

REVISTA EDIÇÃO 112 • ANO 14 • SETEMBRO/OUTUBRO 2019

Copagril



BIOSSEGURIDADE CHEGOU PARA FICAR!

PÁGINAS 19 E 21



*“Curtir a vida é ter saúde para aproveitar
bons momentos ao lado de quem amamos.”*

**A Copagril apoia as campanhas
Outubro Rosa e Novembro Azul**



SUMÁRIO

- 04 | ENTREVISTA: PAULO RAFFI - SANIDADE É TUDO
- 06 | TABELAS: MELHORES PRODUTORES
- 09 | VOLUMES DE CHUVAS: AGOSTO/2019 - SETEMBRO/2019
- 11 | AMBIENTAL: USO LEGAL DA ÁGUA
- 13 | REUNIÕES DE NÚCLEOS EM NOVEMBRO
- 14 | SUINOCULTURA: GRANJA CERTIFICADA
- 17 | CARNE SUÍNA: CONSUMO AUMENTA NOS ÚLTIMOS ANOS
- 19 | AVICULTURA: BIOSSEGURIDADE - UM CAMINHO SEM VOLTA
- 22 | PECUÁRIA LEITEIRA: LIMITE DE CPP
- 24 | PECUÁRIA LEITEIRA: O LEITE COMEÇA NO PASTO
- 25 | PRODUTORES PREMIADOS NO GRANOTOP
- 28 | AGRÔNOMICO: MANEJO INICIAL DE PLANTAS DANINHAS

- 31 | AGRÔNOMICO: VISITA TÉCNICA - TESTE DE GERMINAÇÃO
- 32 | PISCICULTURA: SISTEMA DE AUTOMOÇÃO
- 33 | SUPERMERCADOS: GANHADORES DA PROMOÇÃO SHOW DE PRÊMIOS
- 34 | TECNOLOGIA: AGRICULTURA 4.0
- 37 | COOPERJOVEM: ESTUDANTES PARTICIPAM DE ENCONTRO ESTADUAL
- 38 | ACFC: FORMATURA DO CURSO DE LIDERANÇA
- 40 | ACFC: HISTÓRIA DOS COMITÊS
- 42 | CIPA: SETEMBRO AMARELO - O VALOR DA VIDA
- 43 | NOTAS VALIOSAS: SIAVS / DIA DO GAÚCHO / DIA MUNDIAL SEM CARRO
- 44 | QUALIDADE: PROCESSO INDUSTRIAL DA RAÇÃO COPAGRIL
- 46 | SAÚDE: BEBIDAS NÃO FERMENTADAS, QUAL A MELHOR OPÇÃO?
- 48 | RECEITA: COSTELINHA SUÍNA ASSADA EM MOSTARDA, SHOYO, MEL E GENGIBRE

Nossa conquista

A agropecuária brasileira é um grande destaque no mundo e nossa produção alimenta mais de 1,5 bilhão de pessoas em mais de 180 países. Essa desenvoltura vem do trabalho no campo, da mão de cada um que semeia, cultiva, colhe e está atento no manejo dos animais.

Aquilo que nossos cooperados estão produzindo vai para a mesa dos brasileiros, em todo canto, e também vai para dezenas e dezenas de países, que confiam em nosso trabalho e na qualidade daquilo que fazemos aqui. Essa confiança foi uma conquista efetivada por meio de uma segurança sanitária implementada pelas cadeias de produção e industrialização. Uma corrente de sanidade que começa no campo, em suas mais variadas ações, segue na industrialização e também comercialização.

Essa condição alcançada não nos deixa tempo para diminuir o ritmo e nesta edição da Revista Copagril voltamos a falar e reforçar sobre biossegurança, um assunto que está diretamente ligado a todas as atividades e que ficou ainda mais evidente com os surtos de doenças que atingem animais da Ásia e comprometeram toda uma cadeia de produção e suprimento alimentar.

Para nosso país é uma oportunidade, é ainda mais uma responsabilidade. Nosso compromisso é manter nossos animais saudáveis e livres desses tipos de acometimentos. Esse trabalho de segurança sanitária está diretamente ligado ao produtor e à propriedade, com práticas regulares de biossegurança. São

ações e mudanças necessárias para garantir a produção, refletindo em resultados qualitativos e quantitativos.

Durante vários anos estamos investindo em estruturas, melhorias genéticas, modelos de produção mais eficientes, índices de conversão mais altos e cadeias comerciais mais relevantes. Inúmeras ações e aperfeiçoamentos foram adotados em nossas propriedades com o objetivo de melhorar nosso produto e conquistar o mercado consumidor, o reflexo destas práticas já está aí, temos um amplo negócio e um alto conceito de produção. Todos, produtores e profissionais do agro, somos responsáveis pela manutenção e vigilância deste status.

As ações de qualidade e biossegurança são implementadas para que façam parte da rotina, sejam funcionais quando aplicadas corretamente e garantam a segurança dos animais e também dos seres humanos, em cada granja e em toda cadeia de produção de nossa região.

A qualidade e segurança sanitária está em tudo, desde a produção no campo, no controle de plantas com o objetivo de uma produção de grãos ideal, na alimentação e ordenha adequadas, na qualidade das rações, na organização da estrutura de alojamento e nas práticas de manejo.

Vamos apresentar um pouco dos vários assuntos de biossegurança e qualidade nesta edição, desejamos que aproveitem todos os conteúdos e tenham uma boa leitura.

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, Iguiporã, Pato Bragado, Oliveira Castro, Quatro Pontes, Realeza, Nova Santa Rosa, Novo Sarandi - Toledo, no Paraná; Mundo Novo, Eldorado, Navirai e Itaquiraí, no Mato Grosso do Sul.

Conselho de Administração

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

Conselheiros Vogais

José Resenberger
Cezar Luiz Petri
Jacir Joarez Cotica
Renato Borelli
Delmir Ohlweiler
Ademir Luis Griep
Wilson Fülber
Alexandre Ricardo Wickert

Conselho Fiscal

Efetivos
Valmor Francisco Kaiser
Mauro Vanroo
Sigmar Luiz Lohmann

Suplentes

Juzemar Ferronato
Roseli Inês V. Pazdiora
Luciano Zimpel

REVISTA Copagril

A REVISTA COPAGRIL

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

Conselho Editorial

Jornalista e Editor Responsável
Jean Michel Laureth
MTb 11276/PR

Diagramação / Revisão:
Jorgeano Rocha / Tainã Felipe Cerny

Edição e Fotografia:
Fernando Rodrigo Ames

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

Impressão:
Gráfica Tuicial / Tirogen: 4.000



BIOSSEGURIDADE É TUDO

É como uma corrente e cada elo representa um componente do programa de sanidade

A cada ano o Brasil alcança marcas de produção e comercialização que dão ao país um status recorrente de “celeiro do mundo”. Isso porque aquilo que produzimos aqui, nas mais diversas áreas e em especial na agricultura e pecuária, abastece os principais e maiores centros comerciais ao redor do globo.

Mas, esse status vem acompanhado de uma grande responsabilidade, de um compromisso com qualidade e procedência, uma incumbência para toda a cadeia de produção.

Ao falar sobre o modelo de produção biosseguridade para a cadeia avícola, tratamos especialmente de um conjunto de medidas preventivas e cuidados sanitários que devem ser implementados e

mantidos por todos, da produção no campo até a industrialização e comercialização, de modo a atender os mais exigentes mercados de consumo da produção brasileira.

Para comentar sobre biosseguridade na produção animal, a Revista Copagril entrevistou o médico veterinário, Paulo Raffi. Ele, que foi considerado por mídias especializadas do setor, uma das 100 pessoas mais influentes da avicultura brasileira. Paulo Raffi conta com uma experiência de 27 anos na avicultura, atuou nas maiores empresas do país de aves, genética avícola, presta consultorias internacionais, membro de renomados conselhos de sanidade avícola e professor do curso de Mestrado de Produção de Frangos, do

convênio entre OIE (Organização Mundial da Saúde Animal) e Universidade de Luxemburgo.

Revista Copagril (RC): Conforme sua experiência, conhecimento técnico e prático na área de sanidade avícola, qual o diagnóstico nacional atual?

Paulo Raffi (PR): Estamos num excelente momento devido ao nosso status sanitário, que é ótimo e nos permite exportar carnes de aves para mais de 160 países. Nossos plantéis estão livres de enfermidades virais de grande patogenicidade, que são a Gripe Aviária e a Doença de Newcastle em aves e a Peste Suína Africana (PSA), a Clássica (PSC) e a Diarreia Epidêmica Suína, dentre outras. Estas enfermidades têm

causado enormes prejuízos em vários países ao redor do mundo. Na Ásia, estima-se, segundo a Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO) que noticiou recentemente que devido à Peste Suína Africana foram eliminados 6,23 milhões de animais. Portanto, existe para os próximos 2 a 3 anos uma demanda mundial aumentada de proteínas de origem animal, sejam de aves, suínos e de bovinos, e isto favorece o Brasil que está e vai aproveitar este momento para aumentar de forma significativa as exportações. Também é uma oportunidade para consolidar novos mercados exportadores, reafirmando o ótimo status sanitário dos plantéis brasileiros. Por isso, mais do que nunca devemos manter e melhorar nossa biossegurança, evitando desperdiçar estas oportunidades.

RC: O que é biossegurança?

PR: O conceito de biossegurança na avicultura faz referência ao sistema de ações para manter-se o meio ambiente livre de microrganismos ou com uma carga mínima que não interfira na saúde e na produção dos animais. Podemos definir o conceito de biossegurança como um conjunto de práticas de manejo que são adotadas para reduzir a entrada e transmissão de agentes patogênicos e seus vetores nas granjas de aves. As medidas de biossegurança são descritas para prevenir e evitar a entrada de patógenos que podem afetar a sanidade, o bem-estar e os rendimentos técnicos das aves.

Em termos práticos, biossegurança é atentar-se para aquilo que está no dia a dia, é aquilo que o avicultor deve fazer para diminuir os riscos sanitários, os quais estão previstos em lei (Instruções Normativas do Ministério da Agricultura). De acordo com estas leis o produtor tem que ter: cerca de alambrado, arco de desinfecção,

tela antipássaros, tomar cuidado com acesso de visitantes, controle de pragas (como cascudinhos, moscas e roedores), desinfecção de veículos que entram na granja, cuidado na limpeza e desinfecção dos materiais que entram dentro dos aviários, destino das aves mortas e a correta compostagem para evitar que sirva de disseminação ou entrada de enfermidades.

Já a indústria, necessita respeitar as Boas Práticas de Produção de Alimentos estabelecidas em Lei e atender as exigências e necessidades do mercado para conquistar o consumidor. Para isto também existem normas de higiene na produção de alimentos e que são fiscalizadas todo o tempo pelos veterinários e técnicos do SIF (Serviço de Inspeção Federal). Na indústria temos as normas de biossegurança para evitar contaminação no abate e processamento dos animais. Além disso, há uma grande preocupação com algumas bactérias, principalmente *Salmonella*.

RC: O que é um programa de biossegurança e como estabelecer? Qual a diferença entre o sucesso ou fracasso?

PR: O programa de biossegurança é um conjunto de medidas e procedimentos que permitem prevenir e/ou reduzir a presença e entrada de patógenos na produção animal, evitando a ocorrência de enfermidades que comprometam a saúde dos animais. Um programa de biossegurança pode ser representado com uma corrente e que cada elo representa um componente do programa. Qualquer falha em um dos componentes, o rompe o elo e determina a quebra do programa e consequentemente a entrada de uma doença no plantel de aves, causando o fracasso.

RC: A partir de seu conhecimento sobre o desenvolvimento do

Plano Nacional de Sanidade Avícola, qual a avaliação sobre a situação brasileira? Quais os pontos fortes e para quais devemos dar mais atenção?

PR: O PNSA, como é conhecido por todos, é um plano do Ministério da Agricultura para o controle, prevenção de doenças que possam comprometer a sanidade avícola nacional. Este plano está consolidado com as legislações e que nada mais é que um programa de biossegurança nacional, pois nele estão todas as normas para registros de granjas e prevenção de enfermidades, e isto são os pontos fortes do plano. O que pode melhorar é a desburocratização dos registros e dos documentos, pois torna a execução e o controle mais rápido e eficaz.

RC: Como a regulamentação, em especial sobre sanidade, influencia a cadeia de produção, industrialização e comercialização nacional/internacional avícola?

PR: Para exportarmos devemos atender os requisitos dos países importadores e que estão descritos nos Certificados Zoosanitários Internacionais (CZI) de cada país. Estes certificados estabelecem os requisitos sanitários, questionando se o Brasil é livre de Influenza Aviária e doença de Newcastle, se os produtos a serem exportados são livres de *salmonellas*. Tudo é sanidade e para termos sanidade devemos ter biossegurança. Hoje, sem sanidade não há exportação. O Brasil é o maior exportador mundial de carne de frango por mérito e isso foi conquistado pelo esforço do setor produtivo e pela regulamentação do setor oficial. Para o comércio de forma geral, devemos atender as exigências dos nossos clientes, com produtos de qualidade e para isso os consumidores devem perceber que tem segurança alimentar na aquisição dos nossos produtos. ■

MELHORES PRODUTORES DE SUÍNOS EM CRECHE E TERMINAÇÃO



CRECHE - CONVERSÃO ALIMENTAR

AGOSTO/2019			SETEMBRO/2019		
PRODUTOR		C.A.CARÇAÇA AJUST.	PRODUTOR		C.A.CARÇAÇA AJUST.
1º	FELIPE ARGEL SCHNEIDER	1,359	1º	ALTAIR RUPOLO	1,320
2º	ADEMAR HOFSTETTER	1,402	2º	MARLENE BONA MENDES	1,329
3º	GIOVANI LUCAS MORO	1,408	3º	ARTEMIO GRIEP	1,377
4º	CARLOS LUIZ GREGORY	1,429	4º	ROGERIO MENDES	1,404
5º	ADIR TRENTA	1,439	5º	RICARDO JOSE KEMFER	1,415

TERMINAÇÃO - CONVERSÃO ALIMENTAR

AGOSTO/2019			SETEMBRO/2019		
PRODUTOR		C.A.CARÇAÇA AJUST.	PRODUTOR		C.A.CARÇAÇA AJUST.
1º	NELDO HASPER	2,671	1º	ADILLO KLEIN	2,591
2º	ILSON BINSFELDT	2,694	2º	ALIRIO ANDRE SCHOTT	2,603
3º	FABIO R. SCHEUERMANN	2,726	3º	RUDI TORNQUIST	2,638
4º	ADRIANA A. BECKER KUNZ	2,754	4º	RODOLFO C. WUNDRACK	2,664
5º	HILDO BACK	2,756	5º	LIVINO WACHHOLZ	2,684
6º	VALDIR HAMERSKI	2,780	6º	CELMO MIGUEL SCHOFFEN	2,684
7º	ELIAS FIPKE	2,789	7º	ILTON ECKHARDT	2,718
8º	VANDREI F. BESEN	2,795	8º	GILMAR PRESSEL	2,724
9º	GENESIO BACKES	2,806	9º	SIRLEIA SANTOS DA SILVA	2,726
10º	VILMAR JOAO MARSCHALL	2,852	10º	ALCEU STADTLOBER	2,734
11º	CELMO A. CARVALHO	2,866	11º	MAURO G. ROCKENBACH	2,745
			12º	MARLENE M. S. JACOMINI	2,752

TERMINAÇÃO - CONVERSÃO ALIMENTAR COM PERMEADO

AGOSTO/2019			SETEMBRO/2019		
PRODUTOR		C.A.CARÇAÇA AJUST.	PRODUTOR		C.A.CARÇAÇA AJUST.
1º	ANTONIO F. DA SILVA	2,540	1º	CLEITON RICARDO KUHN	2,640
2º	AREMOR GRIEP	2,617	2º	SILVIO BESEN	2,693
3º	GIOVANI LUCAS MORO	2,657	3º	NERI JOSE LAUFER	2,696
4º	ROMEU LEOPOLDO KREIN	2,716	4º	ALCEU KNIZ	2,709
5º	LAUDI GRUETZMANN FISS	2,72	5º	CESAR LUIZ STEINBACH	2,721
6º	ENIO JOSE STATKIEWICZ	2,795	6º	IRINOR ZUMMACH	2,753
7º	MANOEL PEDRO WASEM	2,881	7º	MARCELO ADILSON SCHUCK	2,76
8º	THOMAS HANS BARTSCHI	2,892	8º	JACINTA VILMA DILLMANN	2,769
9º	LEOMAR FRITSCH	2,987			

MAIORES PRODUTORES DE LEITE



AGOSTO/2019

	PRODUTOR	LITROS/DIA	L/MÊS
1º	VILMAR FULBER	2.218	68.760
2º	BERTOLDO BUNDCHEN	1.852	57.427
3º	ELIO LINO RUSCH	1.771	54.903
4º	EDIO LUIZ CHAPLA	1.704	52.829
5º	EDSON JOSE FELIZ	1.567	48.579
6º	JHESSICA MIELKE	1.555	48.205
7º	DARCI OTTO	1.272	39.419
8º	ROMEU SCHAFFER	1.238	38.387
9º	ARI VORPAGEL	1.171	36.303
10º	RENATO BORELLI	1.106	34.284
11º	JUAN RODOLFO RIVAS VILELA	1.073	33.257
12º	HERIBERTO CONRAT	1.039	32.218
13º	HUMBERTO CONRAT	979	30.346
14º	NATALICIO PEREIRA DE LIMA	963	29.846
15º	DEIVID CARLOS KOWALD	934	28.943
16º	SERGIO SENS	933	28.930
17º	DARIO GUILHERME BRUCKNER	855	26.501
18º	UNIOESTE	850	26.341
19º	EVALDO KLIEMANN	826	25.615
20º	NELSON KRONBAUER	816	25.296

SETEMBRO/2019

	PRODUTOR	LITROS/DIA	L/MÊS
1º	VILMAR FULBER	2.477	74.322
2º	BERTOLDO BUNDCHEN	1.941	58.217
3º	ELIO LINO RUSCH	1.862	55.854
4º	EDIO LUIZ CHAPLA	1.761	52.838
5º	JHESSICA MIELKE	1.718	51.525
6º	DARCI OTTO	1.266	37.970
7º	EDSON JOSE FELIZ	1.221	36.637
8º	ARI VORPAGEL	1.207	36.199
9º	ROMEU SCHAFFER	1.135	34.043
10º	RENATO BORELLI	1.134	34.027
11º	HUMBERTO CONRAT	1.088	32.632
12º	UNIOESTE	1.014	30.408
13º	HERIBERTO CONRAT	1.002	30.045
14º	JUAN RODOLFO RIVAS VILELA	989	29.668
15º	SERGIO SENS	975	29.255
16º	LEONEL DAL MAGRO	975	29.250
17º	AGOSTINHO BASSANI	969	29.072
18º	DARIO GUILHERME BRUCKNER	967	29.005
19º	DEIVID CARLOS KOWALD	963	28.890
20º	NATALICIO PEREIRA DE LIMA	958	28.747

MELHORES PRODUTORES POR CONVERSÃO ALIMENTAR AJUSTADA



AGOSTO/2019

	PRODUTOR	GALPÃO	PADRÃO	C. ALIM. AJUSTADA
1º	SANDRA REGINA WENDLAND	A01	DARK	1,589
2º	MATEUS GABRIEL BATSCHE	A01	AMARELO	1,591
3º	VILMAR MIGUEL LOHMANN	A03	AMARELO	1,595
4º	CESIO ALVES	A03	AMARELO	1,596
5º	SERGIO BREDLAU	A02	AMARELO	1,598
6º	JOAO CARLOS SZCZUK	A03	DARK	1,599
7º	ADELAR OSMAR BORTH	A03	AMARELO	1,609
8º	ROVANE JANICE S. LEINDECKER	A02	AMARELO	1,611
	ELVINO SCHRODER	A01	AMARELO	1,611
9º	GABRIELA HAMM STURM	A01	AMARELO	1,613
10º	GUIDO HERPICH	A03	AMARELO	1,614
11º	ARI IVO GIBBERT	A03	AMARELO	1,616
12º	LONI EDITE WUTZKE BREDLAU	A01	AMARELO	1,624
13º	LUIS HENRIQUE STURM	A02	DARK	1,625
14º	HUGO WESCHENFELDER	A01	AMARELO	1,628
15º	ANTONIO MARCELINO BOEING	A01	AMARELO	1,630

SETEMBRO/2019

	PRODUTOR	GALPÃO	PADRÃO	C. ALIM. AJUSTADA
1º	ERHART WALDIR FETSCH	A02	DARK	1,518
2º	EDSON KNAUL	A01	AMARELO	1,538
3º	ANOLAR VILMAR KOPSEL	A02	DARK	1,572
4º	EDSON SCHUG	A01	AMARELO	1,574
5º	VALMOR ADEMIR ESCHER	A01	DARK	1,587
6º	EDSON SCHUG	A02	AMARELO	1,590
	JAIME FIDLER	A04	DARK	1,590
7º	PAULO IVANDO KEMPFER	A02	AMARELO	1,594
8º	PAULO IVANDO KEMPFER	A01	AMARELO	1,597
9º	MILTON LAYTER	A01	AMARELO	1,598
10º	FRANCISCO JOSE G. FOELLMER	A01	AMARELO	1,600
11º	VALMOR ADEMIR ESCHER	A03	DARK	1,601
	VALMOR ADEMIR ESCHER	A04	DARK	1,601
12º	CAROLINA ANGELO G. FIEDLER	A01	AMARELO	1,602
13º	ANOLAR VILMAR KOPSEL	A01	AMARELO	1,604
	MARCIANE JANETE F. SCHUG	A01	AMARELO	1,604
14º	ARI ALOISIO MALDANER	A02	AMARELO	1,605
15º	ITO DARI RANNOV	A01	DARK	1,606

CHUVAS

Volume de chuvas (em mm) AGOSTO/2019

Unidade/Dia	23	26	31	TOTAL
Marechal Cândido Rondon	1	0	38	39
Mercedes	2	3	38	43
Bela Vista	2	2	17	21
Doutor Oliveira Castro	2	2	19	23
Guaira	1	0	15	16
Mundo Novo	0	0	18	18
Eldorado	0	0	7	7
Itaquiraí	0	0	22	22
Pato Bragado	0	0	22	22
Entre Rios do Oeste	0	0	28	28
São Clemente	0	0	20	20
Sub-sede	0	0	17	17
São José das Palmeiras	0	0	15	15
São Roque	0	0	25	25
Nova Santa Rosa	0	0	40	40
Margarida	2	0	30	32
Quatro Pontes	2	0	22	24
Porto Mendes	0	0	8	8
Iguaporã	0	0	10	10
UIA	1	0	38	39
Estação Experimental	0	0	40	40
Novo Sarandi	1	0	25	26
Naviraí	0	0	20	20
Realeza	0	0	11	11

Volume de chuvas (em mm) SETEMBRO/2019

Unidade/Dia	01	12	18	19	21	25	TOTAL
Marechal Cândido Rondon	41	1	0	15	0	0	57
Mercedes	10	0	0	5	0	0	15
Bela Vista	6	1	0	3	2	0	12
Doutor Oliveira Castro	6	1	0	10	3	0	20
Guaira	5	2	0	10	0	0	17
Mundo Novo	10	2	0	4	0	0	16
Eldorado	8	0	0	12	6	5	31
Itaquiraí	5	0	3	10	0	10	28
Pato Bragado	0	1	0	8	0	0	9
Entre Rios do Oeste	3	3	0	7	0	0	13
São Clemente	6	4	0	0	0	0	10
Sub-sede	5	4	0	0	0	0	9
São José das Palmeiras	5	3	0	0	0	0	8
São Roque	5	2	0	10	0	0	17
Nova Santa Rosa	10	0	0	10	0	0	20
Margarida	5	1	0	6	0	0	12
Quatro Pontes	22	0	0	8	0	0	30
Porto Mendes	11	1	0	9	0	0	21
Iguaporã	8	0	0	14	0	0	22
UIA	3	0	0	8	0	0	11
Estação Experimental	10	2	0	2	0	0	14
Novo Sarandi	20	1	0	8	0	0	29
Naviraí	20	0	3	10	0	0	33
Realeza	11	10	0	32	0	0	53



USO LEGAL DA ÁGUA

Documento de autorização de uso da água é fundamental para manutenção da atividade na propriedade rural

Indiscutivelmente a água é nosso bem mais importante e valioso, um recurso natural que não pode ser substituído e constitui o principal elemento em nossa cadeia de produção. A água é essencial para a vida e existência do homem, animais, plantas e seres vivos. Contudo, o uso legal - regulamentado e outorgado da água - é ainda mais importante para o produtor rural. Seja na pecuária ou agricultura, em todas as atividades a legalização do direito de

uso de água é fator determinante para conformidade com a lei e o modelo produtivo.

Nas propriedades rurais podemos elencar os quatro modelos principais de abastecimento de água, são elas: água proveniente de mina, poço raso (cacimba), rede pública e poço artesiano. Todos passam por regulamentações e cuidados de responsabilidade do proprietário rural no uso consciente e legal da água, no entanto, o poço artesiano merece uma atenção a mais no controle, perfuração e especialmente na documentação, como a outorga de direito de uso da água.

Poço artesiano

Existem algumas confusões e problemas que são identificados pelos órgãos reguladores e também assistenciais principalmente em relação ao documento de concessão de uso da água, como explica o chefe do escritório regional do Instituto Ambiental do Paraná (IAP) em Toledo, Taciano Cesar Freire Maranhão. "Observamos que existem grandes confusões que ainda são causadas em relação ao documento de uso da água de poço artesiano. Existe a anuência

prévia de perfuração e a outorga de uso. Como o nome já diz, a primeira é apenas válida para a etapa de perfuração e a outra é a concessão propriamente dita para usar a água do poço", explica Taciano.

Essa confusão é ainda mais prejudicial ao produtor rural porque é a outorga de direito de uso que regulamenta a atividade diária, é ela que valida o uso para a produção pecuária e o seu uso no dia a dia. Bem como, é a documentação legal exigida para a licença ambiental, seja renovação e/ou ampliação, além de ser o documento padrão de programas e empresas financeiras. "Temos observado que vários produtores têm apenas a anuência prévia de perfuração e não a outorga de direito de uso. Um problema que só é percebido quando o produtor precisa renovar a licença ou adquirir algum recurso no banco", explicam Maycon Zimmermann e Ana Paula Maciel, que atuam no setor Ambiental da Copagril.

Conforme eles comentam, em muitos casos o proprietário rural desconhece que não está com a autorização correta. Isso acontece porque, em várias situações, o produtor contrata uma empresa



de perfuração e esta fica encarregada de todos os trâmites legais de perfuração e uso do poço artesiano. “O proprietário contrata a empresa e quando recebe os documentos desconhece as exigências. Por exemplo, a anuência prévia é apenas para os procedimentos de perfuração, ou seja, depois do poço perfurado ele [proprietário] precisa, em 60 dias, do documento de outorga, que é um documento diferente e fundamental para a regulamentação legal do uso da água do poço”, diz o chefe do IAP de Toledo ao chamar a atenção do proprietário para a atenção devida em relação à empresa contratada e os procedimentos de perfuração.

Procedimento adequado

Taciano ainda explica que a perfuração e o uso do poço artesiano compõe uma série de cuidados e atenção, de modo que evite a poluição e sujeira no poço, contribuindo com a manutenção da qualidade e fornecimento da água. “Precisamos ficar atentos, o pro-

prietário especialmente, porque quando é feita uma perfuração, primeiro é preciso um laudo técnico com um estudo geológico adequado, a perfuração e o encapsulamento [vedação do poço] devem ser feitos de forma profissional e correta, o poço deve ser isolado e o uso e vazão respeitados conforme liberação e ainda um controle regular de qualidade da água”, alerta Taciano, que também lembra que uma perfuração inadequada, falta de cuidados na manutenção e preservação e a ausência do documento de outorga são suscetíveis a notificação (multa) e até mesmo embargo do poço, comprometendo o fornecimento de água para consumo e produção.

Assistência técnica

A equipe da Assessoria Ambiental da Copagril lembra que vários dos associados fazem o uso de poços artesanais para a produção agropecuária, grande parte deles também para o consumo humano, por isso a atenção na perfuração e

o cuidado na manutenção do poço são importantes. “O produtor deve ficar atento, estar com a documentação e o poço devidamente regulamentado garante um trabalho mais tranquilo, mais segurança e reforça o nosso comprometimento com um sistema de produção ambientalmente correto, com respeito aos recursos naturais”, confirma a equipe. Maycon e Ana também explicam que “o poço que não possui outorga de direito vigente não consta no sistema do Estado, desta forma se algum vizinho em um raio de 200 metros perfurar e regularizar o poço, pode impedir a regularização daquele que não possui a documentação, mesmo que perfurado anteriormente”.

A equipe da Copagril está disponível para mais esclarecimentos e também acompanhamento dos associados por meio Assessoria Ambiental e Engenharia nos telefones (45) 3284-7515 e 3284-7628, também por mensagem via aplicativo de celular (Whatsapp) no número (45) 99825-7281.■

ANUÊNCIA PRÉVIA



ANUÊNCIA PRÉVIA Nº [REDACTED] - DPCA

De acordo com os dados constantes na solicitação de anuência prévia SID nº [REDACTED], somos de parecer favorável a perfuração do poço tubular profundo nº01, em favor de:

Nome ou Razão social : [REDACTED]
CNPJ/CPF : [REDACTED]
Endereço : [REDACTED]
Bairro ou Distrito : [REDACTED]
Município : [REDACTED]
Aquífero : Serra Geral
Vazão projetada : 6,0m³/h (03:00h/dia)
Coordenadas UTM : [REDACTED]
Validade : 01 (um) ano

No prazo máximo de 60 (sessenta) dias após a conclusão do poço, deverá ser requerida a respectiva outorga de acordo com as “Normas de Solicitação de Outorga do Uso de Água de Domínio do Estado do Paraná”.

Esta Anuência não dispensa nem substitui a obtenção pelo autorizado de certidões, alvarás ou licenças de qualquer natureza, exigidas pela legislação federal, estadual ou municipal.

A anuência prévia é fornecida para a perfuração do poço e após realizado deve ser solicitada a outorga de direito de uso. Conforme as imagens, existem diferenças apresentadas em cada um dos documentos. Para uso do poço, o proprietário deve estar regularizado e munido da outorga de direito (ver exemplo de documento)

OUTORGA DE DIREITO



PORTARIA Nº [REDACTED] - DPCA

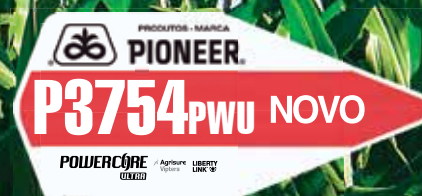
O INSTITUTO DAS ÁGUAS DO PARANÁ por intermédio de seu DIRETOR PRESIDENTE, com fundamento no artigo 39 – A, inciso IX da Lei Estadual nº 12.726, de 28 de novembro de 1.999 e, artigos 5º e 6º, inciso I a VI, do Decreto Estadual nº 9.957, de 23 de janeiro de 2.014, e conforme informações constantes no Protocolo nº [REDACTED] resolve:

Art. 1º. Outorgar o uso das águas de domínio do Estado do Paraná para extração de água de aquífero subterrâneo, na modalidade de **autorização de direito de uso** sob regime e condições abaixo especificadas, em favor de:

Razão social : [REDACTED]
CNPJ/CPF : [REDACTED]
Endereço : [REDACTED]
Bairro/distrito : [REDACTED]
Município : [REDACTED]
Atividade : Pecuária
Bacia hidrográfica : Paraná 3
Manancial : Poço 01
Aquífero/Formação : Serra Geral/Serra Geral
Finalidade : Dessedentação de animais / limpeza
Vazão outorgada : [REDACTED]
Bombeamento : 20 (vinte) hora(s) por dia, 7 (sete) dia(s) por semana
Demanda máxima : Até 120,00 m³/dia
Meses bombeando : Jan/Fev/Mar/Abr/Mai/Jun/Jul/Ago/Set/Out/Nov/Dez
Coordenadas UTM : [REDACTED]



GRANDES *lançamentos*



Pioneer® e Corteva Agriscience: mais possibilidades por você.

POWERCORE™ é uma tecnologia desenvolvida pela Dow AgroSciences e Monsanto. Agrisure Viptera® é marca registrada da Syngenta Group Company. A tecnologia Agrisure® incorporada nessas sementes é comercializada sob licença da Syngenta Crop Protection AG. LibertyLink® é marca registrada da BASF. YieldGard® e o logotipo YieldGard são marcas registradas utilizadas sob a licença da Monsanto Company. Tecnologia de proteção contra insetos Herculex® I desenvolvida pela Dow AgroSciences e Pioneer Hi-Bred. Herculex® e o logo HX são marcas registradas da Dow AgroSciences LLC. Roundup Ready™ é marca utilizada sob licença da Monsanto Company.

REUNIÕES DE NÚCLEOS COOPERATIVOS SERÃO EM NOVEMBRO

Os encontros serão entre os dias 4 e 22 de novembro

Entre os dias 4 e 22 de novembro deste ano serão realizadas as reuniões dos Núcleos Cooperativos da Copagril. Os encontros fazem parte do modelo de gestão cooperativista com características de participação democrática do quadro social, no qual os representantes nas coordenações dos núcleos compõem o grupo representativo de todas as áreas de ação da Copagril.

A primeira reunião será em

Novo Horizonte, distrito de Marechal Cândido Rondon, no dia 4 às 14 horas no Pavilhão Comunitário da localidade. A sequência de encontros contemplará outras regiões, que ao total são 16 núcleos cooperativos, e será finalizada com duas reuniões no dia 22, às 9h30 na Casa do Agricultor em Maracajú dos Gaúchos e às 14 horas na Sala Catequética, em Dr. Oliveira Castro, ambos no município de Guaira.

A participação dos cooperados e familiares é importante para o desenvolvimento das atividades, uma vez que durante as reuniões de Núcleos são explanadas as ações realizadas em todos os segmentos de negócios da cooperativa. E ainda, durante os encontros serão indicados os candidatos que posteriormente serão postulantes ao colegiado que definirá os membros do Conselho Fiscal para a gestão 2020.■

PROGRAMAÇÃO DAS REUNIÕES

DIA	HORÁRIO	NÚCLEO	LOCAL
04	14	Novo Horizonte	Pavilhão Comunitário
05	14	Mercedes	Anfiteatro Comunidade Católica
08	14	Quatro Pontes	Casa da Cultura
11	14	Marechal Cândido Rondon	AACC - Salão social
12	9h30	São Clemente	Centro de Eventos
12	14	Entre Rios do Oeste	Casa da Cultura
13	9h30	Novo Três Passos	Pavilhão Comunidade Católica
13	14	Iguaporã	Pavilhão Comunidade Católica
14	9h30	Sub-sede	Centro Comunitário
14	14	São José das Palmeiras	Câmara de Vereadores
18	14	Porto Mendes	AACC
20	9h30	Margarida	Clube Corinthians
20	14	Pato Bragado	Câmara de vereadores
21	9h30	São Roque	Pavilhão Comunidade Católica
22	9h30	Maracaju dos Gaúchos	Casa do Agricultor
22	14	Dr. Oliveira Castro	Sala Catequética



GRANJA CERTIFICADA SUÍNO SAUDÁVEL

As mudanças no manejo e organização são fundamentais para a biossegurança

O assunto está em evidência nos noticiários de todo mundo e a imprensa especializada vem comentando o tema por vários meses, trata-se da Peste Suína Africana (PSA) que acomete os plantéis de grande parte da Ásia, que até setembro, contabilizou mais de 6 milhões de animais eliminados, conforme a Organização das Nações Unidas para Agri-

cultura e Alimentação (FAO).

O avanço da PSA preocupa o setor produtivo, especialmente o brasileiro, onde a doença não é registrada desde o fim da década de 1970. Grupos organizados e especialistas chamam a atenção para os sistemas e melhorias na defesa sanitária, bem como intensificação nas ações de prevenção.

“Não existe vacina. Por isso, a única forma de controle é a vigilância e os cuidados sanitários. O vírus da PSA é muito resistente. Pode chegar por meio de contêineres transportados por navios, por aviões e até pela roupa de uma pessoa que, por exemplo, foi à China e visitou uma granja contaminada. É preciso muito rigor nesses cuidados”, explica a médica veterinária Nicolle Wilsek, do Departamento Técnico (Detec) em conteúdo divulgado pelo Sistema FAEP/SENAR-PR.

A prevenção deve ser feita nos

portos, aeroportos e modais de acesso de pessoas, alimentos e possíveis contaminantes vindos das regiões afetadas. Contudo, a biossegurança nacional também deve acompanhar toda a cadeia, de modo que ela começa em cada ponta, em cada propriedade rural.

Para os cooperados, produtores de suínos integrados no sistema da Copagrill, o manejo adequado com modelos de produção e gestão já fazem parte do dia a dia de produção e passam por novas adaptações, como é o caso da Certificação de produção da integração Copagrill, que vem ao encontro da normativa da Adapar. São metodologias de avaliação que visam aprimorar as granjas de produção de suínos em relação aos aspectos estruturais e de manejo, com foco na qualidade da proteína animal e na biossegurança, fortalecendo o segmento e atendendo as demandas



Jacinta Dillmann e a zootecnista da Copagrill, Vanessa Wommer, no acesso externo da propriedade

dos mercados nacionais e internacionais que exigem os melhores indicadores.

Propriedade certificada

A produtora Jacinta Dillmann, de Quatro Pontes, já está com a propriedade certificada em sua categoria: terminação. Ela integra o sistema da Copagril e o recente lote entregue de quase 1.400 animais, já com a certificação, contou com a bonificação por animal. “É um valor a mais que o produtor receberá sobre cada animal entregue no modelo de certificação. Importante frisar que é uma a bonificação permanente, não apenas para os primeiros ou alguns lotes, é para todos. Isso tudo favorecendo nossa cadeia de produção, atendendo os mercados consumidores e conseguindo alcançar novos mercados – ainda mais exigentes”, explica a zootecnista Vanessa Wommer, da equipe de assistência técnica da Copagril.

Vanessa esclarece que a certificação, que acompanha a normativa da Adapar, apresenta ações que os produtores já praticavam e outras que precisam ser adequadas, entre elas o zoneamento entre área suja e área limpa, acesso de pessoas, troca de roupas e calçados, cerca de proteção e as práticas de 5S – assim chamado o programa com o objetivo de implementar ações práticas de qualidade visando aperfeiçoar aspectos de organização, limpeza e padronização. “São mudanças simples, muitas vezes, e quando implementadas vemos que já podíamos ter feito antes”, comenta Jacinta, que já está na atividade há mais de 12 anos e que conta com o apoio do filho Alan no manejo diário da propriedade.

Área suja e área limpa

Uma das mudanças mais evidentes neste processo é o isolamento das granjas com cerca, a qual deve ter uma mureta e tela



A cerca construída com mureta e tela evita o acesso de animais silvestres

de 1,5 metro de altura com malha máxima de 6 cm cercando todas as granjas, de modo que proteja toda a área limpa, insumos e equipamentos de manejo. Na propriedade da Jacinta o escritório está instalado dentro do cercado, assim com os silos para a ração e o carregador, que já foi instalado para que no momento do carregamento, o veículo não precise acessar a área limpa (dentro do cercado). “Com esse sistema de cerca e isolamento das granjas o objetivo é impedir que animais cheguem até os suínos e assim preservar a saúde do plantel. Esses animais que vêm das matas são possíveis transmissores de doenças e por isso é tão importante o isolamento”, descreve a zootecnista Vanessa. Ela também explica que além da cerca para

impedir o acesso dos animais por terra, as telas e o isolamento com lona dentro das granjas também são fundamentais para impedir o acesso das aves. “Por isso acompanhamos os produtores e trabalhamos juntos na verificação, para sempre ter telas e lonas em bom estado, sem brechas que permitam a passagem das aves”, completa.

A passagem da área suja, (área externa do cercado) para a área limpa é feita pelo espaço de troca, onde os trabalhadores, técnicos e todos que acessarem as granjas devem tomar banho e fazer a troca das vestimentas. Para acessar, as pessoas devem usar apenas as roupas e calçados da propriedade e assim evitar contaminantes externos. “Assim como na propriedade da Jacinta, o importante é



Equipe técnica da Copagril acompanha a manutenção das instalações



A composteira deve ser devidamente manejada, conforme orientação dos técnicos e sua estrutura deve ser isolada de forma correta

um espaço funcional e prático. A construção deve ter cerâmica, para favorecer a limpeza e higienização e ter os espaços adequados para a troca. O fundamental é a eficiência para o produtor, que o espaço cumpra a função de troca e isolamento”, diz Vanessa.

5S

Jacinta logo observou que as mudanças estão nas atitudes do dia a dia e que, quando incorporadas ao sistema de manejo favorecem o trabalho. “Tudo está devidamente identificado, facilitando a organização e as atividades que realizamos diariamente”, explica a produtora. A organização, complementa Vanessa, é uma ação para o controle de doenças, mas também com o objetivo de oferecer praticidade ao sistema de trabalho do produtor rural.

No escritório deve permanecer o quadro de avisos, que deve conter permanentemente as certificações e os padrões de trabalho na granja, como é o caso da tabela de aviso de doenças. “Olhamos todos os dias e isso ajuda a ficar atento. Esse é nosso sustento e por isso estamos sempre cuidando e quando há alguma coisa diferente entramos em contato com a equipe da Copagril”, relatou Jacinta sobre a assistência técnica. “Fazemos o acompanhamento com os produtores, as avaliações

dos animais e ajudamos durante o manejo. Se houver alguma doença suspeita realizamos as análises e encaminhamos para a Adapar, conforme legislação”, completou Vanessa.

Todo manejo

O atendimento à normativa da Adapar deve ser feito por todas as granjas de suínos e a certificação é uma importante conquista para os produtores, do ponto de vista de valorização econômica, mas também de toda a cadeia de produção e industrialização da carne suína. São mudanças que colaboram com o controle sanitário, que favorece o mercado brasileiro, e que também dá mais segurança para nossos produtores regionais, assim todos ganham.

Na propriedade da Jacinta os silos já estão dentro da área limpa, assim como a esterqueira, que foi cercada e isolada evitando contaminações e o acesso de animais. Um outro ponto que também está em processo na propriedade é a mudança da composteira. Assim permitirá o armazenamento pelo acesso interno do cercado e a retirada do composto pela área externa – a área suja.

Sanidade

Além da Peste Suína Africana, o produtor também deve estar atento à Peste Suína Clássica (PSC). Em relação a PSC, o Brasil tem a Zona Não Livre, que incorpora alguns estados do Norte e Nordeste. Para as outras regiões e estados, como é caso do Paraná, a área é considerada de Zona Livre, mas a atenção deve ser mantida para a segurança da cadeia produtiva.

A Normativa da Adapar e a Certificação das Granjas no modelo de integração com a Copagril colaboram para a cadeia de produção, por isso todos produtores devem ficar atentos às exigências, a fim de dar continuidade na produção por meio de modelos de biossegurança em cada granja, que em conjunto ampliarão o status sanitário brasileiro e as oportunidades comerciais relacionadas aos bons resultados. ■



A biossegurança está no cuidado em todas as etapas do manejo e as práticas de 5S colaboram nas ações



30% EM QUATRO ANOS

Pesquisa sobre o consumo da carne suína aponta aumento de 30% na compra nos últimos quatro anos no Brasil

Nos últimos anos foi constatado um aumento do consumo de carne suína no mercado interno, resultado de iniciativa dos suinocultores que ousaram olhar além e fazer ainda melhor. Antes, eram 13 kg de carne suína per capita, agora foram alcançados 15,9 kg devido à oferta maior, à qualidade, aos preços competitivos e aos cortes variados e mais adaptados ao cotidiano dos consumidores.

Esse desempenho crescente foi apresentado pelo levantamento com foco nas tendências do comportamento do brasileiro e o consumo da carne suína no país, intitulado "Carne suína: atual visão do consumidor" e divulgado em setembro pela Associação Brasileira dos Criadores de Suínos (ABCS), em parceria com o Sebrae e o Fundo Nacional de Desenvolvimento da Suinocultura (FNDS).

A pesquisa entrevistou 1,3 mil pessoas, entre 16 e 75 anos em 26 estados e mais Distrito Federal sobre os aspectos de compra da proteína, trazendo informações

de qualidade à cadeia de suínos nacional (produtor, indústria e varejo) e identificando possíveis estratégias mercadológicas para o desenvolvimento na suinocultura e os incentivos ao consumo da carne suína no Brasil.

Conforme dados da pesquisa, 76% dos entrevistados consomem carne suína. Houve um aumento do consumo per capita de carne suína e a quantidade de vezes que o consumidor tem adquirido a carne.

O estudo também mostrou que a percepção de consumo e indicação pelos profissionais de saúde mudou, considerando positiva a inserção da proteína suína numa alimentação saudável. Na visão dos consumidores o produto também entra como opção no cotidiano, já que 55% tem o hábito de comprar carne suína - aumento de 30% se comparado a 2015.

A frequência de consumo nos lares também cresceu desde a última pesquisa realizada. Em 2019, a cada 7,5 dias o consumidor con-

some carne suína, enquanto em 2004 consumia três vezes ao mês. E a proteína é mais presente nas principais refeições. Segundo o estudo, 77% dos entrevistados consomem a carne suína no almoço/jantar, uma opção que se apresenta com bom custo-benefício para essas refeições.

Os dados da pesquisa expressam a atitude do consumidor, que está mais atento às mudanças, que busca conveniência e praticidade. O cenário do estudo é positivo e abre inúmeras oportunidades para a carne suína, entre os desafios identificados está o esforço conjunto da cadeia para mudança de hábito dos consumidores, entre eles esclarecer ao consumidor os benefícios do consumo da carne suína. Entre as oportunidades, a saudabilidade está em destaque, reforçando a imagem da carne suína como uma alternativa saudável no equilíbrio entre os alimentos e entrará de forma mais contundente na recomendação dos profissionais de saúde. ■



**GENÉTICA
SUPERIOR**



**HÍBRIDOS
EFICIENTES**

morgansementes.com.br

INVISTA NA EFICIÊNCIA

POWERCORE™

**POWERCORE™
ULTRA**



MORGAN®



**SUORTE TÉCNICO
ESPECIALIZADO**

 **LONGPING
HIGH-TECH**
CITIC GROUP



Adriana Kunz fez das práticas de biosseguridade uma rotina na propriedade

BIOSSEGURIDADE: UM CAMINHO SEM VOLTA

As práticas de segurança sanitária são fundamentais para assegurar a competitividade da produção brasileira

A biosseguridade pode ser definida, de maneira simples, como o conjunto de práticas adotadas para reduzir a entrada e transmissão de doenças no sistema produtivo. Quando nos referimos à avicultura de produção comercial, tratam-se de medidas para prevenir e evitar a entrada de patógenos que podem afetar a sanidade, o bem-estar e os rendimentos produtivos das aves. O Brasil iniciou há vários anos um processo de adaptação e melhoramento em toda a cadeia de produção de aves e hoje, conforme destaca o médico veterinário Paulo Raffi*, o nosso produto (a carne de frango) é competitivo no mercado exterior, reflexo também da biossegurança na produção e “esse é um caminho sem volta, nosso produto é cada vez mais competitivo e o mercado cada vez mais restrito”, revela o especialista ao ressaltar as

regulamentações sanitárias exigidas pelos países importadores que condicionam a produção de alto padrão. “O Brasil é o maior exportador mundial, nosso produto é exportando para mais de 160 países, precisamos atender um mercado consumidor que está cada vez mais restrito. As ações de biosseguridade chegaram para ficar e ainda temos mais espaço para melhorar”, destaca Raffi.

A Copagril trabalha a biosseguridade junto aos seus cooperados nas diversas atividades, como fermentação de qualidade e respeito ao modelo de produção de alto padrão. A avicultura também integra esse sistema e o grande aliado para conquistar os melhores resultados é o produtor rural, que está diretamente ligado à produção das aves. O encarregado do Fomento Aves Copagril, Gleisson Trentini,

faz uma comparação com o mesmo discurso do Paulo, segundo eles, a biosseguridade é como uma corrente. “É uma corrente com vários elos, cada elo dessa corrente é uma das ações que precisam ser realizadas para um efetivo resultado de segurança sanitária. Se um dos elos não funcionar - estiver quebrado - a corrente se rompe”, explica.

Trentini ainda comenta que a Copagril tem uma equipe técnica qualificada e trabalha em toda a cadeia de produção e industrialização do frango com o propósito de assegurar e fornecer ao consumidor um produto de qualidade sanitária adequada, atendendo o mercado nacional e internacional com exportação para mais de 60 países.

O encarregado também fala que o assunto biosseguridade é tema para várias páginas e várias ma-

*Ver entrevista completa com Paulo Raffi (páginas 04 e 05)

térias e ainda revela que o assunto parece complicado, mas quando efetivamente aplicado na granja e quando convertido em ações regulares, torna-se parte do modelo produtivo. “Nossa equipe acompanha o produtor, faz as orientações e ainda temos vários materiais de apoio, bem como uma política de bonificação para produtores em conformidade com as políticas de biossegurança”, complementa.

Acompanhamento

O médio veterinário da Copagril, José Otávio Ghedin, está trabalhando nas avaliações realizadas nas granjas de produtores integrados da Copagril para fazer o levantamento das barreiras sanitárias. Conforme ele explica, é um check-list que avalia o status de cada propriedade levando em conta as estruturas, ações e práticas de manejo. “Avaliamos as medidas que garantem a segurança da propriedade e das granjas, fazendo o acompanhamento e orientação”, explica. Ele ainda reforça que o objetivo é trabalhar para que a biossegurança seja uma prática rotineira e funcional, de modo que se torne parte do manejo dentro da granja.

“É o feijão com arroz que faz a diferença” comenta Karin Schneider, zootecnista da Copagril, que faz o acompanhamento dos produtores do fomento aves. Ela confirma que



Práticas de higienização e desinfecção são adotadas para todas as pessoas e veículos que acessam as granjas

os resultados de biossegurança estão diretamente relacionados ao dia a dia na propriedade, ao cuidado no manejo e estrutura, seguindo as orientações e mantendo a atenção em todas as etapas. “Vemos a diferença e o produtor também, ele percebe no resultado final em produção, qualidade e rentabilidade do lote. Essa diferença está em planos de ação eficientes e regulares, com o controle a atenção à biossegurança no dia a dia de trabalho”, afirma.

Na propriedade

A cooperada da Copagril, Adriana Aparecida Kunz, da Linha Ajuricaba em Marechal Cândido Rondon sabe bem sobre a importância da sanidade na produção avícola. Ela é acompanhada pela zootecnista Karin e “vestiu a camisa” da biossegurança na propriedade. “As

atitudes e ações que tomamos são em benefício próprio, é o cuidado do dia a dia. O arco de desinfecção, a limpeza, organização e o cuidado que refletem em bons resultados. Com uma boa segurança sanitária também temos um lote cada vez melhor e ainda agregamos em valor final”, descreve ela que alcançou umas das melhores notas na avaliação de biossegurança.

Resultados que, como comenta Adriana, refletem em ganhos para o produtor e para toda a cadeia de produção. Afinal a qualidade do lote no campo resultará em qualidade na indústria e assim em garantias para o consumidor final, que conforme lembrou Paulo Raffi, está cada vez mais exigente e atento à qualidade na produção do alimento. Por isso, biossegurança é uma prática que chegou para ficar, é “um caminho sem volta”. ■



(esq. para dir.) Médico veterinário da Copagril, José Ghedin; colaboradores da granja, Vaudir Nazario e Noeli da Silva; proprietária Adriana Kunz; e a zootecnista Karin Schneider

CARTILHA DE BIOSSEGURIDADE

A Copagril preparou uma cartilha sobre biosseguridade, você pode conferir as informações no documento e também esclarecer as dúvidas com a equipe de assistência técnica. Confira os destaques:

ISOLAMENTO

- ✓ CERCA
- ✓ ARCO DE DESINFECÇÃO
- ✓ DELIMITAÇÃO DE ÁREAS



CONTROLE DE ACESSO

- ✓ CONTROLE DE VEÍCULOS
- ✓ CONTROLE DE PESSOAS
- ✓ CONTROLE DE MATERIAIS E EQUIPAMENTOS



CONTROLE DE PRAGAS

- ✓ CONTROLE DE INSETOS
- ✓ CONTROLE DE ROEDORES



HIGIENIZAÇÃO E LIMPEZA

- ✓ MÃOS E CALÇADOS
- ✓ LAVAGEM E DESINFECÇÃO
- ✓ VAZIO SANITÁRIO
- ✓ LIMPEZA DE ÁREAS EXTERNAS



ÁGUA

- ✓ pH E ACIDIFICAÇÃO PRÉ-ABATE
- ✓ CLORAÇÃO
- ✓ LIMPEZA DE CAIXAS D'ÁGUA
- ✓ LIMPEZA DA TUBULAÇÃO
- ✓ FLUSHING E TEMPERATURA



FERMENTAÇÃO DE CAMA

- ✓ ENLEIRAMENTO
- ✓ EQUIPES DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS
- ✓ TEMPERATURA E TEMPO DE FERMENTAÇÃO
- ✓ DESSECANTE DE CAMA
- ✓ DESTINO DA CAMA
- ✓ COMPOSTEIRA



MONITORIA

- ✓ SUABE DE ARRASTO
- ✓ SUABE PÓS-LIMPEZA
- ✓ VERIFICAÇÃO DE FERMENTAÇÃO



ORGANIZAÇÃO E MONITORAMENTO

- ✓ PROGRAMA 5S
- ✓ AUDITORIA DAS PROPRIEDADES
- ✓ PREMIAÇÃO DESTAQUE



PLANO DE EMERGÊNCIA

- ✓ ISOLAMENTO DE GRANJAS
- ✓ ISOLAMENTO DE PESSOAS
- ✓ BIOSSEGURIDADE EXTRA



EDUCAÇÃO CONTINUADA

- ✓ PARTICIPAÇÃO EM TREINAMENTOS
- ✓ ORIENTAÇÃO A FUNCIONÁRIOS



LIMITE DE CPP NO LEITE

Normativas 76 e 77 regulamentam várias ações na produção leiteira, entre elas a contagem bacteriana

A cadeia de produção leiteira é composta por vários segmentos que são de suma importância para o melhor desempenho e desenvolvimento dos produtos lácteos. Com o objetivo de tecnificar e aprimorar os processos já realizados desde o campo até a industrialização, no fim de 2018 foram publicadas as Instruções Normativas (INs) 76 e 77 que tratam da produção, coleta, armazenamento, beneficiamento e transformação do leite cru por parte de pecuaristas e indústrias. As INs trazem uma série de instruções para a produção no campo, estrutura (depósitos, esterqueiras, escritórios e leiteria), para alimentação, água e manejo dos animais. Os pontos que também merecem atenção do produtor rural são os principais indicadores de qualidade, como a Contagem de Células Somáticas (CCS) e a Contagem Bacteriana Total (CBT) que passou a ser descrita como Contagem Padrão de Placas (CPP).

Conforme as normativas, o leite cru - como é descrito o leite *in natura* - coletado nas propriedades rurais deve apresentar médias geométricas trimestrais de contagem bacteriana de no máximo 300 mil unidades formadoras de colônia por mililitro (UFC/mL). A contagem de células somáticas (CCS) está estabelecida em 500 mil células por mililitro (cél/mL).

As contagens definidas pelas normativas mantêm o padrão de avaliação para o leite cru refrigerado na propriedade rural que já estavam em vigência desde 2014 e já faziam parte do sistema de beneficiamento da Cooperativa Agroindustrial Copagril. Os produtores do sistema integrado que asseguraram resultados abaixo dos limites estabelecidos - menos de 300 CPP ($\times 1000$ UFC/mL) e 500 CCS ($\times 1000$ cél/mL) - recebem uma bonificação pela manutenção da qualidade, assim como um acréscimo em razão da contagem de sólidos

totais, acima de 11,4.

Uma metodologia que já preconiza a qualidade e as boas práticas no manejo dos animais e da ordenha, mas que recebeu uma regulamentação mais clara e eficiente. A encarregada do setor de Fomento Leite da Copagril, Caroline Hoscheid Werle, chama a atenção para um ponto relevante da normativa, ela explica que as médias consideram as análises de três meses consecutivos e que, conforme preconizam as normativas, devem alcançar um valor inferior a 300 CPP ($\times 1000$ UFC/mL). "Os produtores que apresentarem por três meses consecutivos a média fora do padrão serão penalizados, pois conforme a regulamentação, não poderemos mais fazer a coleta do leite até que os resultados voltem para níveis abaixo dos 300 mil", alerta ela sobre a normativa.

"Os resultados da contagem bacteriana são diretamente influenciados pela higiene no processo de

ordenha”, esclarece Caroline sobre contagem de CPP e ainda dá um alento ao produtor, “ela pode ser corrigida na propriedade e apresentar resultados bem rápido, porque está relacionada ao manejo e higiene, como a limpeza dos tetos, lavagem dos equipamentos com produtos adequados, refrigeração do leite com rapidez e manter ele abaixo dos 4 °C”, completa.

Na propriedade

Um dos produtores integrados da Copagrill na produção de leite é o Reginaldo Gregório de Souza, do município de Itaquiraí, no Mato Grosso do Sul. Ele conta com o filho Rogério e a família, esposa Ana Maria e filhas Rozimara e Renata, para tocar a propriedade, onde a principal atividade é a produção leiteira.

O leite da propriedade se destaca pela qualidade e resultados de CPP, Rogério comenta que em períodos anteriores já tiveram resultados altos para a contagem, mas através de práticas de manejo adequadas adotadas na ordenha foi possível conseguir excelentes números, mesmo ainda trabalhando com o sistema de coleta no tarro. “Temos uma pequena produção, ainda estamos trabalhando com o balde, fazemos a coleta e transferimos para o resfriador. Mas adotamos várias ações que melhoraram nosso trabalho, o

processo de ordenha e assim, os resultados. Temos focado na limpeza e higienização, usamos água quente e os produtos adequados para limpar e higienizar equipamentos, local e animais. Aplicamos práticas eficientes de pré e pós-dipping”, explica Rogério ao comentar sobre o trabalho de manejo que foi adotado na ordenha.

As ações são acompanhadas pela equipe de assistência técnica da Copagrill, entre eles o técnico agropecuário Leandro Brito, que ressaltava sobre o controle que é realizado no manejo e ordenha. “Eles [os produtores] também mantêm o regular teste da raquete e o controle de acidez”, diz Leandro ao comentar sobre as práticas que foram repassadas pela equipe técnica e aplicadas pelos produtores. Um trabalho realmente efetivo, alguns resultados de maio deste ano deram CCP acima dos 4000 CPP (x1000 UFC/mL) e já em agosto chegaram a 120 CPP (x1000 UFC/mL).

Essa parceria também foi comentada pelo Rodrigo da Silva Rios, ele que colabora com a família na propriedade e acompanha as etapas de produção e ordenha. “A equipe técnica da Copagrill vem na propriedade, orienta e acompanha o trabalho. Assim formamos uma equipe e os resultados estão aí”, diz.

Com os resultados de qualidade



Práticas de pré e pós-dipping regularmente aplicadas na ordenha

em dia, a família do Reginaldo já está focando no aumento da produção, melhoria do plantel, ampliação da estrutura e aquisição de novos equipamentos. “Através do cuidado e do trabalho de higienização, que hoje já faz parte da rotina, conseguimos bons resultados na qualidade. Agora vamos ampliar o espaço da ordenha, vamos adquirir uma ordenha canalizada e também vamos renovar parte do nosso plantel”, orgulha-se Rogério.

O produtor ressaltava que o trabalho do manejo foi fundamental, assim como, várias práticas que estão sendo adotadas na propriedade da família têm contribuído para o volume e qualidade do leite. “Passamos a trabalhar com inseminação artificial para melhorar a genética do rebanho e neste ano já estamos com o capim para a alimentação dos animais”, complementa Rogério ao falar das melhorias em todas as etapas da produção leiteira na propriedade. ■



(esq. para dir.) Rodrigo, Reginaldo, Ana Maria, Rogério, Rozimara e Renata

O LEITE COMEÇA NO PASTO

Produtor do Mato Grosso do Sul fala sobre o trabalho com pastagem para suplementação alimentar de bovinos

“A vaca dá o leite pela boca”, pode até parecer estranho, mas essa é uma boa analogia feita para explicar a relação da alimentação animal com a qualidade e produtividade de leite. Foi o produtor rural Reginaldo Gregório de Souza, do município de Itaquiraí, no Mato Grosso do Sul, que fez a afirmação ao falar das práticas adotadas na propriedade para o manejo do gado leiteiro.

Reginaldo, o filho Rogério e a família têm na atividade leiteira a principal atividade da propriedade. A produção destaca-se pela qualidade alcançada, em especial na Contagem Padrão de Placas*, e os pecuaristas explicam que os resultados, além do manejo na ordenha, também são reflexo dos investimentos e melhorias em genética animal e especialmente na alimentação, com particular atenção ao capim.

A família está na propriedade há

menos de 20 anos e a cada período investe em melhorias estruturais e no campo. Rogério explica que, junto com a equipe técnica da Copagril, entre eles o zootecnista Renan Wisler Zulim Pereira, foi implantando a metodologia de cultivo do capim, uma prática não recorrente na região. “Em nossa região o mais comum é o gado na pastagem nativa. Vimos que seria muito bom ter uma reserva de alimento, diminuindo custos e favorecendo a manutenção da nutrição animal. Visitamos uma propriedade no dia 27 de dezembro de 2018, no dia 1º de janeiro de 2019 já buscamos as mudas e começamos a plantar”, explica o produtor que cultivou meio hectare em 2019 e já prepara o solo para passar a dois hectares em breve, que serão cobertos em parte pelo cultivar de capim elefante anão BRS Kurumi e maior área (1,5 ha) com a cultivar BRS Capiacu - um clone de capim-elefante.

Renan, da Copagril, explica que a Capiacu é uma cultivar de alto rendimento para suplementação volumosa na forma de silagem ou até mesmo picado verde, com alto potencial de produção. Ela foi desenvolvida pelo Embrapa, tem porte alto e destaca-se pela produtividade e pelo valor nutritivo da forragem, apresenta maior produção de matéria seca a um menor custo em relação ao milho e a cana-de-açúcar. “A silagem do capim é uma alternativa para suplementação do pasto no período da seca e ainda possui boa tolerância ao estresse hídrico”, explica o zootecnista.

Reginaldo comenta que as mudanças no manejo favorecem a evolução da atividade. “Estamos melhorando a alimentação, o manejo e o plantel. Nosso objetivo é ter mais alimento para os animais, assim manter e aumentar a produção”, confirma o produtor. ■

**Ver matéria completa sobre Qualidade do Leite (páginas 22 e 23)*



O zootecnista Renan (esq.) fez o acompanhamento e orientação na propriedade de Reginaldo (dir.) e Rogério (centro)



PRODUTORES DA COPAGRIL PREMIADOS NO PROGRAMA GRANOTOP

Agricultores que participaram do programa receberam prêmios por produção

Produtores rurais do Paraná e do Mato Grosso do Sul, associados da Cooperativa Agroindustrial Copagril, foram premiados pelos resultados na safra de milho por meio do Programa de Solução Integrada Granotop da Syngenta. O evento de homenagem foi realizado no começo de setembro, dia 5, na Associação Atlética Cultura Copagril (AACC) em Marechal Cândido Rondon. A noite de premiação também contou com uma palestra técnica sobre o manejo das cigarrinhas na cultura do milho.

O Granotop é um programa de incentivo aos agricultores na produção de milho com o objetivo de conquistar índices elevados de produtividade e qualidade por meio de ações práticas que iniciam no planejamento, passando pela semeadura, desenvolvimento da cultura até a colheita.

O evento contou com a presença dos produtores homenageados, familiares e convidados. O diretor vice-presidente da Copagril, Elói Darci Podkova, acompanhou os representantes da multinacional na entrega dos troféus e prêmios aos primeiros colocados de cada Estado, nas regiões de atuação da cooperativa.

“Verificamos que existe um grande empenho dos nossos produtores associados para que possamos cada vez mais obter uma produção sustentável com alcance de altos índices de produtividade explorando o máximo potencial produtivo dos híbridos de milho. E para isso, é preciso ter um protocolo a ser seguido, que vai desde a escolha do híbrido, da adubação e todo o manejo correto dentro da propriedade para alcançar os resultados pretendidos”, expli-

ca Elói Darci Podkova ao destacar a importância da parceria e assistência técnica da cooperativa nos trabalhos junto aos agricultores.

Homenageados

No Paraná, o primeiro colocado foi Hilário Schoningher do município de Mercedes, que atingiu a marca de 380,5 sacas por alqueire; seguido por Claudio Lindner de Marechal Cândido Rondon, com 366 sacas por alqueire e Jaimir Mohr, também de Mercedes, com 363,3 sacas por alqueire.

No Mato Grosso do Sul, os campeões foram Marcio Francisco da Silva, de Itaquiraí, com 288 sacas por alqueire; seguido por Cristiano Petrykoski, também de Itaquiraí, com 275,9 sacas por alqueire e por Edson Elio Schoningher, de Eldorado, que alcançou a produção de 254,1 sacas por alqueire. ■



O evento de homenagem foi realizado na Associação Atlética Cultura Copagril (AACC) em Marechal Cândido Rondon



15 e 16

de Janeiro de 2020



O SHOW DO AGRONEGÓCIO

Estação Experimental Copagril

Marechal Cândido Rondon

Informações:

www.copagril.com.br/diadecampo
(45) 3284-7500





MANEJO INICIAL DE PLANTAS DANINHAS NA CULTURA DA SOJA

Medidas de manejo diminuem os fatores limitantes ao bom desenvolvimento da soja

O manejo correto de plantas daninhas resulta em melhores condições para que a cultura da soja se desenvolva livre de plantas que promovem mato-competição inicial por água, luz e nutrientes e livre de plantas hospedeiras de pragas e doenças. Com isso proporcionando com que a soja expresse seu máximo potencial produtivo.

A fase inicial representa o estabelecimento da cultura no campo, por isso é uma das mais importantes para a definição da produtividade da cultura. As plântulas, quando emergem do solo, são muito sensíveis, utilizam as reservas de energia provenientes das sementes, assim, precisam imediatamente ocupar o seu espaço,

em busca de luz, água e nutrientes para iniciar o processo de fotossíntese, produzindo assim sua própria energia, para se estabelecer e continuar o seu desenvolvimento. “Nesta fase qualquer fator de competição é extremamente prejudicial, acarretando em maior consumo de energia para se estabelecer e inevitavelmente fica comprometido o potencial produtivo”, enfatiza o engenheiro agrônomo Bruno Vanin Rodrigues, da Unidade Copagril de Guaíra.

Plantas daninhas

O grau de interferência das plantas daninhas nas culturas depende da comunidade vegetal infestante (espécie, densidade e distribuição), da cultura (cultivar,

espaçamento e densidade), do ambiente (solo, clima e manejo) e do período de convivência. O controle é muito importante, pois as daninhas têm um grande potencial de competição, já que são muito agressivas e com sistema radicular robusto e eficiente na extração dos nutrientes e água, além de competir pelo espaço e luz, interferindo na cultura em todas as fases de desenvolvimento.

A semeadura deve ser realizada em solo “livre de plantas verdes”, isso garante a emergência no limpo e sem competição possibilitando a obtenção do máximo potencial produtivo da cultura. Entretanto, à medida que a cultura emerge e se desenvolve lentamente, de semelhante modo as

plantas daninhas também acabam emergindo, e essas normalmente se desenvolvem muito rápido, representando um grande risco para a soja, competindo e comprometendo o seu potencial.

O profissional afirma que, além de emergir no limpo, a cultura da soja precisa ser mantida nessas condições principalmente durante o período crítico de competição, que se estende até o fechamento das entrelinhas, de modo que a partir desta fase o próprio sombreamento proporcionado pelas folhas da cultura venha a “abafar” as daninhas e limitar o seu desenvolvimento. O engenheiro agrônomo Bruno complementa que esse período pode variar de acordo com a cultivar, tipo de solo e clima, data de semeadura, entre outros fatores.

Manejo

O manejo inicial precisa ser realizado de acordo com o tipo de plantas daninhas existentes, e preferencialmente em sua fase inicial de desenvolvimento. Nesse momento, as daninhas normalmente são mais sensíveis aos herbicidas, conseguindo um bom controle, assim como é menor o risco de ocorrência de efeito “guarda-chuva”, orienta o profissional. “É importante verificar e identificar a existência de plantas de difícil controle, que normalmente exigem maiores cuidados e uso de produtos específicos para que se tenha um controle eficiente”, complementa o profissional.

Cobertura

O produtor associado da Copagril, Jucemar Oliveira da Silva de Dr. Oliveira Castro, em Guaíra, teve o cuidado de manter a lavoura limpa durante a entressafra. Após a colheita do milho segun-

da safra ele realizou a semeadura de aveia para cobertura do solo e facilitar o manejo de plantas daninhas na pré-semeadura da soja verão 2019-2020, assim proporcionando condições ideais para emergência da cultura. “Nas áreas em que colhemos o milho mais cedo decidimos fazer a cobertura com aveia, para ter palhada e um controle melhor das plantas daninhas, no meu caso especial a buva”, explica o produtor.

Jucemar que tem outras áreas ainda explica que nos locais em que realizou a cobertura com aveia o controle foi satisfatório, o que proporcionou a semeadura no limpo. “Em outras áreas onde não foi possível semear a aveia foi visível a diferença no controle das plantas daninhas”, comenta.

Depois da semeadura, o produtor segue com o controle de plantas daninhas, observando o desenvolvimento das mesmas e incidência na lavoura. Atento a mato-competição e o manejo, acompanhando as orientações e informações técnicas repassadas pela cooperativa. “Participamos das reuniões e sempre que há dúvidas conversamos com a assistência técnica. A Copagril presta um trabalho muito bom em assistência nos orientando”, completa o produtor Jucemar ao falar da parceria com a Copagril durante toda a safra.

Assim como o trabalho realizado em parceria com o produtor de Oliveria Castro, a equipe técnica especializada da Copagril está disponível para auxiliar os produtores no manejo adequado da semeadura à colheita. ■



O agricultor Jucemar Oliveira da Silva acompanhado do engenheiro agrônomo da Copagril, Bruno Vanin Rodrigues

Plano Safra
2019/2020?

Sim,
Sicredi

morya.

Conte com nossa agilidade
para produzir com segurança.
A gente tem experiência no
campo e sabe bem do que
você precisa.
Fale com o seu gerente.

- Custeio
- Investimento
- Comercialização
- Industrialização





VISITA TÉCNICA NA COPAGRIL

Acadêmicos da Unioeste conheceram os procedimentos do teste de germinação das sementes de soja

Os acadêmicos do quarto ano do curso de Agronomia da Unioeste – Universidade Estadual do Oeste do Paraná, campus de Marechal Cândido Rondon, realizaram no dia 11 de setembro uma visita técnica sobre os procedimentos de teste de germinação na Cooperativa Agroindustrial Copagril. Os 34 estudantes participaram de uma apresentação sobre a cooperativa e sobre os processos, visitaram o armazém sementeiro, acompanharam a coleta de amostras e também o teste realizado em laboratório, além de visitar a Estação Experimental onde são realizados os testes de germinação em campo.

O engenheiro agrônomo responsável pelo setor agrônomo da Copagril, Paulo Brunetto, fez a apresentação da estrutura física e organizacional da cooperativa e explicou sobre as técnicas adotadas para os testes de germinação das sementes de soja. “Temos responsabilidade de passar aos cooperados sementes de qualidade, então realizamos os procedimentos de teste em todos os lotes de sementes”, explica ao falar das

atividades que foram apresentadas aos acadêmicos, os quais tiveram a oportunidade de conciliar a teoria de sala de aula com a prática da cooperativa.

A visita faz parte da programação da disciplina de Tecnologia e Produção de Sementes ministrada pela professora Daniele Guarenti Rorato. “Conduzimos essa disciplina durante um ano letivo. Os alunos estudam todos os fundamentos básicos, desde a formação das sementes até os processos de laboratório e produção. Com a visita eles conseguem ver a teoria aplicada, assim materializar o conhecimento e adquirir experiências práticas”, explica a professora.

Prática profissional

Acompanhados pela responsável dos testes, engenheira agrônoma Thais Lengert, o grupo conheceu a estrutura organizacional da Copagril e teve uma apresentação da metodologia e processos de análise de germinação das sementes de soja usadas pela cooperativa. Eles visitaram o armazém das sementes e acompanharam a

coleta das amostras, também foram ao laboratório para verificar o modelo de teste em estufa e terminaram a visita em campo, com o teste de germinação em solo.

Entre os estudantes estavam Julia Carolina Weizenmann e Vinícios Krug. Segundo Julia, a conciliação entre teoria e prática é fundamental, combinando o que foi aprendido em sala com as atividades práticas. “Importante para compreendermos o funcionamento de uma grande empresa, como é o recebimento, armazenamento e coleta, assim entender como é no dia a dia porque é para cá que viremos e precisamos estar preparados para o mercado”, destaca a acadêmica.

Conforme Vinícios, o conteúdo teórico é trabalhado em sala e na visita os estudantes podem acompanhar a realidade do campo e aquilo que é vivenciado pelo produtor. “Usamos a experiência adquirida, aplicamos o conhecimento e na visita entendemos os procedimentos na prática, de modo que tudo soma-se a nossa realidade e agrega na formação profissional”, comenta.■



SISTEMA DE AUTOMOÇÃO PARA PSICULTURA

As informações de aeração e arraçãoamento são enviadas para o celular do produtor

A produção de peixes também é uma atividade que está em constante processo de modernização e melhoria, de modo a maximizar os resultados, com maior conversão e menos custos. A Copagril é uma das primeiras empresas na região de atuação a realizar as atividades



As informações da sonda são recebidas na central e enviadas para a sede por sinal de rádio

de teste de um dos sistemas de automação para aeradores e distribuição de ração.

Conforme explica o engenheiro de pesca e encarregado do fomento Peixes da Copagril, Jean Marcel Schuller, essa nova tecnologia objetiva favorecer a economia, viabilidade da atividade e desempenho zootécnico dos animais. As avaliações realizadas nos últimos meses pela equipe apresentam boa confiabilidade e segurança, destaca o engenheiro.

“Com esse equipamento, o produtor pode configurar o sistema para ligar cada aerador conforme o nível de oxigênio desejado. Assim os aeradores são acionados apenas quando o nível de oxigênio atinge níveis preestabelecidos, o que gera economia de energia e melhora o conforto dos peixes”, explica Jean.

O engenheiro ainda comenta sobre a automação do arraçãoamento – fornecimento de ração.

“O sistema faz o cálculo automaticamente da quantidade de ração conforme a temperatura da água, o que é importante porque o metabolismo do peixe muda conforme a temperatura e assim também o consumo de ração. Por exemplo, em um sistema onde são distribuídos 100 kg em um ambiente de 28 – 29 °C (que é a temperatura adequada) e quando a água estiver em 26 °C ele faz a leitura e disponibiliza apenas 80% da ração, assim evitando o desperdício”.

E ainda, as ações podem ser acompanhadas e comandadas pelo computador e/ou celular do produtor. As informações são enviadas via rádio para a sede da propriedade e então, por internet, podem ser compartilhadas com os dispositivos.

A equipe da Copagril está disponível para esclarecer as dúvidas e fornecer mais informações sobre o sistema e outros equipamentos. ■

CARRO E MOTO SERÃO SORTEADOS EM DEZEMBRO

As duas motos sorteadas em agosto foram entregues para os ganhadores

As duas motos sorteadas em agosto, pela promoção Show de Prêmios promovida em parceria pelos Supermercados Copagril e Parati Alimentos, foram entregues para os novos "motorizados".

Clair Selma Kunz Finkler e José Lourival da Silva foram sorteados no dia 8 de agosto, no segundo sorteio da campanha, e cada um foi premiado com uma moto Honda Biz 0 km. Eles receberam as chaves das mãos dos representantes dos Supermercados e também da Parati.

Participação

Para participar da promoção,

os ganhadores compraram refrescos em pó da marca Trink e biscoitos recheados Hot Cracker ou biscoitos recheados Cartoon, receberam cupons, preencheram corretamente e depositaram nas urnas da campanha.

Mais prêmios

Todos os clientes que já preencheram cupons ainda estão concorrendo, já que será sorteada mais uma moto Honda Biz e veículo Volkswagen Gol no dia 13 de dezembro.

A campanha continua valendo em todos os Supermercados Copagril e os clientes ainda podem preencher cupons para aumentar

as suas chances de serem contemplados pela promoção. A cada cinco refrescos mais um pacote de biscoitos Cartoon ou Hot Cracker o cliente recebe um cupom para concorrer.

Correto preenchimento

Os cupons sorteados somente serão válidos com o correto preenchimento de todas as informações solicitadas e apenas podem ser contempladas pessoas maiores de 18 anos, portanto não podem ser preenchidos com as informações de crianças e adolescentes. Todas as informações e também regulamento da campanha estão descritas no verso do cupom. ■



Motos entregues aos sorteados em agosto, José Lourival da Silva (esq.) e Clair Selma Kuns Finkler (dir.)

Show de Prêmios



1 carro

5 motos

SORTEIO 14/12/2019 ÀS 11h
01 MOTO E 01 CARRO

SUPERMERCADO COPAGRIL I - AV. MARIPÁ, 2320 - MARECHAL C. RONDON

COMPRA 5 REFRESCOS TRINK + 1 BISCOITO PARATI HOT CRACKER OU CARTOON
PREENCHA O CUPOM E CONCORRA AOS PRÊMIOS

Promoção válida até as 19 horas do dia 13/12/2019. Serão sorteados os seguintes prêmios: 1 automóvel VW Gol trend zero quilômetro 2018/2019 e 5 motos Biz zero quilômetro 2018/2018. É necessário preencher corretamente o cupom da promoção e depositá-los nas urnas presentes nos Supermercados Copagril. Sorteios dias: 11/05/2019, 09/08/2019 e 14/12/2019. Imagens meramente ilustrativas. Mais informações: vide regulamento. Certificado de autorização Caixa nº. 6-8160/2018.



AGRICULTURA 4.0

O processo evolutivo contínuo refletirá em uma nova era de tecnologia agrícola

Com frequência ouvimos o conceito “Agricultura 4.0”, um termo que está cada vez mais em evidência no agro e em todos os processos da cadeia de produção no campo, mas afinal, o que realmente é Agricultura 4.0 e como isso impacta e ainda poderá impactar no dia a dia do homem do campo e nos processos produtivos?

Começamos pelo conceito, a Agricultura 4.0 é um termo derivado da Indústria 4.0, aplicada a agricultura, com foco no uso de tecnologia de ponta na produção de alimentos. É o conjunto de ferramentas digitais conectadas por meio de softwares, sistemas e equipamentos com o objetivo de otimizar a produção agrícola em todas as etapas, de modo a gerar maior produtividade, reduzir custos e fortalecer os modelos de segurança alimentar.

Os sistemas vão da biotecnologia à alta conectividade com precisão e controle de produção, os quais objetivam reduzir substan-

cialmente as fragilidades da agricultura, trazendo maior controle e previsibilidade de volume de safra, que somada a conectividade, a chamada “internet das coisas”, acompanhará o ritmo da produção agroindustrial, do campo ao consumidor final, melhorando a gestão de estoques e provisões.

“A tecnologia empregada no campo foi determinante para que a agricultura brasileira alcançasse o patamar atual. A evolução é contínua e agora se consolida uma nova era de tecnologia agrícola. Hoje já não existe mais separação entre os mundos físico e virtual, conectados para facilitar a vida das pessoas. Por trás dessa ideia está o conceito da Agricultura 4.0 (Agro 4.0), também chamada de agricultura digital”, descreve a doutora em Computação Aplicada e pesquisadora da Embrapa Informática Agropecuária, Silvia Massruhá, em seu artigo Agro 4.0 – Rumo à Agricultura Digital, escrito em conjunto com a também

pesquisadora da Embrapa Maria Andrade Leite.

O desenvolvimento e avanço do uso internet, aliada a incorporação de tecnologia e aperfeiçoamento por meio de novos sistemas, equipamentos e conjuntos técnicos incorpora novas mudanças em equipamentos e máquinas de uso regular, que tem por objetivo produzir com eficácia de modo a tornar todo o processo mais eficiente, ou seja, do solo à industrialização e da semente ao produto, mais qualidade, mais resultados e menores custos.

Derivada e alinhada ao desenvolvimento industrial, a Agricultura 4.0 faz uso de métodos também empregados na indústria 4.0, englobando a agricultura e a pecuária de precisão, a automação e a robótica agrícola, além de técnicas de bigdata e internet das coisas. Alguns profissionais do ramo ainda descrevem o Agro 4.0 como fazenda digital e fazenda inteligente, diferentes terminologias

para descrever a integração das tecnologias e inovações de modo a auxiliar a tomada de decisões e gestão rural na propriedade, indústria e logística. Tudo com o propósito de elevar os índices de produtividade, reduzir custos com mão de obra, melhorar a qualidade do trabalho e a segurança dos trabalhadores, criar insumos mais eficientes e diminuir os impactos ao meio ambiente, como explicam as pesquisadoras da Embrapa.

Conjunto de tecnologias

Com o avanço da tecnologia de quarta geração (Agro 4.0) novas ferramentas e práticas são introduzidas na produção agropecuária, a grande expectativa em relação ao desenvolvimento é a capacidade de coletar, trocar e usar dados e medição sobre a produção: qualidade do solo, níveis de irrigação, clima, presença de insetos e pragas. Ou seja, levantar os dados e informações em tempo real, mensurar e traduzir de forma que estejam disponíveis ao usuário (produtor) de forma clara, afim de proporcionar as melhores decisões sobre ações realmente efetivas.

O conjunto de tecnologias que compreendem a Agricultura 4.0 oferece amplas aplicações nas mais diversas atividades. Com tecnologias de base para a gestão em todas as etapas dos processos de produção agrícola e uso de máquinas automatizadas que elevam os resultados das operações, independentemente da escala da propriedade e produção. Sensores, câmeras e dispositivos de georreferenciamento oportunizam o controle sobre os procedimentos, facilitando a tomada de decisões, mesmo à distância. Softwares conectados às máquinas e comunicação via satélite que geram informações em tempo real de cada componente, evitando desperdício e erros passíveis pela ação humana.

O trunfo da Agricultura 4.0 é

oferecer dados e ferramentas ao produtor rural para as operações do dia a dia, tornando as etapas de produção mais fáceis de serem planejadas, realizadas e monitoradas. Como é o caso de atividades tecnológicas em testes e já no campo, que deverão ganhar cada dia mais espaço e mais uso nas propriedades rurais.

A Agricultura 4.0 é um tema presente em nosso meio e com ampla estrutura, como destacado, com as mais diversas aplicações, seja em máquinas ou procedimentos e em todas as atividades, seja agricultura ou pecuária, seja na produção ou industrialização.

O uso de drones já não é mais novidade, mas a aplicação e mensuração real e efetiva ainda têm muito “campo” para avançar, entre as possibilidades estão a identificação com maior precisão dos problemas na plantação, como doenças, falhas, deficiências em irrigação e solo - erosão e assoreamento de rios -, bem como o ato de correção propriamente dito.

A biotecnologia já trouxe maior praticidade ao dia a dia, como é o caso da evolução das cultivares, e esse processo de pesquisa e melhoria recebe cada vez mais aporte de novas tecnologias, aperfeiçoando as plantas e analisando a forma como são afetadas por pragas e clima. Também é a biotecnologia e evolução da agricultura que favorecem ação de insumos e defensivos mais efetivos, o que refletirá em menos aplicações com mais resultados efetivos.

O GPS combina informações sobre latitude e longitude e quando incorporado ao sistema das máquinas cria uma gama de possibilidades de automação e análise gerencial. Entre as possibilidades já aplicadas e em processo de melhoramento estão o piloto automático que, por meio de sensores e sistemas, automatizam o direcio-

namento das máquinas na lavoura. Assim como os dados do GPS permitem delimitar espaços da propriedade para analisar e tratar infestações de pragas, insetos e plantas daninhas, bem como avaliar as condições do solo, e assim guiar de modo automático a aplicação de defensivos.

No campo

A Agricultura 4.0 é real nas mais diversas ações realizadas na propriedade rural, seja na automação ou tecnologias que melhoram os resultados. De várias formas estamos integrando as inovações em nossos processos produtivos e todos, mesmo que as vezes inconscientemente, seguimos para o modelo da quarta geração, que é produzir mais, com mais qualidade e eficiência, usando os recursos naturais de modo sustentável, com visão na segurança alimentar, manutenção da força e fontes produtivas.

Esse processo é uma evolução diária onde um dos grandes desafios para empresas, instituições, pesquisadores e órgãos de coordenação é fomentar o desenvolvimento da infraestrutura e a oferta de serviços técnicos de atendimento e também de formação de mão de obra. Assim, oportunizando ao produtor tecnologias de baixo custo e de qualidade com capacitação técnica e operacional de uso prático para transformar dados em resultados no campo.

A Agricultura 4.0 é um tema presente em nosso meio e com ampla estrutura, como destacado, com as mais diversas aplicações em máquinas e/ou procedimentos e em todas as atividades, na agricultura, pecuária, produção e industrialização. Seguimos para um modelo de produção digital, mas que precisa da união entre experiência do homem do campo e novos modelos para tornar bits em grãos e metadados em produção de alimento. ■

PEÇA JÁ O SEU CARTÃO!



UM JEITO FÁCIL E RÁPIDO DE ADQUIRIR SEU CARTÃO COPAGRIL!

PAGUE EM ATÉ

40 DIAS
SEM JUROS¹.

RENOVAÇÃO DO

LIMITE
10 DIAS ANTES DO VENCIMENTO DA FATURA²

RECARGA DE

CELULAR
NO APP OU SITE COOPER CARD
TIM, VIVO, OI, CLARO.

ATÉ

4 CARTÕES
ADICIONAIS PARA A FAMÍLIA.

(1)Dependendo da data de compra e vencimento do cartão. (2)Renovação do limite conforme saldo disponível e contratos liberados.



SELECIONADOS NO COOPERJOVEM PARTICIPAM DE ENCONTRO ESTADUAL

As três melhores redações na área de atuação da Copagril foram escolhidas para participar da avaliação estadual

A homenagem estadual para os participantes do Prêmio de Redação Cooperjovem foi realizada no começo de setembro, dia 04, em Caiobá, no litoral paranaense. Os três alunos selecionados pela Cooperativa Agroindustrial Copagril estiveram presentes no evento, acompanhados dos professores orientadores, responsáveis e equipe de cooperativismo. Eles foram escolhidos como os melhores da área de atuação da Copagril e concorreram em nível estadual no concurso promovido pelo Serviço Nacional de Aprendizagem do Cooperativismo do Paraná (Sescoop/PR) na categoria I, para alunos dos 4º e 5º anos do ensino fundamental das escolas municipais.

Os classificados da Copagril foram Matheus Fiedler Heinzen, da Escola Municipal Tiradentes, de Mercedes (professora Márcia Fiedler Heinzen); e Kauã Gabriel de Souza e Natalia Cristina Mai, ambos da Escola Municipal Érico Veríssimo, de Marechal Cândido Rondon (professora Marlice Rosani Przygodda Gundt). O Prêmio de Redação Cooperjovem Paraná edição 2019 teve como tema: "Por que o Cooperjovem merece

o 'Oscar' da educação?". Na área de ação da cooperativa participaram estudantes de 18 escolas dos municípios de Marechal Cândido Rondon, Mercedes, Guaíra, Quatro Pontes e Pato Bragado.

As redações foram avaliadas segundo critérios estabelecidos no regulamento: conteúdo coerente com o tema, clareza e sequência de ideias, vocabulário, criatividade e originalidade.

Os estudantes Matheus, Kauã e Natalia realizaram a viagem e como prêmio de incentivo e pelo destaque que conquistaram em nível de cooperativa, os três alunos foram presenteados pela Copagril, cada um com um Tablet.

Prêmio de Redação

O objetivo do Prêmio é reconhecer publicamente as melhores produções de texto vinculadas ao tema com o intuito de promover a reflexão dos alunos quanto à importância da pesquisa, do hábito da leitura e do aprimoramento da escrita.

A ação é uma das atividades que dá suporte ao Projeto Educacional Cooperativo, um programa de formação educacional formulado em conjunto com os profes-

sos, por intermédio do SESCOOP e cooperativas, como a Copagril. Os educadores são estimulados a promover várias ações com alunos e na escola de modo a explorar o cooperativismo, por meio de atividades educacionais que colaborem em todos os níveis, envolvendo alunos, equipe pedagógica, família e comunidade, explica a assessora de Cooperativismo da Copagril, Patricia Carine Thomaz.

"Uma das atividades propostas é o Prêmio de Redação, onde os alunos, por incentivo dos professores são convidados a elaborar textos sobre o cooperativismo. A prática faz a criança refletir sobre o que é e como a cooperação está no nosso dia a dia. Assim como, trata-se de uma atividade de produção textual, que é um conteúdo trabalhado em sala pelos educadores", completa Patricia.

O Prêmio, em nível estadual, contou com a participação de 20 cooperativas parceiras do Programa Cooperjovem, sendo 56 redações inscritas para a primeira categoria. Os escolhidos foram Vinicius Assunção Siviero (Sicoob Metropolitano), Emily Ferrari de Oliveira (Cocari) e Any Vitória Pena Farias (Frísia).■



ENCERRAMENTO DO CURSO DE DESENVOLVIMENTO DE LIDERANÇA

As participantes tiveram cinco módulos de estudos durante o curso

O Curso de Desenvolvimento de Liderança Feminina da Cooperativa Agroindustrial Copagril do ano de 2019 foi oficialmente encerrado no dia 03 de outubro com o evento especial de entrega dos certificados para as mulheres que participaram dos cinco módulos realizados ao longo do ano. Foram 17 participantes nesta edição, que totalizou 80 horas de curso, onde foram ministrados os módulos de cooperativismo, empreendedorismo, projeto de vida, oratória e mobilização das potencialidades humanas.

Também chamado de Curso Modular, o curso é uma ação realizada anualmente pela Copagril para o desenvolvimento feminino fomentando os 5º e 7º Princípios do Cooperativismo que se remetem à educação, formação, informação e interesse pela comunidade. O diretor-presidente da Copagril, Ricardo Sílvio Chapla, esteve na cerimônia de entrega dos certificados e ressaltou a importância dos cursos para agregar conhecimento nas atividades pessoais e profissionais. "Todo dia temos que aprender e nos atua-

lizar, as mulheres estão de parabéns por terem aceitado e participado desse curso. Com certeza agregaram conhecimento e isso ninguém pode tirar. Desejo que aproveitem ao máximo tudo que aprenderam nos encontros", diz Ricardo ao convidar as participantes para serem multiplicadoras e motivadoras para as próximas edições dos cursos.

Módulos

Patricia Carine Thomaz, da assessoria de cooperativismo da Copagril, acompanhou as mulheres durante os cursos e comenta sobre a satisfação da participação e envolvimento. "Muito daquilo que elas aprenderam já estão colocando em prática e isso é muito importante. Elas têm vontade de buscar mais conhecimento e isso é muito gratificante", revela.

Ela ainda explica sobre os assuntos trabalhados, "no primeiro módulo trabalharam os princípios e valores cooperativistas e a importância do cooperativismo no ambiente de trabalho. O segundo módulo foi empreendedorismo, sobre empreender na propriedade

e como ser uma empreendedora, as ações, resultados, cultura, ética, cidadania e sustentabilidade. O terceiro foi sobre projeto de vida, sobre o senso da mulher nas atividades do campo e na cooperativa, repensando o desenvolvimento pessoal e profissional. Também teve oratória, com o objetivo de desenvolver as posturas na comunicação, cuidados com voz e fisioterapia, comunicação verbal e não verbal, a fim de compreender as técnicas para saber expressar-se da melhor forma. E ainda o curso de mobilização das potencialidades humanas, com o objetivo de identificar as potencialidades e as escolhas, saber lidar e trabalhar com as próprias emoções, na família e no trabalho", explica Patricia.

Homenagem especial

Ao fim do evento de entrega de certificados, a participante Leocadia Walk ainda fez uma surpresa para todas as colegas com uma homenagem especial, descrevendo a felicidade e satisfação da companhia do grupo nos encontros e ainda entregou um presente para as outras participantes. ■

FLASHES





QUEM TEM PASSADO TEM HISTÓRIA!

Sócias dos Comitês femininos da Copagril contam as histórias de fundação e trabalho

Contar a história daquilo que vivemos e como conquistamos ou chegamos até o ponto atual é muito importante, essa é a grande premissa da humanidade, desde as pinturas rupestres nas cavernas e os hieróglifos egípcios o objetivo é perpetuar a história e aquilo que nossos antecessores viveram e o que realizaram. Deste mesmo modo, os Comitês Femininos da Copagril (CFCs) realizam em 2019 uma série de entrevistas, onde cada um dos 11 grupos fala sobre a sua história, do processo de fundação e das ações atuais, um sistema de valorização da mobilização feminina no cooperativismo.

Cada comitê participou em um programa de rádio e as sócias contam a história de seu grupo. Os programas são apresentados em áudio e vão ao ar nos programas radiofônicos de sábado, junto ao quadro "A Voz da Mulher e do Jovem Cooperativista".

A presidente da Associação dos Comitês Femininos da Copagril, Eleane Hartmann Knaul, confirma a importância de resgatar as histórias, entender como os comitês foram fundados e os objetivos durante a evolução. "Os comitês nasceram dentro da Co-

pagril e com o passar dos anos foram crescendo junto com a cooperativa", explica Eleane.

Os depoimentos

"Em 2004 fui convidada pela Ivette para me associar e foi a melhor coisa que eu fiz", revelou Elane Lopes, a presidente do Comitê Alegres e Unidas, de Linha São João em Margarida, no interior de Marechal Cândido Rondo. Comitê que já tem 25 anos e como explica a sócia Ivette Schoffen (que fez o convite para Elane). "É uma grande oportunidade para as mulheres do interior, elas se reúnem e participam de eventos esportivos, recreativos e sociais, na comunidade em que vivem e também em encontros fora de sua localidade", complementa Ivette.

"É uma vibração positiva que todas as mulheres passam", fala Marlise Schöne, que foi a primeira presidente do Comitê Raio de Luz, da sede de Marechal Rondon. E Adriane Matter, da diretoria do Comitê Palmeirinhas, de São José das Palmeiras, complementa, "para nós é uma satisfação ver como elas se sentem bem participando dos encontros".

Conforme descreve Juliana Endler, do Comitê Sol Nascente de

Mercedes, é uma oportunidade de fazer novas amizades e de desenvolvimento pessoal. "Todas têm muita animação e comprometimento, as sócias comentam que realizam as atividades na propriedade mais cedo no dia dos encontros e assim podem participar das reuniões. Com diversão e várias atividades, é um dia diferente para trocar ideias e informações", comenta.

"Existe muita integração e conhecimento, criamos laços de amizade e temos muito aprendizado", comentaram Inês Toillier e Vani Schneider do Comitê 28 de Março de Quatro Pontes.

O Comitê Flor do Campo de São Cristóvão, em Marechal Cândido Rondon, foi fundado há 31 anos e como explica Claci Lange, é "uma forma das mulheres se reunirem, para fazer novas amizades e se desenvolverem. Por meio dos comitês e da cooperativa as mulheres cresceram e descobriram o quanto são importantes na família, na comunidade e na cooperativa", revela. A atual presidente do clube, Marise Bona Rieth ainda acrescenta, "o comitê me animou, logo quando entrei percebi que era uma coisa nova e diferente. No começo eu tinha vergonha, mas a par-

ticipação me encorajou e hoje já sou presidente do comitê”.

Um dos comitês mais antigos é o União e Progresso, do Distrito de São Roque, em Marechal Cândido Rondon. Ele completou 36 anos de fundação neste ano e ainda conta com a participação de várias das sócias-fundadoras, entre elas a sócia Matilde de 83 anos que mantém-se assídua. Quem explica é a tesoureira Maria Hilbing, que ainda complementa ao falar da participação de todas as sócias nos encontros e eventos, bem como nas atividades da cooperativa. “Ressaltar a importância da mulher associada na cooperativa, como é o caso da Roseli Pazdiora que hoje faz parte da suplência do conselho fiscal da Copagrill”, explica.

“É uma tarde de lazer, de distração e conversa. Temos muitos afazeres em casa e na propriedade, e nas reuniões é a oportunidade de tomar um chimarrão, conversar e encontrar as amigas”, comenta Ivanete Andrzejewski, sócia do Comitê Resnascer de Margarida – Distrito de Marechal Rondon. A atual presidente, Marlene Scharnetzki, ainda complementa, “quando convocamos as mulheres para as reuniões, elas vêm, trazem o tererê e o chimarrão. Todas sempre animadas e assim compartilhamos as vi-

vências, crescemos e aprendemos a cada encontro”.

“A Copagrill é uma empresa de família e isso está evidente no grupo das mulheres. São amigas e gerações envolvidas – avós, mães e filhas – que já estão participando e sentem-se bem fazendo parte. É um tempo de encontro, de conversa e de troca de informações sobre o dia a dia na propriedade”, explica Eleane, presidente do ACFC.

Cursos e palestras

As reuniões dos grupos de mulheres começaram ainda antes dos comitês, nas décadas de 70 e 80, a Copagrill reunia os grupos para cursos e treinamentos, que na época eram relacionados às atividades práticas e diárias, compunham os afazeres manuais, como costura e culinária. Com o desenvolvimento da cooperativa e a formação dos comitês, esses cursos ganharam novos modelos e passaram a integrar a evolução do conceito de participação das mulheres dentro da propriedade rural e do cooperativismo. Durante os programas de rádio as sócias dos comitês fazem menção dos cursos e como a participação é importante para a formação.

Eleane ressalta que as mulheres estão buscando seu espaço na comunidade e dentro da cooperativa,

a liderança feminina sempre existiu e está cada vez mais se intensificando. “As mulheres buscam mais treinamentos e capacitação, mostrando para a sociedade que têm capacidade e valor”, afirma.

“Hoje elas estão a frente das propriedades, a cooperativa incentiva isso e proporciona os cursos e palestras, várias coisas que facilitam a mulher a tomar seu lugar. Não é disputar com o homem, mas estar ao lado e cada um compartilhando aquilo que tem de melhor”, completa.

Os programas

Os comitês se organizaram e conforme cronograma realizaram as apresentações, já foram ao ar os programas com os comitês: Alegres e Unidas, Radio de Luz, Sol Nascente, 28 de Março, Flor do Campo, Palmeirinhas, União e Progresso e Renascer. Ainda serão divulgadas as histórias dos comitês Horizonte, Amigas do Campo e Mulheres do Campo.

As gravações vão ao ar nas rádios de divulgação regular da Copagrill e aqueles que perderam algum programa ou desejam escutar novamente, podem ouvir todos no site da Copagrill e também pelo aplicativo para celular, no espaço dos informativos. ■



O VALOR DA VIDA

A palestra para colaboradores tratou sobre a prevenção ao suicídio

Uma das ações sociais que recentemente recebeu ampla atenção da comunidade é a Campanha Setembro Amarelo, a qual visou a prevenção ao suicídio. Engajada com os propósitos da campanha e para disseminar aos seus colaboradores a importância desta, a Cooperativa Agroindustrial Copagrill com o apoio da Comissão Interna de Prevenção de Acidentes (CIPA), realizou no dia 25 de setembro uma palestra para os funcionários com a psicóloga Luciana Borgmann, a qual proferiu sobre a depressão e o suicídio.

Segundo a psicóloga, tratar desses assuntos ainda é um tabu na sociedade em geral, porém, “não existe outra forma de combatermos o suicídio. Precisamos falar sobre o assunto, conversar com as pessoas sobre nossos sentimentos e oferecer ajuda caso identificarmos alguém que não esteja bem emocionalmente”, comentou Luciana Borgmann.

Segundo dados da Associação Brasileira de Psiquiatria, mais de 50% das pessoas que cometem

suicídio nunca se consultaram com um profissional de saúde mental, o que, segundo Luciana é um problema que precisa ser corrigido. “O cérebro é um órgão que precisa ser cuidado assim como os outros. Por exemplo: quando temos um problema no joelho, procuramos um ortopedista, portanto, quando temos algum problema cerebral, é imprescindível que busquemos ajuda de um psiquiatra ou neurologista. Precisamos quebrar esses tabus e buscar os profissionais que estão preparados para nos ajudar”, destacou Luciana.

Apoio

Dentre diversos assuntos e dicas proferidas, a psicóloga ainda destacou a importância da família, desde os primeiros anos de vida. “O acolhimento familiar desde os primeiros dias de vida, os vínculos de amor e confiança, principalmente na adolescência, que é uma fase de transição, são fundamentais para termos uma estrutura emocional bem formada. Ter a família e amigos por perto, nos

deixa mais fortes emocionalmente para superarmos as situações de adversidades que são naturais no decorrer da nossa vida”, frisou a profissional.

Ajudar e buscar ajuda

Na palestra ainda foram dadas dicas sobre as formas adequadas de ajuda emocional. “Caso você identifique que um colega, amigo ou familiar demonstra apatia, desânimo, falta de relacionamento, falta de cuidados higiênicos ou de vaidade, ofereça-se para conversar, demonstre que você está preocupado, talvez seja isso que essa pessoa está precisando”, indicou a psicóloga.

Finalizando o evento, a psicóloga ainda deu dicas àqueles que têm algum pensamento depressivo. “Não existe outra forma de combater esses sentimentos a não ser buscar ajuda, falar sobre nossos sentimentos com alguém que possa nos ajudar. Por isso é muito importante buscar ajuda antes de chegar em casos extremos”, finalizou Luciana. ■



Palestra ministrada para um grupo de colaboradores pela psicóloga Luciana Borgmann

SIAMS



A maior feira de avicultura e suinocultura do Brasil foi realizada no fim de agosto, em São Paulo. O Salão Internacional de Avicultura e Suinocultura (SIAVS) reuniu mais de 15 mil empresários, produtores e demais profissionais da cadeia produtiva para a convergência em ações e negócios que fortaleçam a imagem e a competitividade dos setores. Mais de 170 expositores apresentaram novidades, tecnologias e produtos para toda a cadeia de proteína animal, dentre eles a Cooperativa Agroindustrial Copagril, que preparou um espaço onde diretoria, superintendentes e colaboradores receberam clientes e parceiros nacionais e internacionais, expondo a linha de produtos e explanando sobre as atividades da cooperativa.

DIA DO GAÚCHO

Os Supermercados Copagril de Marechal Cândido Rondon em parceria com a CTG Tertúlia do Paraná e Erva-Mate Verdelandia realizam nos dias 20 e 21 de setembro uma programação especial de comemoração do Dia do Gaúcho, 20 de setembro, e da Semana Farroupilha. A ação de valorização do tradicionalismo gaúcho incluiu apresentações culturais e a roda de chimarrão.



DIA MUNDIAL SEM CARRO

No dia 22 de setembro é celebrado o Dia Mundial Sem Carro. Uma data especialmente comemorada para incentivar o uso de transportes alternativos com o objetivo de lembrar sobre o cuidado com o meio ambiente e também com a saúde. A Copagril em parceria com a Comissão Interna de Preservação de Acidentes (CIPA) convidou os colaboradores para participarem do movimento e também incentiva as ações diárias que favoreçam a saúde, o bem-estar e a preservação.





Uso do espectrofotômetro NIR na avaliação das amostras recebidas

QUALIDADE NA PRODUÇÃO DE RAÇÕES

A escolha de matérias-primas, processos de alto padrão e equipamentos modernos colaboram para os melhores modelos de produção

Assim como as indústrias de alimentos para o ser humano, as que produzem alimentos para animais estão cada vez mais comprometidas com a qualidade dos produtos ofertados, visando sempre seguir as legislações, atender bem os clientes e atingir as metas de produção dos animais.

Na Cooperativa Agroindustrial Copagril, uma das ferramentas utilizadas para alcançar os melhores resultados é a aplicação das Boas Práticas de Fabricação, que correspondem aos procedimentos operacionais de higiene e sanitários, regidos pela Instrução Normativa 04 de 2007, que envolve todo o processo produtivo, desde a obtenção de matérias-primas até a distribuição do produto final, com intuito de garantir conformi-

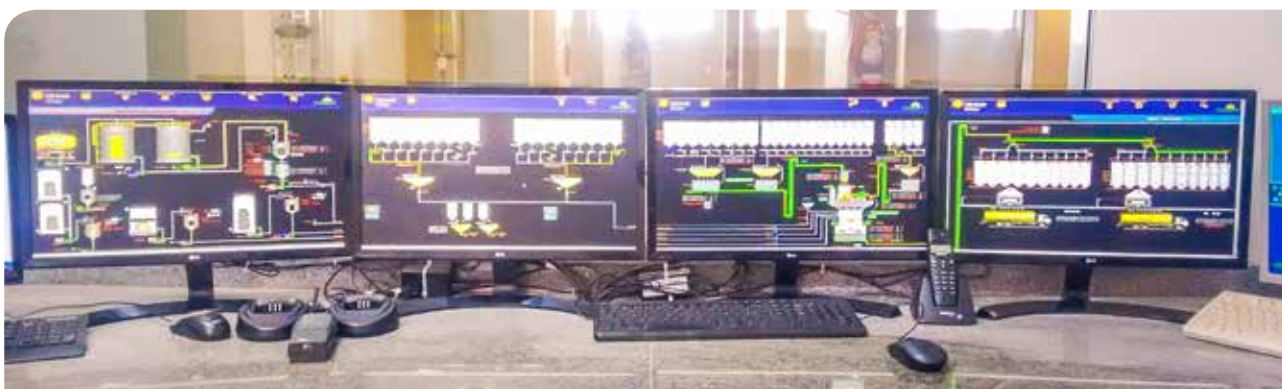
dade, qualidade e segurança dos produtos destinados à alimentação de animais de produção.

O processo de fabricação de rações com qualidade começa na



aquisição das matérias-primas. Já nesta etapa devem-se ter padrões de qualidade para o material a ser comprado; escolher fornecedores autorizados pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e aptos a fornecer em quantidade e qualidade; fazer uma boa amostragem dos insumos na chegada na indústria, para que seja representativa do lote; e realizar a avaliação dos níveis em laboratório.

Hoje a Copagril conta com Espectrofotômetro NIR, equipamento que realiza análises bromatológicas de forma rápida e eficiente dando mais segurança e confiabilidade no recebimento dos ingredientes. Uma matéria-prima de boa qualidade certamente resultará em uma ração



Painel de controle na Unidade Industrial de Rações - Equipamentos e processos são automatizados, para garantir a padronização e qualidade em toda linha produzida

de boa qualidade, por isso o processo de compra, recebimento e inspeção é extremamente rigoroso nas indústrias. Os funcionários que fazem as coletas são treinados e capacitados regularmente para compreender e realizar suas atividades de acordo com as normas.

Produção

O processo de produção envolve as matérias-primas adquiridas, a estrutura e os equipamentos que devem ser adequados e eficientes. A estrutura construída deve permitir o controle eficiente de pragas, a higienização adequada dos

locais e que seja capaz de preservar a qualidade, um ambiente adequado para produzir com qualidade e segurança.

Os equipamentos da fábrica de rações devem ser de fácil e completa higienização e desinfecção, mantidos em bom funcionamento e de uso exclusivo para a fabricação de ração.

No processo produtivo existem inúmeros controles, a fim de garantir uma ração padronizada, com uma adequada moagem dos ingredientes, dosagens precisas atendendo as exigências da formulação, mistura homogênea, processo térmico eficiente, acondicionamento e expedição da

ração. A dosagem e a pesagem dos ingredientes deve ser a mais precisa possível, pois só assim os níveis estabelecidos na formulação serão reproduzidos na ração e comprovados por meio de análise laboratorial.

Também são tomadas medidas eficazes para evitar a contaminação cruzada (como é chamada a mistura de produtos diferentes) entre as rações e matérias-primas, considerando as instalações, equipamentos, funcionários, uniformes e utensílios em todo o processo, através de procedimentos aprovados, monitorados e verificados, garantindo a qualidade desejada.■



A Copagril conta com duas plantas industriais, uma em Entre Rios do Oeste (*esquerda*) e outra Marechal Cândido Rondon (*direita*)



BEBIDAS NÃO FERMENTADAS, QUAL A MELHOR OPÇÃO?

Uma boa escolha contribui diretamente para a sua saúde

Sucos, néctares, águas aromatizadas, refrescos, refrigerantes... Provavelmente você já se

deparou com esses nomes nas gôndolas dos supermercados. Mas afinal, qual a diferença en-

tre eles? Quais características preciso saber para fazer uma boa escolha?



Suco natural

Os sucos 100% naturais trazem diversos benefícios. Eles têm vitaminas e minerais e largam na frente em relação às demais opções que há no mercado. Mas isso não significa que seu consumo deva ser indiscriminado.

Se preparado em casa, para minimizar a perda de nutrientes, o suco natural deve ser consumido logo após o preparo e sem coar. Uma alternativa viável para os momentos em que não é possível preparar o suco e consumi-lo na hora é utilizar polpas de frutas congeladas.

Evite a adição de açúcar, o consumo excessivo de sucos adoçados pode contribuir para a ingestão aumentada de calorias na alimentação. Como as frutas já possuem açúcares em sua composição, como a sacarose e frutose, normalmente não é necessário adoçar o suco.

O lado negativo deles, é que são ricos em glicose, o que resulta em muitas calorias em uma porção pequena. Por exemplo: uma laranja tem, em média, 46 calorias. Para preparar um suco são necessárias pelo menos três frutas. Logo, em um copo pequeno há quase 150 calorias.

Os sucos naturais, obtidos a partir de frutas e hortaliças in natura, podem ser consumidos como parte de uma alimentação adequada e saudável. Todavia, ainda que os sucos forneçam grande parte dos nutrientes da fruta inteira, nem sempre apresentam os mesmos benefícios e, por isso, é preferível consumi-las inteiras, nas principais refeições ou nos lanches.





Água de coco

A água de coco é considerada um excelente repositivo de líquidos e sais por conter minerais essenciais ao corpo humano como potássio, magnésio, sódio, cálcio e fósforo.

Por conta de sua rica composição, a água de coco possui status de bebida isotônica natural.



Água aromatizada

Do ponto de vista nutricional a versão industrializada não apresenta muitos benefícios. A melhor opção é a versão caseira. Basta colocar frutas, ervas e gengibre a gosto na água mineral ou filtrada.



Néctar

O néctar é uma bebida não fermentada, obtida da diluição em água potável da polpa da fruta ou de seu extrato, adicionado de açúcares ou edulcorantes, pronta para beber. Estes produtos podem ter entre 10% e 50% de suco ou polpa, dependendo da fruta.

Vendendo a ideia de praticidade, os sucos de caixinha merecem um cuidado redobrado. Ao contrário das bebidas naturais, que preservam alguns nutrientes das frutas, as industrializadas, pouco têm a oferecer.



Pó para preparo de refresco

Tão ou mais práticos que os sucos de caixinha, os refrescos em pó não são nada aconselháveis.

Eles não têm valor nutritivo e são resultado de uma mistura que dá sabor. Os preparados sólidos para refresco normalmente contêm baixo teor suco (máximo 2%).

São ricos em açúcar ou adoçantes, aditivos químicos, conservantes, acidulantes.

O Guia Alimentar Brasileiro não indica o consumo desses produtos.



Refrigerante

Os refrigerantes têm uma combinação que não é saudável: substâncias químicas, acidulantes, conservantes, açúcares e adoçantes.

Uma lata da bebida à base de cola tem, geralmente, o equivalente a meia xícara de açúcar. As versões light, diet ou zero tendem a ser carregadas de adoçantes e sódio.

O refrigerante também pode prejudicar a absorção dos nutrientes quando consumido durante as refeições.

Jéssica Daiane Köspel
Nutricionista CRN8-9295





COSTELINHA SUÍNA ASSADA EM MOSTARDA, SHOYO, MEL E GENGIBRE

Ingredientes:

1 kg de costelinha suína Frimesa
 2 colheres (sopa) de molho shoyo
 1 colher (sopa) de mel
 1 colher (sopa) de mostarda amarela
 1 colher (sopa) de azeite
 1 colher (sopa) de suco de limão
 1 colher rasa (sobremesa) de gengibre em pó
 2 folhas de louro
 2 dentes de alho picados ou espremidos
 Pimenta do reino moída na hora
 Sal

Modo de preparo:

Em uma tigela pequena misture muito bem o shoyo, mel, mostarda, louro, azeite, suco de limão, gengibre, alho, pimenta e sal. Despeje a mistura de temperos sobre as costelinhas. Cubra o refratário com papel-alumínio e leve à geladeira por no mínimo 12 horas para que os temperos sejam absorvidos. Após, tire as costelinhas da geladeira e preaqueça o forno a 180 °C. Misture as costelinhas com os temperos no refratário. Cubra novamente com papel-alumínio. Asse por 1 hora e 15 minutos, aproximadamente. Retire o papel-alumínio, aumente a temperatura do forno para 220 °C e asse as costelinhas por mais 20/30 minutos, regando a cada 5 minutos com o molho que se forma no refratário. Quando estiverem bem coradas e com a carne soltando do osso desligue o forno. Na hora de servir, decore com folhas de alface, abacaxi e pimenta biquinho.

Bom Apetite!

Copagril

*Sabores
e Delícias*

Frimesa
Tem gosto de amizade.

CESTAS DE NATAL

2019

**Seja doce ou salgado
Para um ou para vários
Com amigos e familiares
Dividir um presente sempre é especial**

E ainda mais quando é uma cesta de natal

**Várias opções
nos Supermercados Copagril**

MARECHAL C. RONDON - (45) 3284-7552
AVENIDA MARIPÁ, 2320

MARECHAL C. RONDON - (45) 3284-8100
AVENIDA RIO GRANDE DO SUL, 6470

GUAÍRA - (44) 3642-0601
AVENIDA JOAQUIM DORNELLES VARGAS, 465

NOVA SANTA ROSA - (45) 3253-1718
AVENIDA HORIZONTINA, 1390

NOVO SARANDI - (45) 3273-1334
AVENIDA MARECHAL CASTELO BRANCO, 1281



ESPAÇO KIDS



JOGO DOS 7 ERROS

Encontre as sete diferenças entre as imagens abaixo.

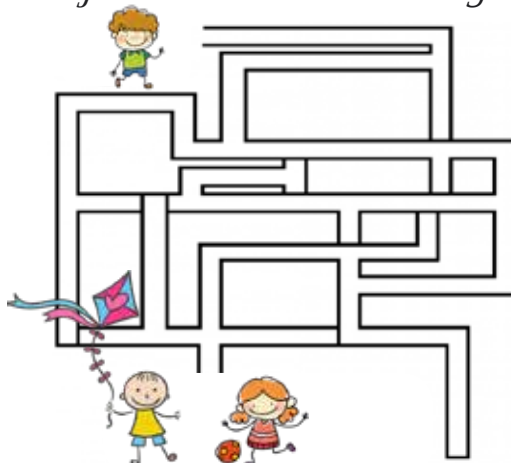


PARA COLORIR



LABIRINTO

Ajude-o a achar seus amigos.



CAÇA-PALAVRAS

Procure abaixo as palavras relacionadas na lista ao lado.

UHRGCPVAHFBSORVETEJJDKOORPSDVBSAJJDDJDSODANXBBXAADS DGHSH
XXCPOUQKINMOSOSHPPQEFUSNYREDPPAHRLLMCKSDGHDKDYDSAPSPCORRERD
KSPDJGQSDAMIGOSQABPPRNVBAPQAIRASHSOABOLAPBMXLASPPEFHAITWYTY
BCVDHGPQALPSDJFZXPRSDAPRIUANNNDFJSRKPORBAVCOWQSWGSGVEPAOQPM
OORBVPASSATEMPOMAPQQRSKVFPVERAOSAYRAGJLLJDSDDKKJFCASADOLL
KKALLDUKKKKLKKPARNBVOGPADSDKJDDJAPQGRVBKJDAOSA HFDKKDKKFKK
PPTIBVPAOPPPSNVBJS AUZAPRWWRINQUEDOSPQTETSJJSJCNCMNDKDSVPIOLGU
JCBPARQUINHOWEAICVMDNFGNDOALDAÇÇG81JPPALJGNJXCVPTRNNXAUFVAVMUDXEI
GRTEEPDHFSDKKAPVMPAQWEGTOTPQWZCGDFTDDPABXCCM9LADKNVBTPPEWW
SNGXDBDHAPBXPPDDQDESENHOFTSDSDSDCXCXCPQWBRINCADEIRASHFPPSDSFKS
CSSDÇPONMBMADTORPHFJTUFGIOURSNPAHFVNXAPSJ62NNSKOPRGMPAHEJALDKPD
LFBVOAPDOOSPEJDSPQOPROQWDJFDSPSAHDYEBPQPEYGGDPWJMSKDPDSDKJXKAMKD
KSOSOFEIRIASJAÇSOSPDJDNCHSGBGFFSVIDEOGAMEQCADDGHGFJJSDSDPCOLEGASLD

BRINCADEIRAS
VERÃO
BRINQUEDOS
CORRER
AMIGOS
FÉRIAS
DESENHO
PARQUINHO
SORVETE
CASA
VIDEOGAME
COLEGAS
BOLA
PASSATEMPO

V E S T I -
B U L A R
U N I V E L

2020

UM UNIVERSO DE
POSSIBILIDADES PARA
VOCÊ EXPLORAR



AGENDE SUA PROVA!

CURSOS DE GRADUAÇÃO

BACHARELADO

Administração (manhã/noite)
Agronomia (manhã/noite)
Arquitetura e Urbanismo (manhã/noite)
Biomedicina (manhã/noite)
Ciências Contábeis (noite)
Direito (manhã/noite)
Educação Física (manhã/noite)
Engenharia Civil (noite)
Engenharia de Produção (noite)
Engenharia Mecânica (noite)
Fisioterapia (manhã/noite)
Jornalismo (noite)
Medicina Veterinária (manhã/noite)
Nutrição (manhã/noite)
Odontologia (integral/noite)
Psicologia (manhã/noite)
Publicidade e Propaganda (noite)

LICENCIATURA

Pedagogia (noite)



CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA

Análise e Desenvolvimento
de Sistemas - TADS (noite)
Design Gráfico (noite)
Fotografia (noite)
Gastronomia (manhã/noite)
Gestão Comercial (noite)

CURSOS EAD

Administração
Ciências Contábeis
Gestão Comercial
Gestão de Recursos Humanos
Gestão Financeira
Logística
Marketing **NOVO**
Pedagogia
Processos Gerenciais



ACESSE E
SAIBA MAIS:

⚡ @UNIVELOFICIAL
⚡ UNIVEL.BR/PLAY

⚡ 45 3036.3664
⚡ 45 98801.7885

PAP
SEM JUROS

univel
CENTRO UNIVERSITÁRIO



MKT - COPAGRI

A FORÇA QUE VOCÊ PRECISA PARA OS MELHORES RESULTADOS

Pulverizadores autopropelidos Kuhn e linha de equipamentos para pulverização
você encontra nas Lojas de Máquinas e Implementos Copagril

