	1,69	66,80
15º	ELDO SCHULZ	A01	379,71	1,69	66,04
16º	ANTÔNIO MARCELINO BOEING	A02	379,40	1,70	67,04
17º	VANIA DASSOLER	A01	378,52	1,70	66,19
18º	VILMAR JOSÉ KRENCHINSKI	A01	377,42	1,71	66,72
19º	VILMAR MIGUEL LOHMANN	A01	377,12	1,74	68,47
20º	ROSANE PETRI KNAUL	A01	376,97	1,71	66,27



# AVES



<b>Acumulado de chuvas (em mm) – Outubro/2016</b>	Unidade	03/10	12/10	13/10	15/10	24/10	25/10	26/10	31/10	TOTAL
	Marechal Cândido Rondon	40	59	24	7	15	12	50	0	207
	Mercedes	34	45	35	7	17	28	48	0	214
	Bela Vista	25	55	24	5	22	45	53	0	229
	Oliveira Castro	28	50	30	0	60	70	47	0	285
	Guáira	30	50	27	0	30	70	60	38	305
	Mundo Novo (MS)	20	50	60	0	5	60	75	5	275
	Eldorado (MS)	30	68	80	0	26	106	82	0	392
	Itaquiraí (MS)	0	60	12	0	26	70	90	0	258
	Pato Bragado	28	52	17	13	17	26	32	0	185
Entre Rios do Oeste	33	72	14	18	56	45	34	0	272	
São Clemente	32	72	12	25	38	45	38	0	262	
Sub-Sede	30	55	14	20	28	50	38	0	235	
São José das Palmeiras	37	70	15	12	25	37	47	0	243	
São Roque	42	60	15	15	65	35	43	0	275	
Nova Santa Rosa	37	54	25	5	35	25	60	0	241	
Margarida	30	48	18	10	32	23	32	0	193	
Quatro Pontes	32	48	23	5	28	16	48	0	200	
Porto Mendes	33	45	25	9	25	36	30	0	203	
Iguaporã	12	50	25	12	54	20	44	0	217	
UIA	39	52	31	10	30	17	43	0	222	
Estação Experimental	44	50	20	5	5	14	50	0	188	
Novo Sarandi	33	50	23	10	28	15	45	0	204	

<b>Acumulado de chuvas (em mm) – Novembro/2016</b>	Unidade	02/11	08/11	11/11	15/11	25/11	27/11	TOTAL
	Marechal Cândido Rondon	60	0	20	0	2	19	101
	Mercedes	42	0	10	0	10	37	99
	Bela Vista	35	0	10	0	0	15	60
	Oliveira Castro	48	0	18	0	0	3	69
	Guáira	35	10	30	0	0	0	75
	Mundo Novo (MS)	42	22	12	15	-	0	91
	Eldorado (MS)	35	0	12	17	0	0	64
	Itaquiraí (MS)	40	10	25	0	60	0	135
	Pato Bragado	50	0	25	0	6	15	96
Entre Rios do Oeste	63	0	55	0	0	39	157	
São Clemente	55	0	50	0	11	47	163	
Sub-Sede	47	0	45	0	12	27	131	
São José das Palmeiras	40	0	36	0	30	40	146	
São Roque	45	0	60	0	20	25	150	
Nova Santa Rosa	70	0	20	0	60	10	160	
Margarida	41	0	40	0	34	18	133	
Quatro Pontes	50	0	40	0	7	10	107	
Porto Mendes	40	0	18	0	3	8	69	
Iguaporã	60	0	20	0	8	13	101	
UIA	42	0	20	0	0	22	84	
Estação Experimental	55	0	17	0	7	23	102	
Novo Sarandi	50	0	38	0	29	8	125	



# DIA DE CAMPO COPAGRIL 2017 EVIDENCIARÁ TECNOLOGIAS DIAS 12 E 13 DE JANEIRO

*Milhares de pessoas são esperadas para o primeiro evento da cooperativa no ano*





Uma verdadeira vitrine do agro-negócio, o Dia de Campo Copagrill 2017 vai acontecer nos dias 12 e 13 de janeiro, na Estação Experimental da cooperativa, em Marechal Cândido Rondon-PR.

O evento, que abrirá o calendário da cooperativa no ano, apresentará novas tecnologias para o setor produtivo, bem como ótimas oportunidades de negócios para o público.

As datas do evento foram antecipadas em função de evitar que coincida com o período de pico de colheita, permitindo maior participação dos associados e demais produtores.

Outra novidade será o horário de atendimento estendido no primeiro dia: a visita aos estandes será das 08 às 20 horas. O objetivo da mudança é oferecer mais tempo para que também os moradores das áreas urbanas e que trabalham no comércio possam visitar a feira.

Durante o Dia de Campo Copagrill serão apresentados novos produtos lançados no mercado, diferentes híbridos de milho e variedades de soja, comparações de espaçamentos, adubação e fungicida, assim como pastagens.

O setor pecuário também terá atrativos, com informações sobre novas tecnologias em produtos e serviços disponíveis para os produtores.

Os visitantes ainda poderão conferir as exposições de veículos, máquinas e implementos agrícolas.

Haverá palestras, apresentações culturais, área de recreação, comercialização de produtos das Lojas Agropecuárias Copagrill, rações Copagrill, presença dos comitês femininos e ainda espaços para lazer e alimentação com o Café dos Supermercados Copagrill. 🌿

### Novidades:

- Evento mais cedo
- Passarelas cobertas
- Visitação de estandes até as 20 horas no 1º dia

### Agricultura:

- Prodaf C
- 60 híbridos de milho
- 55 cultivares de soja
- 20 espécies de pastagens
- Agricultura de precisão (Prosolo)
- Participação de instituições UFPR e Unioeste

### E muito mais:

- Veículos e embarcações
- Produtos coloniais e artesanais
- Postos Copagrill
- Instituições financeiras
- Empresas de insumos
- Recreação e lazer

### Máquinas agrícolas:

- Pulverizadores
- Plantadeiras
- Plataformas para colheita de milho
- Distribuidores
- Colhedoras de forragens
- Desensiladeiras
- Carretas

### Pecuária:

- Equipamentos para:
- Avicultura
- Suinocultura
- Bovinocultura leiteira
- Rações Copagrill

### Loja Agropecuária:

- Eletrodomésticos
- Eletroportáteis
- Calçados
- Itens para *camping* e lazer
- Produtos da marca própria da Copagrill

**DIA 12**

• **8 horas às 8h30**

*Café da manhã com música*

• **8h30 às 9h15**

*Abertura com palestra*

• **9h15 às 20 horas**

*Visitação de stands*



**DIA 13**

• **8 horas às 8h30**

*Café da manhã com música*

• **8h30 às 9h15**

*Palestra*

• **9h15 às 18 horas**

*Visitação de stands*



**RODOVIA PR-491, KM 3, PRÓXIMO AO POSTO DA POLÍCIA RODOVIÁRIA ESTADUAL**

# COPAGRIL REALIZA CICLO DE REUNIÕES DOS NÚCLEOS COOPERATIVOS

*Associados souberam mais sobre as obras e as atividades da cooperativa*

Partindo do princípio da gestão democrática, a Copagril realizou, de 03 a 23 de novembro, mais um ciclo de reuniões dos 16 Núcleos Cooperativos. O primeiro encontro foi realizado na AACC de Porto Mendes e a programação foi encerrada com reunião no distrito de Novo Horizonte, em Marechal Cândido Rondon-PR.

O objetivo das reuniões foi levar aos associados dos municípios da área de ação da Copagril informações sobre as atividades da cooperativa em todos os ramos de atuação. Nos encontros,

o diretor-presidente Ricardo Sílvio Chapla e demais diretores executivos falaram aos presentes sobre a participação da Copagril na geração de ICMS, demonstrando de que forma a cooperativa contribui com o desenvolvimento dos municípios onde está inserida.

Dentre os assuntos abordados também estiveram as obras em andamento, como da Unidade de Recria de Matrizes e Produção de Ovos Férteis, em Bela Vista, Guaíra; e as obras concluídas neste ano como a Unidade de Armazenamento de Grãos em Itaquiraí (MS), a Uni-

dade Industrial de Rações de Marechal Cândido Rondon; e ainda foi apresentado o projeto de construção da nova Loja Agropecuária.

Também foi exposto sobre o volume de grãos recebidos neste ano, a quantidade de suínos e aves alojados nos sistemas de integração da cooperativa, a produção de ovos e pintinhos e também o número de bovinos de leite.

O encontro foi uma oportunidade de debater ideias e receber sugestões para o crescimento da cooperativa. 🌱



Membros da diretoria executiva realizaram as explicações aos associados presentes nos 16 encontros



# AGO COPAGRIL

## SERÁ NO DIA 31 DE JANEIRO DE 2017

### *Conselho de Administração apresentará o relatório da gestão 2016 aos cooperados*

Está marcada para o dia 31 de janeiro de 2017 a Assembleia Geral Ordinária (AGO) da Copagrill, que terá início às 14h30, no Pavilhão Católico, no centro de Marechal Cândido Rondon. Durante o evento, o Conselho de Administração da Copagrill apresentará o relatório da gestão 2016, contendo números sobre a produção recebida, produtos industrializados,

faturamento, números de associados e funcionários, bem como a demonstração contábil, que será colocada à apreciação dos cooperados, com o parecer do conselho fiscal. A assembleia também votará a destinação de sobras do exercício. Ao final, serão apresentados os principais objetivos e metas da cooperativa para o ano de 2017, além da previsão orçamentária.

#### Pré-assembleias

Antes da Assembleia Geral, a Copagrill vai realizar as pré-assembleias em sete localidades diferentes (ver box), visando antecipar para os associados as informações que serão apresentadas na assembleia ordinária. As pré-assembleias constituem-se em importantes encontros, que favorecem o acesso aos números da Copagrill e fortalecem uma relação mais próxima entre a diretoria executiva e o quadro social. 🙏

Data	Horário	Região	Local
25/01	09:30	Iguiporã	Pavilhão Evangélico
25/01	14:00	Marechal Cândido Rondon	Centro Administrativo
25/01	20:00	Quatro Pontes	Casa da Cultura
26/01	09:30	Margarida	Clube Corinthians
26/01	14:00	Entre Rios do Oeste	Casa da Cultura
27/01	09:30	Guaíra	Unidade Copagrill
27/01	14:00	Mercedes	Casa da Cultura

morgansementes.com.br

**VOCÊ,  
EXTRAINDO  
O MELHOR DE  
SUAS ESCOLHAS.**

TM Marca registrada do The Dow Chemical Company ("Dow") ou companhia afiliada da Dow.

**POWERCORE™**



**Dow AgroSciences**

Soluções para um Mundo em Crescimento

Colhemos resultado.  
Cultivamos confiança.

**MORGAN™**

SEMENTES E BIOTECNOLOGIA





**Copagrill**

**Centro Admini**

## COMITIVA DO CEARÁ VISITA A COPAGRIL

**Objetivo do grupo foi ampliar conhecimento sobre as formas de gestão das cooperativas**

Uma comitiva formada por 34 integrantes de cooperativas do Ceará esteve, no dia 07 de outubro, no Centro Administrativo da Copagrill, em Marechal Cândido Rondon, para conhecer o modelo de gestão e as atividades da cooperativa.

Os visitantes fazem parte de cooperativas de especialidades médicas, de convênio médico e de odontologia pertencentes a várias localidades do Ceará. Eles realizaram uma missão técnica

no Paraná e foram recepcionados pelo diretor-presidente da Copagrill, Ricardo Sílvio Chapla, pelo diretor-vice-presidente Elói Darci Podkowa e pelo diretor-secretário, Márcio Buss.

Na ocasião, Ricardo Chapla explanou sobre o perfil da empresa e dos cooperados, bem como sobre a importância de uma gestão profissional. “Para uma cooperativa ser competitiva e crescer ela precisa ter uma gestão profissional de todas as suas atividades, para

que seja eficiente e realmente dê resultados ao seu quadro social”, declarou.

Em seguida, foram apresentados aos visitantes os números relacionados à produção de grãos, pecuária, faturamento, e ainda houve exposição sobre a política de fidelização, os empreendimentos industriais e comerciais da Copagrill. Os projetos sociais envolvendo mulheres, jovens e crianças também foram apresentados ao grupo cearense. 🌱



Ricardo Chapla explanou sobre a importância de uma gestão profissional na cooperativa e nas propriedades rurais





# **NO PÁTIO DA INDÚSTRIA EXISTE UMA FLORESTA...**

*Ela pode não ser encantada,  
mas pode ser encantadora*

*Reportagem: Carina Walker Ribeiro*



Há dias não chove. Às 14 horas, o sol está intenso e Miguel, calçando sua bota branca de borracha e seu uniforme de terbrim na cor verde, termina de regar as plantas. A satisfação transborda em suor, que escorre na testa estampada pela sua história de 56 anos. Conclui os preparativos. Em uma volta completa do ponteiro do relógio chegam suas visitas.

A turma de estudantes do 4º e 5º ano, padronizada de vestes azul-celeste, está entusiasmada para o passeio na trilha ecológica da Unidade Industrial de Aves Copagril, localizada no município de 50 mil habitantes chamado Marechal Cândido Rondon-PR.

Tênis, protetor solar, garrafas de água em punho e lá vão os alunos. Eles não sabiam que ao lado do frigorífico havia uma floresta...

Liderados pelo Miguel Matos eles adentram a mata, um universo encantador que coexiste na área de 38 alqueires onde está instalada a planta frigorífica.

Miguel é o responsável pelo pátio, área limítrofe entre as paredes gélidas do frigorífico e o maravilhoso espaço onde a flora e a fauna, exuberantes, diariamente se revigoram com os raios solares. Ele também ficou responsável por zelar pela trilha, o que faz com grande veemência.

Com orgulho impresso no sorriso, Miguel conduz e apresenta às crianças a trilha, a horta, as ervas medicinais, a cabreúva, a seringueira e diversas árvores frutíferas que permeiam o caminho, com direito a saborear algumas acerolas.

A trilha faz parte do projeto de sustentabilidade da empresa,

que inclui 12 lagoas do sistema de tratamento de efluentes; otimização do uso de água, área reflorestada, outra planta industrial anexa para processamento de subprodutos do frigorífico; segregação e encaminhamento de materiais para reciclagem e uso de energia renovável na caldeira (biogás). O meio ambiente agradece.

Muito curiosas e sedentas por vivenciar a natureza que aparece nos livros, as crianças se divertem no vibrante passeio de fim de ano. Aves sobrevoam as lagoas, peixes e marrecos nadam nas águas já tratadas, atraindo os olhares dos pequenos. Tudo tão lindo e é aqui sim, em uma empresa de abate de frangos. Claro, os alunos entendem a missão da cooperativa, pois o mundo precisa de alimentos e a Copagril é uma empresa exportadora de



Os alunos se encantam com as lagoas e peixes existentes na trilha ecológica da Unidade Industrial de Aves Copagril



carne. Por isso, apesar de não ser vocação da indústria, provocar sorrisos gratuitos da infância é uma iniciativa a mais, que faz parte da inclinação da Copagrill como cooperativa. E casa bem com o sétimo princípio do cooperativismo: interesse pela comunidade.

Os visitantes agora são convidados a plantar uma muda de árvore, identificada em uma placa com o nome da instituição e data: “Escola Municipal Costa e Silva, 10/11/2016”. Seguem a caminhada e chegam à reta final da trilha. Parada na ponte para contemplar mais peixes e jogar pedrinhas na água.

Na linha de chegada, Miguel veste um colete salva-vidas e empunha o remo, tornando-se o capitão do barco que leva as crianças para um passeio sobre o raso laguinho esverdeado. Risos, empolgação e realização total. Um lanche para repor as energias gastas na caminhada e um adeus.

### Havia uma história

Missão cumprida. Miguel agora rega a garganta para matar a sede e começa a relatar a sua satisfação com a tarde vivida. “É muito gratificante a gente fazer o que gosta e ver a alegria das crianças quando vêm visitar a trilha”, relata.

Indagado há quanto tempo trabalha na Copagrill, o funcionário puxa pela memória: “Vai fazer 14 anos”, responde. “Eu passo a maior parte da minha vida aqui... e quando chego em casa fico pensando no que vou fazer amanhã, quando eu voltar pro trabalho... Eu amo essa empresa...”. Ao longo desses anos, Miguel conseguiu construir a casa própria, que ele vai con-



No cuidado com a horta e os jardins, Miguel Matos da Silva, cultiva seu apreço pela empresa onde trabalha

cluir ainda este ano; e comprou um carro zero quilômetro, com aquele cheiro de novinho em folha. Quem não quer? Frutos de uma caminhada de vigoroso trabalho e dedicação.

A partir da cooperativa, Miguel também voltou aos bancos “escolares” para participar de várias capacitações oferecidas pela empresa, oportunidade de saber mais sobre saúde e segurança no trabalho, competência relacional e liderança. “Os cursos são sempre bons porque a gente aprende mais e se desenvolve”, opina. Condiz com o quinto princípio do cooperativismo: educação, formação e informação.

Assim como o de Miguel, a Copagrill gera outros 3.000 empregos, renda e oferece condições de desenvolvimento pessoal e profissional para seus funcionários.

### Havia um cooperado

São quase 17 horas. Antes de

encerrar a jornada do dia, Miguel vai até a casa de Firmino Pinz, agricultor e pecuarista do ramo leiteiro – homem privilegiado por ser associado à cooperativa e por ter a sua propriedade localizada próxima ao frigorífico. A partir de um projeto de sustentabilidade, parte da água das lagoas de tratamento é canalizada para irrigação da lavoura de milho e das pastagens à vontade, sem custo fixo. Assim, a falta de chuva que causa *secura* há dias não é preocupação para o produtor.

Miguel é recebido por Firmino e a esposa Maidi, ele tradicionalmente sério e ela sorridente. Trocam informações sobre o andamento do projeto. “Antes faltava pasto para as vacas. Agora nem precisamos adubar e temos pasto sempre, bem verde. O milho pra silagem também é ótimo”, conta o cooperado.

Criando 75 animais, com apoio da assistência técnica de



qualidade prestada pela Copagril, a família comercializa 600 litros de leite por dia e se mantém da renda desta atividade; são quatro adultos, três crianças, duas casas com ar-condicionado e uma certeza: fazer parte da cooperativa faz a diferença.

A água tratada resultante do processo de industrialização também é usada para irrigar a área onde estão plantadas milhares de árvores de eucalipto, junto à fábrica. E uma estrutura aparentemente inanimada ganha vida, passando a ser reconhecida como um empreendimento sustentável, que gera o mínimo de impacto possível, além de estar presente de forma intensa na vida de funcionários como Miguel, de produtores como Firmino, de estudantes como os da Escola Costa e Silva e de milhares de outras pessoas, muitas das quais desconhecem o lado verde da história, concretizado numa floresta cheia de vida nos fundos da indústria.

Satisfeito e afável, Miguel se despede do casal. Hora de seguir para o lar, retirar as vestes, as botas e regar o corpo para descansar. Amanhã tem mais. 🌱



Na propriedade de Firmino e Maidi Pinz o pasto está sempre verdinho com a água de irrigação que vem da indústria



**TRILHA ECOLÓGICA**  
UNIDADE INDUSTRIAL DE AVES COPAGRIL

- 1 - Portal
- 2 - Ponto de encontro
- 3 - Lago de peixes
- 4 - Ervas e chás
- 5 - Seringueira
- 6 - Recanto dos pássaros
- 7 - Lago dos patos
- 8 - Lagoas de tratamentos de efluentes
- 9 - Novos caminhos
- 10 - Mirante
- 11 - ASTREA

**Percurso: 1.333,8 m**  
**Tempo estimado: 1 hora e 30 minutos**

Trilha    Área Unidade Industrial de Aves Copagril  
Total: 925.864 m<sup>2</sup>

Altmetria (m) Trilha Ecológica - nível do mar.

Visitas à trilha podem ser agendadas pelo e-mail: [trilhaecologica@copagril.com.br](mailto:trilhaecologica@copagril.com.br)

# PRODUTORES DEVEM MANTER EM DIA EXAMES DE BRUCELOSE E TUBERCULOSE DO REBANHO



Etelvina e Sílvio Bettoni fazem rigorosamente as vacinas e exames periódicos dos animais: proteger o rebanho é a melhor escolha

***Deixar de fazer a prevenção e o monitoramento pode gerar grandes prejuízos para o produtor***

Cuidar da saúde dos rebanhos bovinos é uma tarefa que faz parte do dia a dia do produtor e que vai muito além da alimentação. Dentre as preocupações está a prevenção e monitoramento de doenças como a brucelose e a tuberculose.

Quando o assunto é brucelose vem em primeiro lugar a vacinação de bezerras que tenham entre três e oito meses de idade. A vacinação é obrigatória e deve ser feita somente uma vez na vida delas.

De acordo com o fiscal da Agência de Defesa Agropecuá-

ria do Paraná (Adapar), médico veterinário Loreno Egídio Taffarel, a vacina contra a brucelose, conhecida como B19, tem índice de proteção de 70%. Daí a importância de realizar paralelamente outros procedimentos, como a compra de animais com procedência conhecida e também os exames periódicos.

Os exames de brucelose devem ser feitos anualmente em todos os bovinos e bubalinos acima de 24 meses; e comprovados junto à Adapar.

Segundo Taffarel, o criador que não faz a vacina pode ser autuado e a Adapar pode, ain-



da, exigir outro tipo de imunização: a vacina não indutora de anticorpos aglutinantes, conhecida como VNIAA, que é mais cara.

### Tudo em dia

O associado Sílvio Bettoni, morador da Quinta das Seleções, em Marechal Cândido Rondon, tem um plantel formado por 60 bovinos e sempre prioriza a prevenção. Em trabalho conjunto com os filhos Daniel e Carlos, Sílvio mantém todas as vacinas dos animais em dia, além de realizar todo ano os exames de brucelose e tuberculose. “Faço sempre as vacinas contra febre aftosa, no período da campanha, e também as vacinas para brucelose, quando o animal atinge a idade recomendada”, garante o produtor. Ele e a esposa Etelvina fazem questão de proteger o rebanho, por isso realizam até mesmo vacinas não obrigatórias, como IBR e BVD, que servem para prevenir doenças reprodutivas. “Temos que manter o gado sadio. Quanto mais protegido, menos temos problemas e outros gastos”, analisam.

Atualmente, há cerca de 30 vacas em lactação na propriedade, onde os animais são criados a pasto. A produção média é de 20 litros de leite por animal. Sílvio sempre entregou a produção para a Copagril/ Frimesa e tem consciência de que o mercado é exigente. “O comércio exige sanidade e nós temos que fazer a nossa parte, realizando os exames”, pontua.

Trabalhando há 40 anos com a bovinocultura leiteira, Sílvio nunca teve um caso de brucelose ou tuberculose na propriedade e espera nunca ter.

## Tuberculose

A tuberculose é uma doença infecciosa grave, que não tem cura em bovinos e para a qual não existe vacina. O controle é feito com a realização de exames anuais obrigatórios em todo o rebanho, a partir das três semanas de vida.

Segundo Taffarel, a compra e venda de animais para reprodução deve ser feita mediante comprovação de exames feitos há no máximo 60 dias. O exame de tuberculose faz parte dos comprovantes sanitários obrigatórios para o transporte de animais.

Os animais infectados por tuberculose podem apresentar dificuldade na respiração (tosse seca), perda de apetite, emagrecimento, diarreia e diminuição da produção de leite. Mas nem sempre os sintomas são visíveis. O sacrifício do animal infectado é obrigatório.

Outro alerta é que, tanto a tuberculose como a brucelose são zoonoses, ou seja, podem ser transmitidas dos animais para as pessoas pelo contato direto ou a partir de derivados como leite não pasteurizado.

## Brucelose

A brucelose é uma doença causada por uma bactéria e, quando atinge os animais, pode causar aborto, nascimento de bezerras fracas, retenção de placenta, repetição de cio e diminuição da produção de leite. Nos machos reprodutores pode causar inflamação dos testículos.

Os animais identificados com a doença devem ser sacrificados, pois a disseminação entre eles é muito rápida, podendo gerar grandes perdas econômicas em caso de ter que abater rebanhos inteiros. 🐄



# ARRAÇOAMENTO: A DIFERENÇA ENTRE GASTO E CONSUMO DE RAÇÃO

*Pequenas quantidades desperdiçadas diariamente, no final do lote, geram uma grande diferença entre bons resultados e resultados ruins*

Em tempos de margens reduzidas, a suinocultura exige grandes cuidados com o fornecimento de ração aos animais, visto que aproximadamente 60% do custo final de um suíno é composto somente pela alimentação. Por isso é importante dispender atenção e conhecer as curvas de consumo em cada fase da vida do suíno, para fornecer aos animais exatamente o que ele precisa para seu máximo desempenho em quantidade de ração, pois na questão da qualidade e na formulação isso já foi realizado pela fábrica de rações da Copagril. Para que o produtor não cometa erros nesses momentos, a cooperativa, por intermédio da área técnica de suinocultura, fornece treinamento e planilhas com os indicadores de quantidade em cada dia e fase da vida dos suínos, justamente para que não ocorram desperdícios da ração que é enviada até as granjas para alimentar os suínos.

Primeiramente o suinocultor deve ter



Para os suínos o que importa é a quantidade em quilos que ele recebe em cada trato



estrutura (silos) adequada e limpa para receber a ração e equipamentos como balança e baldes para pesar em cada entrega a ração e verificar se o peso específico da ração continua o mesmo, pois dependendo dos ingredientes é necessário um volume maior ou menor para se ter o mesmo peso de ração. Para os suínos o que importa é a quantidade em quilos que ele recebe em cada trato, pois toda sua dieta foi formulada baseando-se em sua fase de desenvolvimento e um volume (kg) de ração necessário para que o mesmo atinja o máximo desempenho.

### Volume

Quando se calcula o volume de ração, temos que verificar se estamos calculando o que

foi gasto ou o que os animais consumiram. Para o produtor e a cooperativa é preciso trabalhar com o volume efetivamente consumido pelos animais, pois é desta forma que são alcançados os melhores resultados. Já o volume gasto vai englobar a ração consumida pelo suíno, mais as perdas na distribuição ou na má regulagem dos comedouros, ração consumida por outras espécies (pássaros, ratos etc), ração que por má conservação estraga e precisa ser descartada, entre outros motivos.

### Diferencial

No cálculo para pagamento da bonificação ao produtor utiliza-se o volume gasto (consumo mais perdas), que sempre piora o resultado e é justamente nestas di-

versas perdas que o produtor ou a pessoa que vai fornecer a ração aos animais deve ter o maior cuidado, pois alguns gramas de perda diária por suíno, no final do lote, geram uma grande diferença e é justamente este o diferencial entre os bons resultados (possuem pouca perda) e os resultados ruins (possuem grandes perdas). Sendo assim, cabe ao tratador executar essa tarefa, evitar as perdas e, com isso, melhorar seus resultados. Caso tenha dúvida deve perguntar ao profissional que o atende e ajustar a forma de alimentar os suínos sem desperdícios.

Ambiência, qualidade e quantidade de água disponível, sanidade, genética e instalações também são determinantes para o bom desempenho dos suínos.

## Trato é trato

A família Marlow tem propriedade em Nova Santa Rosa e trabalha com granja de terminação. Edegar, Sueli e o filho Nélio estão na suinocultura há cinco anos, sendo esta a principal atividade da propriedade. Nesse período, eles sempre figuraram entre os melhores produtores do sistema de integração da Copagril em conversão alimentar.

O trato animal é um ponto levado muito a sério por eles. Nélio é o responsável pela alimentação dos suínos, que é feita a partir de dois sistemas: automático e tampão. "Faço o controle do consumo diário de ração, oferecendo a quantidade recomendada por animal, em quilos, e utilizando tabelas diferentes para cada instalação", relata. Toda vez que entra nas granjas, Nélio confere se tem sobra de ração nos comedouros e se há necessidade de regulagem. No caso do tampão, ele deixa aberto por 35 minutos em cada trato, três vezes por dia. "A gente vê que o suíno come com vontade, porque não é sempre que a ração está disponível. Isso ajuda a evitar o desperdício", afirma Nélio.



Nélio, Edegar e Sueli têm a suinocultura como a principal atividade da propriedade, localizada em Nova Santa Rosa: dedicação que dá resultado

Os cuidados são diários e abrangem a conferência dos silos, dos cochos e o zelo no transporte do silo até os comedouros. A família sabe que só a ração efetivamente consumida pelos suínos puxa o resultado para cima. E tem dado certo. 🌱

# FRANGOS PRECISAM DE SOMBRA E ÁGUA FRESCA

*Água é a principal fonte de alimento das aves e sem ela os animais não consomem ração*

Ave que não bebe água não come ração. Essa é uma premissa básica enfatizada pelo especialista no assunto, diretor da Cargill Animal Nutrition, Mário Penz, chamando atenção para a importância desse alimento na dieta de frangos de corte. Segundo ele, para que o consumo de água aconteça de forma suficiente para atender à necessidade das aves, é preciso que o avicultor tenha atenção para quatro fatores: disponibilidade, qualidade, temperatura e cloração da água.

## Disponibilidade

O primeiro fator indicado é a disponibilidade. “É sempre importante assegurar que a água esteja disponível para as aves. Assim, ela deve chegar até os bebedouros em quantidade necessária para o animal”, afirma Mário Penz.

Para verificar a disponibilidade de água, o ideal é que o aviário tenha hidrômetro para medir o consumo diário das aves. “En-

tretanto, nos primeiros 14 dias de vida dos frangos, pelo baixo consumo, o volume que é registrado no hidrômetro pode não ser preciso. Assim, neste período é recomendado medir o fluxo de água nos bebedouros (nippel) e o produtor deve seguir a recomendação dos técnicos da cooperativa”, ele explica.

Para o produtor ter a consciência de que as aves estão bebendo a quantidade de água devida, considera-se que os frangos devem beber aproximadamente o dobro da quantidade de ração consumida.

Conforme o profissional, um fator que agrava a disponibilidade de água é a má regulação da altura dos bebedouros. Bebedouros mal regulados (baixos ou altos) diminuem o consumo de água (e de ração) e aumentam a umidade da cama do aviário. Portanto, como disse anteriormente, o produtor deve seguir a recomendação técnica nesse quesito.



Sombreamento das caixas d'água é importante para evitar aquecimento



## Qualidade

Além de ser uma exigência, uma boa qualidade da água é fator primordial na dieta das aves. Para assegurar essa qualidade, o profissional recomenda que seja feita análise laboratorial da água pelo menos duas vezes por ano.

Conforme Mário Penz, a água deve ser analisada na época das chuvas e também na época sem chuvas, pois as precipitações podem interferir nos resultados das análises. “Quando chove, a água corre e passa por lugares diversos onde pode haver adubos, esterco, entre outros, podendo gerar uma composição da água diferente daquela da época que não chove”, alerta.

Para fazer a coleta e a análise da água o produtor deve procurar o departamento técnico da cooperativa, que vai recomendar a forma de proceder a coleta, encaminhará a amostra para análise e fará a interpretação dos resultados.

## Temperatura

A temperatura da água para as aves, em qualquer idade, deve ser entre 15°C e 25°C. Portanto, ela não pode ser muito fria e nem muito quente, caso contrário o frango deixa de bebê-la e de consumir ração. Por isso, no verão, em uma região onde a temperatura ambiente passa de 30°C, é preciso redobrar a atenção quanto à temperatura da água nos aviários.

A recomendação de Mário Penz é a de que o produtor meça a temperatura da água do aviário para saber se ela está entrando mais quente do que sai do local de captação. “É preciso encontrar uma maneira para evitar que ela aqueça entre a fonte de coleta e a entrada no galpão”, pontua. Isso se consegue mediante a cobertura das caixas d’água, protegendo-as

do sol. Além disso, o sistema de tubulação, que leva a água da caixa até o galpão, precisa estar enterrado para que os encanamentos não aqueçam.

Quando a água sair da caixa d’água em temperatura adequada, mas chegar quente aos bebedouros, é recomendado ao produtor drenar a água (*flushing*) para que ela seja substituída por uma água mais fresca. No verão, isto pode ser uma prática a ser feita várias vezes por dia.

## Cloração

Toda a água de bebida tem que ser clorada, independente da fonte. “O cloro tem duas ações importantes. Primeiro é a ação antimicrobiana, melhorando a qualidade da água. Segundo, o cloro facilita os processos de digestão e de absorção de nutrientes pelos frangos. “Costumo dizer que o cloro é o promotor de crescimento mais barato que tem no mercado”, defende Mário Penz.

De acordo com ele, a cloração se mede pela concentração de cloro total na água, em partes por milhão (ppm), sendo o recomendado em torno 3 ppm. Outro indicador é o potencial de óxi-redução (orp), número que deve ser de 650 milivolts.

## Na prática

O associado da Copagrill, Rogério Antonio Maldaner, de Entre Rios do Oeste, tem nas instalações da granja a fórmula para oferecer às aves água suficiente, de qualidade e em condições adequadas. A captação é feita em poço artesiano. As caixas d’água possuem sombreamento e o sistema de tubulação é todo enterrado a cerca de 80 centímetros de profundidade, mantendo a temperatura da água ideal. A cloração é feita com regularidade para todos os aviários, sendo que a análise bacteriana é realizada com a frequência exigida pela cooperativa. “Nos primeiros dias do lote nós fazemos o *flushing* duas a três vezes por dia, pois o consumo de água é menor. Então a drenagem renova a água que ficaria nas tubulações. Já nas outras fases do frango não temos essa necessidade, graças às instalações”, garantem Rogério e o funcionário Hervino Bradfich. ♣



O funcionário da granja, Hervino Bradfich, e o produtor Rogério Antonio Maldaner: cuidados garantem água de qualidade às aves

# PLANTADEIRA PRA QUE TE QUERO

## Copagril comercializa plantadeiras e semeadeiras nas mais diversas configurações

Cada semente depositada na terra é um projeto de alimento que vai atender a necessidade humana, daí a relevância do ato de plantar. E para se fazer um plantio bem-feito é importante contar com as condições ideais, por isso uma boa plantadeira e que esteja devidamente regulada pode ser essencial para o sucesso da lavoura.

Para favorecer que o produtor tenha acesso a plantadeiras de qualidade e que dispõem de tecnologias atuais, a Copagril comercializa produtos da marca Kuhn.

Ao adquirir a Metasa, que já produzia plantadeiras desde 1997, a Kuhn obteve também todo o conhecimento e tradição na fabricação de plantadeiras, além de ter agregado mais tecnologias aos produtos. A empresa aprimorou o sistema universal de distribuição de sementes por discos alveolados, por exemplo. Hoje as plantadeiras da Kuhn são consolidadas e reco-

nhecidas no mercado, trazendo confiança ao produtor.

A Kuhn oferece plantadeiras e semeadeiras nas mais diversas configurações, atendendo a necessidade dos produtores em todos os tamanhos de propriedade rural e tipos de solo.

### Cliente aprova

O produtor Rodolfo Wundrak, morador da Linha Vorá, distrito de Margarida, em Marechal Cândido Rondon, adquiriu há poucos meses a primeira plantadeira modelo PG 1000 Kuhn Plus, equipada com o sistema de sulcador com desarme hidráulico e comercializada pela Loja de Máquinas e Implementos Agrícolas Copagril. Ele efetuou o plantio de verão utilizando o novo maquinário e avaliou de forma positiva a plantadeira. “Ela é muito boa, principalmente para áreas com as características de onde eu planto, que tem muita pedra e o

trabalho é mais difícil. Mas o resultado foi ótimo”, relata.

A plantadeira de Rodolfo tem nove linhas, com espaçamento de cinquenta centímetros, uma configuração especial solicitada pelo cliente.

Mas o sistema de sulcador com desarme hidráulico foi o que motivou a compra da máquina, pois este conjunto tem maior agilidade no rearme, opção rápida de calibragem, ou seja, mais e menos pressão nos sulcadores com uma única mangueira hidráulica e tudo com um baixo custo de manutenção, pois não tem molas e buchas, simplificando o conjunto. Rodolfo aprovou o desempenho da plantadeira. “Ela tem uma regulagem incrível, dando condição para plantar fundo e em todo tipo de terreno. Para mim é o modelo ideal”, conclui. 🌱



Rodolfo com a esposa Maristela, as filhas Maide e Jaqueline e os pais dele Rudi e Iracema, com funcionário da cooperativa: plantadeira nova e novo pique para cultivar o solo



# COPAGRIL COMEMORA SUCESSO DO FEIRÃO DE MÁQUINAS AGRÍCOLAS

*Muitos produtores aproveitaram para modernizar a frota de máquinas da propriedade*



Máquinas a pronta entrega e preços especiais atraíram os clientes

A Loja de Máquinas e Implementos Agrícolas da Copagril em Marechal Cândido Rondon promoveu, de 09 a 11 de novembro, o Feirão de Máquinas Agrícolas, oferecendo aos clientes a oportunidade de comprar com preços e condições especiais produtos como máquinas de preparo do solo, plantio, pulverização, transporte e colheita, além de toda a linha voltada para as atividades do leite como forrageiras, desensiladeiras, en-

tre outros, assim como produtos a pronta entrega.

Vários associados e clientes visitaram o Feirão para conhecer os valores praticados com interesse em modernizar sua frota e melhorar as condições de trabalho na propriedade.

Segundo o responsável pelo setor de compras de maquinários, Everton Fernando Doeber, foi uma grande oportunidade para o agricultor fazer bons negócios. "No Feirão oferecemos

preços e condições realmente diferentes dos praticados no dia a dia pela Copagril. Muitos produtores aproveitaram e a promoção teve muito sucesso", avalia.

O feirão teve também a presença de representantes das indústrias fornecedoras, dando assim oportunidade para os agricultores obterem mais informações sobre as máquinas, otimizando seu uso e aproveitamento na propriedade. 🌱

# Cestas de Natal

*Colocamos os melhores produtos  
nas cestas de Natal para encantar  
quem é especial na sua vida.*







**FAÇA O PEDIDO NOS SUPERMERCADOS COPAGRIL**

Marechal Cândido Rondon - (45) 3284-8100 / 3284-7562

Novo Sarandi (Toledo) - (45) 3273-1340

Nova Santa Rosa - (45) 3253-1718

Guaira - (44) 3642-0601



# SOJA COM VAGEM REQUER ATENÇÃO NO MONITORAMENTO DOS

# PERCEVEJOS

*Nesse período a cultura é mais sensível ao ataque,  
por isso precisa de manejo correto*

As lavouras de soja da região de atuação da Copagril estão em fase final de floração e início da formação de vagens, momento para intensificar o monitoramento dos percevejos, que estão presentes desde o período vegetativo, mas que são realmente prejudiciais à cultura após o início do desenvolvimento das vagens (caniveteinho), até o desenvolvimento final da cultura, podendo resultar em danos irreversíveis se não manejados adequadamente.

## Monitoramento

As tomadas de decisão para o controle devem seguir um programa de “Manejo Integrado de Pragas” (MIP), sem prejuízos ao meio ambiente, baseado no monitoramento para determinação segura dos níveis populacionais de percevejos e do estágio de desenvolvimento da cultura. Para o monitoramento, o método recomendado é o do “pano-de-batida”, ferramenta que pode ser confeccionada pelo próprio

produtor. Consiste de um pano branco de 1 m de comprimento por 1,5 m de largura, contendo dois cabos de madeira colocados em suas laterais.

O produtor Citemar Kowald, associado da Copagril da unidade de Margarida, município de Marechal Cândido Rondon, tem adotado esse procedimento. “Procuro realizar monitoramento constante da cultura com o auxílio do corpo técnico da Copagril, para identificar os percevejos e realizar o melhor manejo”, comenta o associado. “Assim, podemos obter bons resultados na colheita, tanto de produtividade como em qualidade”, complementa o filho dele, Anderson Kowald.

Conforme o engenheiro agrônomo Jalmir Dirceu Matte, da unidade Copagril de Margarida, o monitoramento visa à diminuição da infestação de percevejos na soja e ao mesmo tempo prevenir a ocorrência deste inseto no milho safrinha que será semeado após a colheita da soja,



*O monitoramento  
visa à diminuição  
da infestação de  
percevejos na soja  
e ao mesmo tempo  
prevenir a ocorrência  
deste inseto no  
milho safrinha*



evitando prejuízos nas duas culturas. “A fase em que a soja se encontra é justamente o período em que fica mais sensível ao dano dos percevejos, podendo resultar em grãos menores e chochos, ocasionando perdas de rendimento e da qualidade final dos grãos, além de provocar a retenção de folhas na maturação, dificultando a colheita”, explica.

### Amostragem

O número de amostragens necessárias varia de acordo com o tamanho da lavoura, podendo-se dividir a área em talhões. O pano deve ser colocado enrolado entre as fileiras da soja com cuidado para não perturbar os insetos presentes na área a ser amostrada, ajustando-se um lado na base das plantas, e o outro estendido sobre as plantas de soja da fileira adjacente. As plantas presentes em 1 metro de fileiras deverão ser inclinadas sobre o pano e sacudidas vigorosamente, deslocando-se os insetos para o pano, os quais serão contados e identificados para assim determinar o nível de infestação.



Anderson e Citemar com o agrônomo Jalmir usaram o pano-de-batida recomendado pela assistência técnica

### Medidas de controle

As medidas de controle devem ser realizadas conforme os níveis de ação recomendados pelo Manejo Integrado de Pragas, em função da quantidade de percevejos nas amostragens. O controle deve ser realizado quando a população atingir 1 percevejo por pano de batida em lavouras para produção de sementes e dois percevejos por pano de batida (1 metro de fileiras de soja) em lavoura para produção de grãos.

Portanto, é fundamental a determinação segura do quanto existe de pragas na lavoura para um bom e eficiente controle, o qual deve ser realizado quando necessário, com o uso racional de defensivos, por meio de produtos seletivos, permitindo a sobrevivência e a permanência dos inimigos naturais na lavoura, mantendo o potencial produtivo da cultura da soja, assim como protegendo o meio ambiente. O uso de defensivos deve ser realizado, obrigatoriamente, com o uso de EPI (Equipamento de Proteção Individual).



O agrônomo da Copagrill, Jalmir Matte, com o associado Citemar Kowald, o filho Anderson e os netos Rian e Renan, monitorando a lavoura

# PRODUTORES DA COPAGRIL SÃO PREMIADOS POR ALTA PRODUTIVIDADE E QUALIDADE DO MILHO

*Evento foi marcado por grande valorização da classe produtora e sua missão de alimentar o mundo*

Em uma noite muito especial com jantar no Clube Concórdia, em Marechal Cândido Rondon, foi realizado no dia 24 de outubro o evento de premiação dos campeões de produtividade da Copagril que usaram a Solução Integrada Granotop da Syngenta.

O grande vencedor foi o associado Mauro Luciano Vorpapel, que cultivou o híbrido de milho Status VIP3 e alcançou uma produtividade de 332,02 sacas por alqueire. Diante disso, ele e o assistente técnico da Copagril, Cristian Pesente foram premiados com uma viagem. O segundo colocado foi o produtor Aurélio Maldaner, que usou o híbrido Fórmula VIP e teve produtividade

de 305,60 sacas por alqueire. Aurélio e o técnico Juliano Tartaro foram premiados com troféu. Em terceiro lugar ficou Jaimir Mohr, que cultivou o híbrido Fórmula TL, produziu 298,74 sacas por alqueire e recebeu troféu, assim como o técnico da Copagril, Claudemir Selzlein.

## Causas

O evento contou com a presença do diretor comercial da Syngenta, João Paulo Zampieri, do diretor-presidente da Copagril, Ricardo Sílvio Chapla, vice-presidente Elói Darci Podkowa, e do diretor-secretário Márcio Buss, além do diretor de marketing da Syngenta, William Weber.

Na ocasião, as lideranças des-

tacaram que todos os agentes da cadeia produtiva de grãos têm uma causa, uma razão de existir e desenvolver o trabalho que realizam. A Syngenta tem como objetivo ser referência em produtividade, destacando que produtividade mais qualidade é igual a maior rentabilidade para o produtor. Já a Copagril tem como causa a produção de alimentos, oferecendo oportunidade de diversificação para os produtores associados e cada vez melhores produtos e serviços, dentre eles a assistência técnica. Da mesma forma, os produtores têm a nobre missão de produzir alimentos para o mundo, contando com parceiros como a Copagril e a Syngenta. 🌱



Os associados da Copagril que tiveram maior produtividade foram premiados, assim como seus respectivos assistentes técnicos



# CRÉDITO SICREDI. A GENTE ACREDITA

em Socês

Todo mundo tem sonhos e planos. Se você acredita, eles podem ser reais.

- TAXAS JUSTAS
- CONTRATAÇÃO RÁPIDA, INCLUSIVE PELO APP E PELOS TERMINAIS
- PARCELAS QUE CABEM NO SEU BOLSO



GENTE  
QUE  
COOPERA  
CRESCER



**SICREDI**



## Encontros de Núcleos Cooperativos da Ocepar

Uma comitiva formada por 15 lideranças representou a Copagrill, no dia 20 de outubro, em Medianeira, no Encontro de Núcleos Cooperativos da Ocepar – Organização das Cooperativas do Paraná. Cooperativistas de todo o Estado estiveram reunidos para discutir temas de interesse do setor, bem como sobre as estratégias de desenvolvimento para o Estado.



## HSM Educação Executiva



Em torno de 100 lideranças do cooperativismo paranaense, apoiadas pelo Sescop/PR e liderados pelo Sistema Ocepar, participaram, de 7 a 10 de novembro, da 19ª edição do HSM Educação Executiva, no Transamérica Expo Center, em São Paulo. O diretor-presidente da Copagrill, Ricardo Sílvio Chapla, também participou da programação, que teve palestrantes de diversos países explanando sobre gestão e desenvolvimento de lideranças.



## Reunião interestadual

Lideranças de entidades ligadas ao agronegócio estiveram reunidas no dia 03 de outubro, na Câmara Municipal de Guaíra, com representantes de órgãos estaduais do Paraná e do Mato Grosso do Sul para discutir estratégias conjuntas de harmonização dos procedimentos dos dois estados com vistas ao reconhecimento do Paraná como área livre da febre aftosa sem vacinação.



## Prêmio Excelência em Guaíra

A Copagril recebeu, no dia 19 de novembro, o Prêmio Excelência no município de Guaíra, em solenidade realizada na JS Eventos, numa promoção da Associação Empresarial - Aciag, pelo destaque em duas categorias: melhor cooperativa e melhor venda de implementos agrícolas. Os prêmios foram resultado de pesquisa de opinião pública.



## Mérito +25

Em reconhecimento aos 46 anos de atividades e conquistas, a Copagril recebeu, no dia 17 de novembro, a comenda Mérito +25, entregue pela Editora O Presente, de Marechal Cândido Rondon. Os diretores da cooperativa Ricardo Sílvio Chapla, Elói Darci Podkowa e Márcio Buss receberam a homenagem.



## COPAGRIL SOBE NO RANKING NACIONAL

A Copagril subiu 32 posições no ranking das maiores companhias do Brasil, intitulado "Empresas Mais" e publicado pelo Estadão. O estudo publicado no mês de outubro apontou que a Copagril ocupava, em 2014, a 424ª posição no ranking, sendo que os resultados da cooperativa em 2015 fizeram com que ela subisse para a 392ª colocação em nível nacional. No ranking das 1.500 maiores companhias do país, a Copagril foi avaliada no setor de "atacado e distribuição", tendo como receita líquida R\$ 1,28 bilhão, o que representou uma evolução de 15,9% no período.



## Maiores do Sul



Uma publicação de dezembro da Revista Amanhã apontou que a Cooperativa Agroindustrial Copagril subiu posições no ranking das 500 maiores empresas do Sul do país. A edição mostra que a Copagril ocupa atualmente a 88ª posição, sendo que no ano anterior ocupava o 92º lugar. Os dados que embasam a formação do ranking se referem aos anos de 2015 e 2014, respectivamente. Eles se baseiam no Valor Ponderado de Grandeza, índice que é resultado da soma do 50% do patrimônio líquido, 40% da receita líquida e 10% do lucro do exercício. A Copagril também se destacou no ranking das 100 maiores empresas do Paraná, alcançando a posição 40ª, enquanto no ano anterior ocupava a 42ª.

# PRÊMIO MARECHAL

A Copagril foi agraciada com o Prêmio Marechal 2016 nas categorias Posto de Combustíveis e Supermercado. Os diretores executivos da cooperativa receberam a homenagem, em evento ocorrido no dia 26 de novembro. Também foram premiados associados da cooperativa.



Edio Luiz Chapla e família foram premiados pela diversificação das atividades agropecuárias



Bertholdo Bundchen e família foram destaque na categoria bovinocultura de leite



Alfredo Kunkel foi o ganhador na categoria avicultura de corte



Eno Pedde e família foram premiados como melhores produtores de grãos



# DIAS DE NEGÓCIOS ATRAEM CLIENTES ÀS LOJAS AGROPECUÁRIAS COPAGRIL

*Muitos clientes aproveitaram os preços e formas de pagamento especiais*

A Copagril está promovendo o Dia de Negócios em várias unidades das Lojas Agropecuárias Copagril, desde o mês de outubro. Nesse dia, muitos associados e clientes têm sido atraídos pela grande variedade de produtos em exposição, bem como pela oportunidade de comprar com preços especiais.

As Lojas Agropecuárias Copagril contam com eletrodomésticos, medicamentos veterinários, suplementos minerais, rações, itens para área de lazer e *camping*, óleos lubrificantes, ferramentas, calçados, entre muitos outros produtos. A participação de fornecedores, sorteio de brindes e confraternização entre os presentes também integram a programação.

O Dia de Negócios já foi realizado em Iguiporã, Quatro Pontes, Pato Bragado e Nova Santa Rosa, sendo que em dezembro acontece também nas lojas da Copagril no Mato Grosso do Sul.



A Loja Agropecuária Copagril de Iguiporã foi a primeira a realizar o evento



Em Quatro Pontes, vários clientes aproveitaram os bons preços



A loja de Nova Santa Rosa foi enfeitada para esse dia especial



# PROFISSIONAIS DA EDUCAÇÃO PARTICIPAM DE ENCONTRO INTERESTADUAL

*Programação foi composta por palestras com temas relevantes da atualidade*

Um grupo composto por 46 professores e representantes de secretarias municipais de educação de seis municípios da área de ação da Copagrill participou, de 25 a 26 de outubro, na sede da Fiep, em Curitiba, da programação do Encontro Interestadual do Programa Cooperjovem.

O Cooperjovem é um programa da Organização das Cooperativas Brasileiras (OCB), desenvolvido em âmbito nacional pelo Serviço Nacional de Aprendizagem do Cooperativismo (Sescop) com o objetivo de despertar nos educadores e educandos uma consciência sobre cooperação, auxiliando na organização e desenvolvimento de projetos

nas escolas, a partir de uma metodologia educacional cooperativa e da compreensão do cooperativismo como forma de organização socioeconômica.

A Copagrill coordena o programa em 23 escolas de Marechal Cândido Rondon, Quatro Pontes, Pato Bragado, Entre Rios do Oeste, Mercedes e Guaíra.

## Programação

A programação do evento teve abertura oficial com o presidente da Ocepar, José Roberto Ricken, e apresentação cultural da Fundação Crescer Criança. Em seguida houve o lançamento da Revista Vida Cooperativa e jantar de confraternização.

No dia seguinte teve palestra sobre “A gestão da sala de aula: construindo caminhos para uma aprendizagem significativa”, ministrada por Júlio Furtado. Depois, o painel “Transformar”, com Paula Pedroso, Amaral Barbosa de Lima e Giliard Barbosa Ferreira, tendo como mediador Max Haetinger.

Na parte da tarde, os educadores assistiram à palestra “Como ensinar valores, estimular inteligências e discutir emoções”, tema abordado por Celso Antunes. Para concluir a programação houve palestra sobre “A transformação de cada um faz a transformação da educação”, proferida por Max Haetinger. 🌱



Copagrill levou o grupo de professores para participar da programação, em Curitiba





Os alunos que tiveram seus textos classificados no Concurso de Redações receberam certificados

# COPAGRIL PROMOVE EVENTO DE ENCERRAMENTO DO PROGRAMA COOPERJOVEM

*Foram realizadas homenagens a alunos e profissionais de educação*

A Cooperativa Agroindustrial Copagril realizou no dia 25 de novembro, nas dependências da AACCC, um evento de homenagens que marcou o encerramento do ano do Programa Cooperjovem, desenvolvido pela Copagril e Sescop em escolas municipais da área de ação da cooperativa.

Durante a solenidade foram homenageados 21 alunos que se classificaram no Concurso de Redações; representantes das escolas que tiveram projetos publicados na Revista Vida Cooperativa; e também representantes

da Secretarias de Educação que mantêm parceira com a Copagril por meio do programa.

Marcaram presença os diretores da Copagril, presidente Ricardo Sílvio Chapla, vice-presidente Elói Darci Podkowa e secretário Márcio Buss. Na ocasião, o presidente enalteceu o trabalho desenvolvido pelos educadores nas escolas e frisou a importância das parcerias. “Vocês educadores têm um papel muito importante para toda a sociedade, que é trabalhar na formação das crianças e jovens. E por meio do programa

Cooperjovem, nós da Copagril queremos auxiliá-los nessa missão, especialmente na difusão da cooperação”, explanou.

O programa Cooperjovem está presente, por meio da Copagril, em 23 escolas nos municípios de Marechal Cândido Rondon, Quatro Pontes, Pato Bragado, Entre Rios do Oeste, Mercedes e Guaíra.

Para o ano de 2017 a expectativa é de que as parcerias voltem a ser firmadas com os novos governos municipais, visando à continuidade do trabalho nas escolas. 🌱

# COMITÊ ESPERANÇA JOVEM É CAMPEÃO GERAL DA OLIMPIÁDA 2016

*Integração e trabalho em equipe marcaram as partidas de várias modalidades*

Após realizadas quatro etapas de jogos, a Olimpíada da ACJC 2016 teve declarados os campeões gerais. Neste ano, conquistou o título de campeão geral o Comitê Esperança Jovem, da Linha Campos Sales, distrito de Margarida, Marechal Cândido Rondon. O vice-campeão foi o Comitê de Jovens Juntos Venceremos, das Linhas São João e Wilhelms, também de Margarida; e o 3º lugar ficou com o Comitê Força Jovem, da Linha Ajuricaba, Marechal Cândido Rondon.

A última etapa da competição aconteceu no dia 27 de novembro, na Linha São José, em Quatro Pontes, onde também aconteceram as partidas de tênis de mesa, moinho, canastra, truco e sinuca. Nas três etapas anteriores haviam sido disputadas as modalidades de futsal, futebol suíço e voleibol. Os comitês com maiores pontuações é que se sagraram campeões.

A Olimpíada da ACJC é um evento anual que visa promover a integração entre os jovens dos comitês da Copagrill, estimulando a prática de atividades esportivas, a organização em grupo, trabalho em equipe, cooperação e fortalecimento dos laços de amizade. 🏆



O título de campeão geral foi conquistado pelo Comitê Esperança Jovem, de Campos Sales, Margarida, Marechal Cândido Rondon



O vice-campeão foi o Comitê de Jovens Juntos Venceremos, das Linhas São João e Wilhelms, Marechal Cândido Rondon



O 3º lugar ficou com o Comitê Força Jovem, da Linha Ajuricaba, Marechal Cândido Rondon



# VANESSA EGEWARTH É ELEITA RAINHA DA ACJC 2016

*A nova rainha também foi eleita Miss Fotogenia*



A Miss Simpatia, Tainá Peiter; a Primeira Princesa, Elizandra Spellmeier; a Rainha da ACJC 2016, Vanessa Egewarth; e a Segunda Princesa, Elisandra Groders

Em evento realizado no Clube Lira, em Marechal Cândido Rondon, no dia 03 de dezembro, as oito candidatas dos comitês de jovens da Copagril mostraram toda a beleza na passarela e encantaram o público no Baile da Escolha da Rainha ACJC 2016.

Após o desfile, os jurados do evento elegeram Vanessa Egewarth, do comitê Ação Jovem, como a Rainha ACJC 2016.

A nova rainha também foi eleita Miss Fotogenia, título esse conquistado após uma enquete realizada no site aquiagora.net onde o público votou na melhor foto entre as candidatas. Vanessa conquistou cerca de seis mil votos.

O título de Primeira Princesa ficou para Elizandra Spellmeier do CJC Força Jovem; o título de Segunda Princesa foi entregue para Elisandra Groders do CJC Progresso Sem Fronteiras e o título de Miss Simpatia ficou com Tainá Peiter do CJC Ordem e Progresso.

As demais candidatas foram: Dara Fernanda dos Santos CJC Esperança Jovem; Ayelen Wengrand CJC Força e Poder; Loana Santana do CJC Treze de Maio; e Aline Ten Caten do CJC Verdes Campos.

O evento contou com as presenças do diretor-presidente da Copagril, Ricardo Sílvio Chapla, do diretor-vice-presidente, Elói Darci Podkowa, do diretor-secretário Márcio Buss e da atual Miss Rondon, Aryala Stéfani Wommer, que fez parte do júri. 🌸

# ENCONTRO ANUAL DA ACFC REÚNE CERCA DE 500 PESSOAS EM PATO BRAGADO

*Evento foi importante para promover integração entre mulheres*



As mulheres tiveram um dia de valorização feminina, fortalecimento dos laços de amizade e manifestação de apoio à campanha Outubro Rosa

Em torno de 500 pessoas participaram, no dia 22 de outubro, do Encontro Anual dos Comitês Femininos da Copagrill, realizado no Pavilhão Católica, em Pato Bragado. A abertura contou com a presença da diretoria executiva da cooperativa, bem como da presidente da Associação dos Comitês Femininos da Copagrill (ACFC), Jucimara Biscaro, dentre outras lideranças.

O diretor-presidente Ricardo Sílvio Chapla, parabenizou os comitês responsáveis pela organização do evento e ressaltou a importância da mobilização das mulheres. "Agradecemos a presença de todas as mulheres que vieram participar deste grandioso evento de integração, de amizade e parabéns a vocês que têm interesse na busca por

mais conhecimentos", enfatizou, em alusão à palestra realizada em seguida.

O tema da palestra foi "Empoderamento feminino para fortalecer a cooperação", assunto abordado pelo instrutor Leomar Meith.

Durante o Encontro Anual, as mulheres presentes tiveram oportunidade de cuidar da saúde e da beleza, contando com maquiadoras e profissionais do Convênio Sempre Vida, os quais realizaram atendimentos. Houve ainda a comercialização de artesanatos e produtos das Lojas Agropecuárias Copagrill, assim como camisetas do Outubro Rosa.

Também houve bingo, torneio de canastra e de bolãozinho.



## Rainha

Depois de conquistar a maior pontuação no bolãozinho de mesa, Lori Gerhard, foi coroada rainha da ACFC. Ela integra o comitê 28 de Março, de Quatro Pontes, e somou 47 pontos. Em segundo lugar com 46 pontos ficou Lori Eckerdt, do comitê feminino As Palmeirinhas, de São José das Palmeiras, sendo que recebeu a faixa de primeira princesa. Já a segunda princesa foi Leila Vorpagel, do Comitê Amor e Esperança, da Linha Três Voltas (Margarida – Marechal Cândido Rondon) ao somar 43 pontos. Com menos pontos (13) ficou Leoni Ratke Lengert, que recebeu troféu “urso”. Já no torneio de canastra foram vencedoras as duplas Lori e Hedi, com 100 pontos; Santina e Marcelino com 70; e Jair e Henrique com 30. 🌲



Foram premiadas a 2ª princesa Leila Vorpagel, a rainha da ACFC, Lori Gerhard, e a 1ª princesa Lori Eckerdt



# BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO SÃO TEMA DE WORKSHOP NAS INDÚSTRIAS DE RAÇÕES COPAGRIL

*Conhecimento é fundamental para garantir as condições higiênico-sanitárias no processo de produção*



Durante a programação houve palestras com especialistas



Também foram realizadas intervenções junto aos funcionários das duas indústrias de rações

Mais do que fabricar rações, a Copagril produz alimentação animal. Diante dessa grande responsabilidade, existe um cuidado constante com a qualidade tanto das matérias-primas como dos procedimentos adotados no processo de produção nas Unidades Industriais de Rações Copagril. Por isso, foi realizado de 17 a 21 de outubro o Workshop de Boas Práticas de Fabricação (BPF), nas plantas industriais localizadas em Marechal Cândido Rondon e Entre Rios do Oeste. O evento que é anual e está na 4ª edição, tem o objetivo de trazer informações ao quadro funcional destas unidades, enfocando cuidados e atitudes do dia a dia que favorecem as boas práticas

de fabricação.

Assim, foram realizadas palestras, intervenções nos locais de trabalho, abordagens orientativas aos funcionários e outras atividades, todas para relembrar os conceitos básicos para a produção segura de rações.

A fabricação de rações é regida por Instruções Normativas do Ministério da Agricultura (Mapa), a exemplo da IN 04, que visa garantir as condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos fabricantes de produtos destinados à alimentação animal.

Na Copagril, a Unidade Industrial de Rações de Entre Rios do Oeste é habilitada pelo Mapa, o

que significa que cumpre todos os requisitos preestabelecidos pelo Ministério, detendo um alto padrão de qualidade no processo e produtos.

A Unidade Industrial de Rações de Marechal Cândido Rondon tem o programa BPF implementado e está em processo de obtenção da habilitação junto ao Ministério da Agricultura, o que consolidará mais uma importante etapa na produção pecuária.

Assim, o Workshop de BPF é uma ação para reciclar os conhecimentos, reforçar os conceitos e as práticas das equipes, bem como de autoavaliação do programa para manutenção do nível de excelência na produção de alimentação animal. 🌱







# SUPERMERCADOS COPAGRIL APRIMORAM BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO

*Objetivo é garantir a manipulação, produção e comercialização de alimentos seguros aos clientes*

De 17 a 22 de outubro, a Copagril promoveu atividades do 2º Workshop BPF (Boas Práticas de Fabricação) nos cinco Supermercados Copagril. As Boas Práticas de Fabricação estão definidas por um regulamento federal e envolvem procedimentos que devem ser adotados por serviços de alimentação para garantir a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.

Alimento seguro é aquele que não contém agentes ou substâncias nocivas que possam causar agravos à saúde ou dano ao consumidor. Esses agentes e substâncias são conhecidos como peri-

gos e podem ser prevenidos ou reduzidos por meio de cuidados e regras a serem adotadas durante todas as etapas do preparo dos alimentos.

Durante a programação do Workshop foram realizadas intervenções e atividades em que os funcionários dos Supermercados Copagril receberam orientações sobre a importância dos procedimentos cumprindo regras de BPF para alcançar a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária.

As boas práticas de fabricação abrangem aspectos relacionados a manuseio de alimentos e

cuidados com água; controle de vetores e pragas; manuseio do lixo; manipuladores e visitantes; preparação e distribuição do alimento; e documentação.

O 2º Workshop de BPF nos Supermercados Copagril, além de oportunidade de aprimoramento profissional da equipe, é uma iniciativa para garantir a manipulação, produção e comercialização de alimentos seguros aos clientes e consumidores.

As cinco lojas dos Supermercados Copagril estão localizadas em Marechal Cândido Rondon, Nova Santa Rosa, Novo Sarandi (Toledo) e Guaíra. 🇺🇵



Funcionários receberam orientações sobre a importância dos procedimentos de boas práticas de fabricação



A estratégia do workshop é trabalhar os temas de forma lúdica aos funcionários dos supermercados

# FRIGORÍFICO DA COPAGRIL CONQUISTA NOTA MÁXIMA NA NORMA GLOBAL DE QUALIDADE BRC



Diretor-secretário Márcio Buss e funcionários da Copagril reunidos com a auditora Michaela Knorr: cooperativa foi parabenizada pela nota conquistada

A Unidade Industrial de Aves Copagril, instalada em Marechal Cândido Rondon-PR, renovou, no dia 18 de novembro, sua certificação internacional de qualidade por atender à Norma Global de Segurança de Alimentos do *British Retail Consortium* (BRC). Após a auditoria externa, a planta industrial da Copagril conquistou o conceito “AA”, que é a nota máxima dentro dos novos parâmetros da norma.

As instalações do frigorífico fo-

ram avaliadas pela auditora Michaela Knorr, que analisou mais de 300 quesitos que devem ser atendidos segundo a norma. Dentre eles estão as condições das instalações, qualidade do produto, o processo, o sistema de gestão da qualidade, a qualificação dos funcionários e fornecedores e o comprometimento da alta direção - tudo para assegurar um alto padrão de qualidade do frango produzido pela Copagril.

A auditora parabenizou a cooperativa e a todos os envolvidos no processo, pelo profissionalismo e pelo trabalho dinâmico e transparente.

A Unidade Industrial de Aves Copagril já é certificada pelo BRC desde 2012 e a cada ano esse título precisa ser renovado, mediante novas auditorias. A cada recertificação, a Copagril reforça seu status de empresa apta a produzir e comercializar seus produtos ao mercado mundial.



Houve palestra sobre a Cultura de Segurança de Alimentos e o conjunto de valores que devem ser seguidos para produzir e fornecer alimentos seguros

## POLÍTICA DA QUALIDADE É DIFUNDA NA UNIDADE INDUSTRIAL DE AVES

A Unidade Industrial de Aves Copagril, localizada em Marechal Cândido Rondon, realizou de 7 a 11 de novembro a 6ª Semana da Política da Qualidade e Segurança do Alimento, quando foram desenvolvidas palestras, intervenções, teatro, exposição de materiais gráficos com o objetivo de reavivar a importância e o papel de cada funcionário no processo produtivo para se alcançar a qualidade e colocar no mercado alimentos seguros. 🌱



# CRESCER A LINHA DE ALIMENTOS COPAGRIL

*Novidade é a linha de conservas que inclui pepino e azeitonas*

A partir de dezembro, a Copagrill ampliou o seu portfólio de produtos alimentícios da marca própria, com o lançamento da linha de conservas, iniciando com dois produtos: Pepinos em Conserva e Azeitonas Verdes com Carço em Conserva. Esta linha tem por finalidade oferecer praticidade, aumentar a durabilidade, ofertar os produtos mesmo em períodos de entressafra, além de conferir novos sabores e texturas e preservar as propriedades nutricionais dos alimentos.

## Pepino

É uma hortaliga refrescante, com alto teor de água, ideal para consumo em dias quentes.

É excelente opção para incrementar sanduíches e um ótimo aperitivo. Delicioso quando servido com queijos e presuntos em cubos.

O Pepino em Conserva Copagrill apresenta a característica crocante e está disponível em potes de vidro com peso líquido de 560g e peso drenado de 300g.



## Azeitona

Tem gosto marcante, capaz de dar um toque especial a qualquer prato. Pode ser consumida como aperitivo e para incrementar pratos com carnes, massas, saladas, etc.

As azeitonas verdes em conserva com carço estão disponíveis em embalagem pouch com peso líquido de 340g e peso drenado de 180g.



Atualmente, a Copagrill conta com 17 alimentos de marca própria, disponíveis exclusivamente nos Supermercados Copagrill.

Os alimentos de marca própria são produzidos por parceiros comerciais referências no mercado e previamente selecionados. A Copagrill assegura a produção destes alimentos a partir de matérias-primas selecionadas e inspeções periódicas nas instalações e processos, dando garantias de alimentos com alto padrão de excelência. 🌿

# COPAGRIL OBTÉM RECERTIFICAÇÃO DA UNIDADE ARMazenadora DE GRÃOS DE MARECHAL RONDON



*Conquista representa o compromisso da cooperativa com a qualidade dos produtos agrícolas dos cooperados e produtores rurais*

Armazenar produtos agrícolas com qualidade, seguindo as normas e exigências legais do Ministério da Agricultura e Abastecimento (Mapa), é um compromisso da Cooperativa Agroindustrial Copagril, que renovou, no dia 22 de novembro, a certificação da unidade armazenadora de Marechal Cândido Rondon, conforme a Instrução Normativa nº 29.

A auditoria, que ocorre a cada cinco anos, confirmou que as instalações e os processos de recebimento, beneficiamento e armazenagem de produtos agrícolas na Copagril/Unidade Rondon estão de acordo com os critérios do Ministério da Agricultura.

O trabalho de auditoria foi realizado no dia 22 de novembro por Vilson José Kist, da empresa certificadora World Quality Services (WQS). Durante a atividade ele visitou as instalações para conferir a infraestrutura, o recebimento dos produtos, amostra-



O auditor Vilson Kist parabenizou a Copagril pelo trabalho realizado para garantir que a unidade atenda as normas e obtenha a recertificação

gem, determinação de umidades e impurezas, limpeza, secagem, termometria, aeração, limpeza e higienização das instalações e equipamentos, controle de pragas e roedores e captação de pó.

Também foi realizada análise documental, registros, calibrações de balanças, procedimentos e normas operacionais, licenças e treinamentos, entre outros.

Ao final, Vilson parabenizou a

Copagril pelo trabalho realizado para garantir que a unidade atenda as normas para obter a recertificação.

A Copagril possui nove unidades de armazenagem que detêm o Certificado da IN 29, o que representa o compromisso da cooperativa com a segurança e a qualidade dos produtos agrícolas de seus cooperados e produtores rurais. 🌱



Funcionários da Unidade Rondon receberam com satisfação a boa notícia





## SEGURANÇA NO TRÂNSITO

Uma teia de barbantes pode ser usada para ilustrar a forma como todos os transeuntes estão interligados quando o assunto é trânsito. Foi assim a ilustração realizada no Curso de Segurança no Trânsito para Caminhões, ocorrido em outubro, no Centro Administrativo Copagril em Marechal Cândido Rondon. Participam do curso funcionários da Unidade Industrial de Aves, Transcopagril e Unidade Industrial de Rações da Copagril em Entre Rios do Oeste. Assim, os motoristas profissionais estão preparados para adotar a direção defensiva e preventiva, visando realizar transportes com segurança.



## TREINAMENTO VIVENCIAL

Vivenciar situações de tomada de decisões coletiva, ajuda mútua e trabalho em equipe fez parte do treinamento realizado no dia 12 de novembro, na AACC em Marechal Cândido Rondon, para funcionários da Copagril que atuam na área Administrativa Financeira.

O objetivo foi proporcionar um momento de integração, por meio de técnicas lúdicas que permitem potencializar as características individuais visando aplicação na rotina laboral da cooperativa. As atividades foram desenvolvidas pelo Grupo DLR Vida, de Campo Mourão.



## CURSO APPCC EM INGLÊS E FRANCÊS

Com o objetivo de capacitar e integrar o quadro funcional da Unidade Industrial de Aves, a Copagril realizou nos dias 04 e 05 de outubro, para os funcionários estrangeiros, o treinamento em Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC), conhecido pela sigla em inglês HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Points*). As orientações foram realizadas em inglês e também em francês, para facilitar a compreensão.



## DE OLHO NA QUALIDADE

A Unidade de Recria de Matrizes e Produção de Ovos Férteis da Copagril, em Bela Vista, Guaíra, recebeu, de 08 de agosto até 06 de outubro, o programa "De Olho na Qualidade Rural", ministrado pelo instrutor do Senar, Helmut Rohloff. Dentre os conteúdos ministrados estiveram princípios da qualidade total nas empresas rurais; porque desejar qualidade; conceito de qualidade total; descarte; organização; limpeza; higiene e ordem.

# COPAGRIL APOIA CAMPANHA DE PREVENÇÃO AO CÂNCER DE PRÓSTATA

*Uma palestra com especialista foi realizada durante a campanha Novembro Azul*

O câncer de próstata é o câncer mais frequente entre as pessoas do sexo masculino, sendo o segundo câncer que mais mata homens no Brasil, atrás apenas do câncer de pele. Para diminuir a taxa de mortalidade, em novembro diversas entidades do mundo apoiaram a campanha Novembro Azul, que visa à conscientização da sociedade e, em especial, dos homens, sobre a importância da prevenção de doenças masculinas, com ênfase no diagnóstico precoce do câncer de próstata.

A Copagril apoiou a campanha e promoveu para os funcionários uma palestra com o diretor de Relações Públicas do

Hospital do Câncer de Cascavel (Uopeccan), Wilson Riedlinger no dia 25 de novembro, no Centro Administrativo, em Marechal Cândido Rondon, quando

foram esclarecidas dúvidas sobre câncer, formas de prevenção e tratamento, além de motivar os funcionários a fazer exames preventivos.



Funcionários tiveram oportunidade de saber mais sobre as formas de prevenção e diagnóstico

## EXAMES GRATUITOS



O caminhão do programa Cuide-se Mais, do Sesi Paraná, esteve na Unidade Industrial de Aves Copagril, em Marechal Cândido Rondon, em novembro, realizando exames gratuitos de câncer de mama, colo de útero, exame de sangue para análise de próstata (PSA) e de pele para os funcionários.

A Copagril incluiu a vinda do caminhão na programação das campanhas Outubro Rosa e Novembro Azul, buscando levar mais saúde e bem-estar para seus funcionários.



# FUNCIONÁRIAS DA COPAGRIL AMPLIAM CONHECIMENTOS SOBRE PREVENÇÃO AO CÂNCER

*Cuidados com a alimentação podem ser fundamentais*

O tabagismo, o tipo de alimentação e infecções são os principais fatores que desencadeiam o câncer. O alerta foi feito a funcionárias da Copagrill pelo sócio-fundador do Hospital do Câncer de Cascavel (Uopccan), Wilson Riedlinger, durante palestra ministrada no dia 17 de outubro, no Centro Administrativo da cooperativa, com o tema "Prevenção e Diagnóstico do Câncer". Ele explicou que existem estudos que relacionam o alto consumo de carne e refrigerante aos índices de câncer, assim como o tabagismo.

Com base em informações do Instituto Nacional do Câncer (Inca), o palestrante expôs que

os números da doença registrados no país são maiores nas regiões Sul e Sudeste do Brasil sendo o principal motivo o fator alimentação. "Pelo menos um em cada três novos casos de câncer que ocorrem por ano poderia ser prevenido", salientou.

Ele enfatizou que o câncer é um problema de saúde pública mundial, sendo que a incidência de câncer no mundo cresceu 20% na última década. Segundo ele, a previsão é de que ocorram 576 mil novos casos no Brasil neste ano.



A partir das informações recebidas, as mulheres terão condições de adotar postura preventiva em relação ao câncer

## VIOLÊNCIA CONTRA A MULHER É TEMA DE PALESTRA

Fazendo parte da programação do Outubro Rosa, foi realizada no dia 21 de outubro, no Centro Administrativo da Copagrill, a palestra sobre Violência

Contra a Mulher, tema abordado pela assessora jurídica da cooperativa, Juliane Raymundo.

A palestrante expôs que a Lei Maria da Penha

(nº 11.340/2006) tem caráter preventivo e protetivo, sendo restrita a casos de violência registrados em âmbito doméstico, familiar e entre pessoas que possuem uma relação íntima de afeto.

A Lei, que em agosto completou 10 anos, abarca as formas de violência física, psicológica, sexual, patrimonial e moral. Conforme a palestrante, a Lei promoveu uma redução de 10% na taxa de homicídios contra mulheres em ambiente doméstico. Outra curiosidade é que 98% da população diz conhecer a Lei. 🌱



A palestrante chamou a atenção para a importância de denunciar atos de violência contra as mulheres

# A SAÚDE NOS DIAS DE CALOR

Lovane Foletto  
Nutricionista CRN8-1737

Com a chegada dos dias com temperaturas mais altas, alteração dos hábitos alimentares são comuns nessa época do ano. Além de uma alimentação equilibrada também precisamos nos hidratar, uma vez que as perdas de líquidos e de sais minerais pelo organismo são maiores do que em outras estações do ano.

A transpiração excessiva, o esforço físico, diarreias e vômitos provocados pela ingestão de alimentos contaminados ou mal conservados, podem causar um problema muito comum nessa época do ano, a desidratação. Para evitá-la é importante que as pessoas, principalmente crianças e idosos, tenham uma boa alimentação e consumam líquidos de forma regular.

Em condições normais, o organismo de um adulto perde em média 2,5 litros de água por dia na forma de transpiração, urina e fezes. Por isso, devemos repor essas perdas diárias com muito líquido. A água é o único líquido que, além de hidratar o organismo, não possui energia (caloria). Muitas pessoas dizem que não tomam água por não sentirem sede. Quando sentimos a sensação de sede, muitas vezes já apresentamos uma desidratação, devendo a água ser oferecida antes que esse sinal se desencadeie. Incluir frutas que possuem uma boa porção de líquidos, como melancia e melão, juntamente com chás, suco de frutas diluídos

sem adição de açúcar e água de coco são bons hidratantes, porém não esquecendo da água que é o nosso melhor hidratante natural. Ela tem que vir em maior quantidade ao longo do dia.

Já os refrigerantes, sucos artificiais e bebidas alcoólicas não são bem-vindos na hidratação, devido aos produtos químicos que possuem, além de serem calóricos também estimulam perda de água pela urina.

Portanto, procure se alimentar corretamente, pois nos dias de temperaturas elevadas há uma leve diminuição do nosso metabolismo, que provoca uma inibição da fome. Esse efeito inibidor da fome, induzido pelo calor, pode agir negativamente se ficarmos em jejum. Por isso, a melhor forma de contornar este problema é consumir alimentos de fácil digestão, como saladas, frutas, legumes, carnes magras, leite e derivados desnatados e cereais integrais. Evite consumir alimentos gordurosos e preparações que sejam de difícil digestão.

Com os cuidados na alimentação e atenção especial de líquidos, podemos aproveitar a estação mais alegre do ano com muito mais saúde. 🌿

SUCO DE FRUTAS  
DILUÍDOS SEM ADIÇÃO  
DE AÇÚCAR E ÁGUA  
DE COCO SÃO BONS  
HIDRATANTES





# KIDS

VAMOS  
COLORIR?

O Natal é tempo de celebrar a vida e o amor.  
Que tal convidar a família e os amigos para dividir os lápis de cor  
e pintar o desenho do nascimento de Jesus.



Imagem: <http://blogdale.blogspot.com.br>



# Escondidinho de mandioca com carne de frango

## INGREDIENTES:

2 peitos de frango Copagrill  
2 colheres (sopa) de óleo  
1 cebola grande (picada)  
1 cenoura (ralada)  
2 tomates  
½ xícara (chá) de molho de tomate  
1 cubo de caldo de galinha  
Sal e pimenta a gosto  
½ xícara (chá) de temperos a gosto (orégano, manjericão)  
1 copo de requeijão cremoso Frimesa  
2 kg de mandioca (cozida e amassada)  
1 caixa de creme de leite Frimesa  
1 xícara (chá) de leite Frimesa  
2 bandejas de queijo mussarela Frimesa  
Sal, pimenta e noz-moscada ralada a gosto  
Milho, ervilha, azeitona, batata-palha (para decorar).

## MODO DE PREPARO:

Cozinhe o peito de frango com uma colher de sal, desfie e reserve. Aqueça o óleo e refogue a cebola, acrescente a cenoura ralada e o tomate picado e, por último, o molho, e deixe ferver por 5 minutos em fogo brando, com a panela tampada. Depois, misture o peito de frango ao molho. Cozinhe a mandioca com uma colher de sal até ficar no ponto de purê. Escorra a mandioca, deixe esfriar um pouco e misture o creme de leite, o leite, a pimenta e a noz-moscada a gosto e bata no liquidificador ou amasse com um garfo, conforme sua preferência. O purê está pronto.

## MONTAGEM:

Coloque uma camada de purê de mandioca no fundo de um refratário. Sobre a camada coloque o molho, espalhe o requeijão cremoso e uma camada de queijo mussarela. Por último, mais uma camada de purê de mandioca. Na cobertura coloque uma camada de queijo mussarela, o milho, a ervilha, a batata-palha e as azeitonas. Leve ao forno preaquecido a 220°C até dourar, em torno de 35 minutos.



PREPARO  
120 min



RENDIMENTO  
8 PORÇÕES

Sabores  
Deliciosos

Copagrill

Frimesa  
Sem gosto de leite



## Postos Copagrill

Qualidade para o veículo e praticidade para você!

**Marechal Cândido Rondon**  
(sede e Margarida)  
**Entre Rios do Oeste**  
**Nova Santa Rosa**







# Um Natal de **COOPERAÇÃO**

O cooperativismo é sinônimo do Natal.  
É compartilhar, unir e desenvolver.

A Cooperativa Agroindustrial Copagríl deseja que neste Natal você compartilhe momentos felizes com quem ama e que 2017 seja repleto de conquistas!





**12 e 13**  
JANEIRO 2017

**ESTAÇÃO  
EXPERIMENTAL  
COPAGRIL**  
MARECHAL CÂNDIDO  
RONDON-PR



# O SHOW DO AGRONEGÓCIO

TECNOLOGIA E BONS NEGÓCIOS



**DIA 12 - 8 às 20 horas**  
**DIA 13 - 8 às 18 horas**

**INFORMAÇÕES**  
**(45) 3284 7500**  
[www.copagril.com.br](http://www.copagril.com.br)