

# Copagril

**COOPERATIVA PREPARA  
MAIOR CAMPANHA  
DE SUA HISTÓRIA!**

PÁGINA 17

SHOW DE PRÊMIOS

# Copagril

50 anos



*O melhor presente é estar com as pessoas que amamos!*



**Copagríl**

## SUMÁRIO

- 04 | ENTREVISTA: GERALDO ALBERTON - MERCADO DA SUINOCULTURA
- 06 | TABELAS: MELHORES PRODUTORES
- 09 | VOLUMES DE CHUVAS: OUTUBRO/2019 - NOVEMBRO/2019
- 10 | AMBIENTAL: COMPOSTEIRA
- 13 | DIRETORIA: PRÉ-ASSEMBLEIAS SERÃO REALIZADAS EM JANEIRO DE 2020
- 14 | SUINOCULTURA: SEMINÁRIO ANUAL REUNIU MAIS DE 450 ASSOCIADOS
- 16 | COOPERATIVISMO: SUCESSO DAS COOPERATIVAS PARANAENSES
- 17 | 50 ANOS: COPAGRIL REALIZARÁ MAIOR CAMPANHA DE PRÊMIOS EM 2020
- 18 | AVICULTURA: TEMPO DE MELHORAS
- 20 | PECUÁRIA LEITEIRA: FIM DA VACINAÇÃO COM NOVAS RESPONSABILIDADES
- 22 | PISICULTURA: O DESAFIO DOS PISICULTORES NO VERÃO
- 23 | DIA DE CAMPO SERÁ NOS DIAS 15 E 16 DE JANEIRO DE 2020
- 24 | AGRÔNOMICO: PERCEVEJO NA LAVOURA DE SOJA
- 28 | SUINOCULTURA: SUÍNO COME PORQUE BEBE
- 30 | TECNOLOGIA QUE VEM DO CÉU
- 32 | COPAGRIL AMPLIA SUPERMERCADO EM NOVA SANTA ROSA
- 33 | SUPERMERCADO: SORTEIO FINAL PARATI E COPAGRIL
- 34 | CONHECIMENTO E MAGIA NO ENCERRAMENTO DO COOPERJOVEM
- 36 | UNIDADES ARMAZENADORAS RENOVA CERTIFICAÇÃO NA IN 29
- 37 | COPAGRIL RENOVA CERTIFICAÇÃO INTERNACIONAL
- 38 | ACFC: DIVERSÃO E CONFRATERNIZAÇÃO NO ENCONTRO ANUAL
- 41 | ACJC: JOVENS DA COPAGRIL PARTICIPAM DE VIAGEM DE IMERSÃO
- 42 | ACJC: COMITÊ FORÇA JOVEM É CAMPEÃO DAS OLIMPÍADAS DA ACJC 2019
- 44 | NOTAS: CIPA 2020, INCLUSÃO SOCIAL E DESTAQUE PROFISSIONAL
- 45 | DESTAQUE: COPAGRIL É DESTAQUE EM PREMIAÇÕES REGIONAIS
- 46 | QUALIDADE: O QUE É BRC?
- 48 | SAÚDE: A ALIMENTAÇÃO NAS FÉRIAS
- 50 | RECEITA: BATATA-DOCE AO MOLHO DE FRANGO

Edição 113

# No caminho certo

Ao chegarem os últimos dias do ano, quase todas as pessoas buscam fazer uma retrospectiva desse período que passou e traçar o planejamento para o próximo ano, isso em todas as áreas, sejam pessoais ou profissionais.

Esse ano, especialmente para o agronegócio, podemos dizer que chegamos a um dos melhores finais de ano em muito tempo. Claro que iniciamos o ano com dificuldades, com mudanças em várias áreas e com perdas na safra de verão, mas por meio, mais uma vez, da perseverança do produtor rural, dos cooperados e de todos os homens e mulheres trabalhadores, conseguimos avançar e ir melhorando a cada dia. Claro que poderia ser melhor, sempre podemos melhorar, mas o momento é de agradecer pelos resultados conquistados.

Nos últimos anos muitos projetos foram pausados, mas com as novas perspectivas que vieram com o ano de 2019, tudo começou a andar nos trilhos novamente, e os principais elementos dessas mudanças são aquelas pessoas que mantiveram-se

firmes, perseveraram e acreditaram na força do trabalho. Para nossa cooperativa, o resultado está nas mãos de todos que fazem do cooperativismo mais forte, das pessoas que trabalham no campo e na cidade, naquele que produz e também nos que industrializam, comercializam, dão assistência e fazem parte de nossas atividades.

Nossa alegria fica ainda mais evidente quando caminhamos para um feito, que poucas instituições alcançam, caminhamos para a comemoração dos 50 anos de Copagrill e isso é memorável. Em 2020 queremos comemorar essa conquista com todos que fazem parte dessa trajetória e para isso vamos ter muitas surpresas, com atividades comemorativas e principalmente técnicas, fomentando a melhoria e o desenvolvimento.

Desejamos que todos tenham um feliz Natal e um novo ano de muita alegria e paz, agradecendo a Deus pelas bênçãos recebidas e aproveitando os bons momentos com a família e amigos!

## COOPERATIVA AGROINDUSTRIAL COPAGRIL

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

### Unidades

Marechal Cândido Rondon, Guaira, Entre Rios do Oeste, Mercedes, Sub-Sede, São Clemente, São José das Palmeiras, Margarida, São Roque, Porto Mendes, Bela Vista, Iguaporã, Pato Bragado, Oliveira Castro, Quatro Pontes, Realeza, Nova Santa Rosa, Novo Sarandi - Toledo, no Paraná; Mundo Novo, Eldorado, Naviraí 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. Pazziora  
Luciano Zimpel

## REVISTA Copagrill

### A REVISTA COPAGRIL

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

### Conselho Editorial

**Jornalista e Editor Responsável**  
Jean Michel Laureth  
MTb 11276/PR

**Diagramação / Revisão:**  
Jorgeano Rocha / Tainã Felipe Cerny

**Edição e Fotografia:**  
Fernando Rodrigo Ames

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

**Impressão:**  
Gráfica Tuicial / Tiragem: 4.000

# APROVEITAR O MOMENTO SEM FAZER AVENTURAS

**Palestrante Geraldo Alberton fala sobre o mercado consumidor e a produção de suínos**

O mundo passa por uma mudança comportamental em relação ao consumo e comercialização de carnes, especialmente a carne suína que ganhou destaque no ano de 2019 em decorrência das baixas nos planteis da Ásia e Oceania. As grandes e mais evidentes perdas estão na China, onde a Peste Suína Africana (PSA) condenou grande parte da produção.

O momento é de atenção e de cuidado redobrado com as boas práticas de produção, manejo e desenvolvimento seguro da cadeia. Para falar sobre cenário atual do mercado nacional e internacional da carne suína e também sobre o manejo básico para melhor ganho financeiro com a suinocultura, a Copagril convidou o professor Geraldo Alberton, da Universidade Federal do Paraná (UFPR – Campus Palotina). Ele participou do Seminário Anual de Produtores de Suínos (ver páginas 14 e 15) e também participa da entrevista na Revista Copagril, onde explica as relações comerciais e também de ação do produtor rural. Confira a entrevista:

**Revista Copagril (RC):** *Quais os reflexos da Peste Suína Africana para o mercado brasileiro e como balizar produção e qualidade?*

**Geraldo Alberton (GA):** Uma coisa que rege o mercado desde os primórdios é a lei da oferta e procura. Sempre que a procura é maior que a oferta, o preço sobe. Atualmente estamos com valores bem significativos e patamares históricos na suinocultura. A tendência é que a procura au-

mente, isso porque com o surto da PSA muitos produtores chineses mataram e congelaram os suínos antes da doença aparecer ou os animais serem confiscados. Deste modo, ainda existe um estoque e isso tem dois problemas: reativar o vírus que ainda está lá e não ter uma estabilidade de mercado porque é uma demanda que não chegou na totalidade. A demanda vai aumentar e a nossa produção não chega a 8% do que eles [chineses] produzem. A China produz quase 50% do suíno do mundo, se eles perderem 50% da produção mundial, isso representa a produção dos Estados Unidos, Brasil e União Europeia juntos – é muita carne. Claro que o preço vai aumentar e não só no Brasil, mas também nos outros países.

Agora, como vamos aproveitar essa oportunidade é outra questão. Acho que o suíno que temos em excedente devemos exportar com preço bom, as plantas certificadas devem aproveitar. Porém, os planos de negócios para o futuro próximo, 12 – 24 meses, devem ser muito cautelosos porque trata-se de perda da suinocultura chinesa por conta de uma doença e que em algum dado momento vai ser controlada e aí vai ressurgir uma nova indústria chinesa, altamente tecnificada na produção de suínos. Hoje a China tem granjas de grande porte, mas está muito embasada na suinocultura de subsistência e com essa doença muitos pequenos produtores não vão voltar, quem vai ocupar o lugar são os grandes suinocultores. A estabilidade

da China depende muito do arroz e da carne suína, se faltar o suíno lá, seria como falar em faltar o feijão, o arroz e o bife aqui no Brasil. Eles vão produzir e vão vir forte. Temos que aproveitar com cautela esse momento, mas não devemos fazer aventuras, pois em um dado momento a compra vai cessar e então teremos sobra.

**RC:** *Essa possível sobra futura, em decorrência da retomada da China, é como a situação comercial que o Brasil já passou em relação a Rússia?*

**GA:** Houve um momento que a Rússia não tinha a oferta suficiente de carne dentro do país e vieram comprar no Brasil, o país se empolgou e a Rússia se reestruturou. Quando chegaram em um momento de autossuficiência, cortaram parte das importações e então sobrou carne dentro do Brasil. E aí, o que acontece? Sobra carne, preço despenca, produtor quebra e todo mundo se arreventa. Por isso digo que devemos aproveitar, mas tudo isso deve ser bem pensado.

**RC:** *E qual a melhor estratégia de produção e consumo nacional e internacional?*

**GA:** Existe uma questão cultural no Brasil com relação a carne suína, existe o preconceito com medo da cisticercose - algo que foi banido da suinocultura tecnificada. Também tem o preconceito com relação ao colesterol, que não é bem verdade porque a carne suína, até mesmo, tem menos gordura que outras car-

nes. Inverdades que se propagam e as pessoas acabam limitando o consumo. No Brasil, temos um consumo cravado em 15 kg por habitante ao ano (kg/hab/ano) e se for pensar em patamares em outros países como os europeus, são de 30 a 40 kg/hab/ano. Poderíamos dobrar a suinocultura brasileira sem exportar um quilo de carne. Então, devemos pensar no crescimento da suinocultura sustentado pro consumo interno, vamos exportar sim, mas precisamos de importadores “ponta firme”. Mercados exigentes, que tem poder aquisitivo e que não tem condição de produzir, quer seja por limitações territoriais, de grãos ou de normas - este sim é um comprador que vem e que fica. Agora, não podemos pensar em 50% para a exportação – uma hora vai dar problema. Pode sair dos patamares atuais de 15% – 20% e ir para 25% – 30%, mas precisamos fazer o trabalho para aumentar o consumo interno.

Pensando no comprador externo, ele virá. Já está vindo, está certificando granja e frigorífico. É um mercado exigente em termos de bem-estar animal, *Salmonella* e normas de biossegurança. E isso é muito bom, porque a partir do momento que se qualifica para esse mercado, transforma-se positivamente. Então, pensar no Brasil como mercado exportador de carne suína é pensar no Brasil com qualidade de granjas e qualidade de plantas frigoríficas.

O que temos de positivo nesse momento é a norma de segurança da Agência de Defesa Agropecuária do Paraná (Adapar). O Paraná é pioneiro em ter uma norma interna de biossegurança, isso vai fazer com que a qualidade sanitária se modifique. Outro ponto positivo é a retirada da vacinação de Febre Aftosa no Paraná. É uma das doenças mais temidas no mundo porque é um vírus muito resistente, de alta propagação

que se espalha rapidamente e sobrevive em carnes. Embora o suíno não seja o principal hospedeiro como os bovinos, o suíno é sensível à doença também. Com a retirada da vacinação para bovinos também se abre um mercado para suínos.

**RC:** *Em sua palestra você falou sobre motivação. Qual deve ser a motivação para o produtor?*

**GA:** A motivação deve ser a sobrevivência da atividade. Podemos ter lucro com uma coisa temporária, um exemplo muito comum na suinocultura é a superlotação: o produtor coloca 1.200 animais no espaço para 1.000 e vai vender mais, mas no médio e longo prazo vai ter problemas com janela de limpeza, estresse e doenças. No primeiro momento as pessoas se empolgam com o lucro, mas o que mantém é uma renda adequada ao longo do tempo, o lucro no curto prazo pode significar a quebra da granja. Quando o produtor não lava, não desinfeta e superlota, em um primeiro momento terá mais lucro porque economizou, mas lá na frente vai aparecer a doença e isso poderá inviabilizar a continuidade da produção. ■

Professor Geraldo Alberton, da Universidade Federal do Paraná (UFPR – Campus Palotina).



# MELHORES PRODUTORES DE SUÍNOS EM CRECHE E TERMINAÇÃO



## CRECHE - CONVERSÃO ALIMENTAR

OUTUBRO/2019			NOVEMBRO/2019		
	PRODUTOR	C.A.CARÇAÇA AJUST.		PRODUTOR	C.A.CARÇAÇA AJUST.
1º	ARTEMIO GRIEP	1,379	1º	ADEMAR HOFSTETTER G.1	1,310
2º	MILTON LAYTER	1,380	2º	MARLENE BONA MENDES	1,316
3º	ADEMAR HOFSTETTER G.2	1,389	3º	RICARDO JOSE KEMFER	1,350
4º	ADIR TRENTO	1,389	4º	ALTAIR RUPOLO	1,359
5º	ADEMAR HOFSTETTER G.1	1,403	5º	HERIBERTO CONRAT	1,383

## TERMINAÇÃO - CONVERSÃO ALIMENTAR

OUTUBRO/2019			NOVEMBRO/2019		
	PRODUTOR	C.A.CARÇAÇA AJUST.		PRODUTOR	C.A.CARÇAÇA AJUST.
1º	IVONIR LUIZ STAHLHOFER	2,570	1º	ROMEU A. SOMMERFELD	2,488
2º	ADEMIR STEFAN	2,599	2º	RICARDO JOSE KEMFER	2,560
3º	BRUNO G. POMMERENING	2,619	3º	DEISI LILIANI KOWALD	2,560
4º	VERNER WEISS	2,664	4º	HARI NORMELIO KREPSKY	2,605
5º	LEONARDO LORENZATTO	2,672	5º	LEANDRO SCHUSTER	2,626
6º	CLAUDECIR PILATTI	2,673	6º	LAURI RECH	2,645
7º	FABIO ECKSTEIN	2,686	7º	RENATO BORELLI	2,649
8º	AIRTON MILTON PRASS	2,701	8º	PAULO LUIZ REDIESS	2,672
9º	MARCOS KIRSCH	2,706	9º	IDALINO BORDIGNON	2,677
10º	LAURO STEFAN	2,711	10º	EDEMAR PAULO NITSCHKE	2,686
11º	ADILIO DUPONT	2,716	11º	SERGIO LUIS LIESENFELD	2,699
12º	ALFREDO BYK	2,740	12º	GILMAR ANDERLE	2,706
13º	VALTER VANZELLA	2,760	13º	DARLON D. LEHMKUHL	2,727
14º	OSMAR VORPAGEL	2,771			

## TERMINAÇÃO - CONVERSÃO ALIMENTAR COM PERMEADO

OUTUBRO/2019			NOVEMBRO/2019		
	PRODUTOR	C.A.CARÇAÇA AJUST.		PRODUTOR	C.A.CARÇAÇA AJUST.
1º	VILSONI JOSE BELOTTO	2,450	1º	LAURO ANTONIO RAUBER	2,378
2º	NEUDI PIOTROWSKI	2,562	2º	DISERIO LUIS TENROLLER	2,430
3º	ELIANE M. DO ROSARIO	2,611	3º	TIAGO ADRIEL GRIEP	2,489
4º	VILSON O. HAMILTON	2,630	4º	NATALINO MALDANER	2,520
5º	DARIO G. BRUCKNER	2,795	5º	NERIO JOSE KOCH	2,565
6º	UDO WILL	2,814	6º	ADRIANO BESEN	2,752
			7º	REINOLDO WOLFART	2,798

# MAIORES PRODUTORES DE LEITE



## OUTUBRO/2019

	PRODUTOR	LITROS/DIA	L/MÊS
1º	VILMAR FULBER	2.282	70.732
2º	BERTOLDO BUNDCHEN	1.906	59.097
3º	ELIO LINO RUSCH	1.803	55.895
4º	JHESSICA MIELKE	1.749	54.209
5º	EDIO LUIZ CHAPLA	1.644	50.960
6º	DARCI OTTO	1.167	36.185
7º	ARI VORPAGEL	1.027	31.838
8º	HUMBERTO CONRAT	1.021	31.660
9º	HERIBERTO CONRAT	1.018	31.548
10º	ROMEU SCHAFFER	999	30.972
11º	EDSON JOSE FELIZ	973	30.148
12º	UNIOESTE	972	30.145
13º	RENATO BORELLI	968	29.998
14º	SERGIO SENS	943	29.237
15º	JUAN RODOLFO RIVAS VILELA	928	28.775
16º	DEIVID CARLOS KOWALD	910	28.200
17º	LEONEL DAL MAGRO	905	28.055
18º	ELLA ALBRECHT ZIMMERMANN	873	27.067
19º	AGOSTINHO BASSANI	861	26.676
20º	DARIO GUILHERME BRUCKNER	833	25.838

## NOVEMBRO/2019

	PRODUTOR	LITROS/DIA	L/MÊS
1º	VILMAR FULBER	2.467	74.001
2º	BERTOLDO BUNDCHEN	1.960	58.813
3º	EDSON JOSE FELIZ	1.806	54.179
4º	ELIO LINO RUSCH	1.772	53.155
5º	JHESSICA MIELKE	1.731	51.915
6º	EDIO LUIZ CHAPLA	1.583	47.496
7º	DARCI OTTO	1.126	33.780
8º	HERIBERTO CONRAT	1.073	32.188
9º	HUMBERTO CONRAT	1.072	32.154
10º	ROMEU SCHAFFER	1.059	31.767
11º	JUAN RODOLFO RIVAS VILELA	1.029	30.871
12º	ARI VORPAGEL	1.024	30.732
13º	SERGIO SENS	1.011	30.326
14º	RENATO BORELLI	988	29.652
15º	DEIVID CARLOS KOWALD	986	29.585
16º	UNIOESTE	939	28.157
17º	DARIO GUILHERME BRUCKNER	886	26.577
18º	ELLA ALBRECHT ZIMMERMANN	872	26.150
19º	AGOSTINHO BASSANI	842	25.258
20º	LEONEL DAL MAGRO	814	24.416

# MELHORES PRODUTORES POR CONVERSÃO ALIMENTAR AJUSTADA



## OUTUBRO/2019

	PRODUTOR	GALPÃO	PADRÃO	C. ALIM. AJUSTADA
1º	JOAO CARLOS SZCZUK	A03	DARK	1,550
2º	WALTER FULBER	A01	DARK	1,552
3º	CESIO ALVES	A01	AMARELO	1,577
	ALEXANDRE RICARDO WICKERT	A01	DARK	1,577
	SIMONI MICHELI VERONA MAY	A02	AMARELO	1,577
4º	VILSON FULBER	A01	DARK	1,578
5º	IVANETE LURDES C. KRENCHINSKI	A02	AMARELO	1,585
6º	LONI EDITE WUTZKE BREDLAU	A01	AMARELO	1,586
7º	VILMAR DINNEBIER	A02	AMARELO	1,593
8º	GILBERTO DANIEL OSWALD	A01	AMARELO	1,595
9º	HEDO ALBERTO ALLEBRANDT	A02	AMARELO	1,598
10º	LUIS MIGUEL FULBER	A01	DARK	1,600
11º	ANTONIO MARCELINO BOEING	A02	AMARELO	1,601
12º	MATEUS GABRIEL BATSCHKE	A01	AMARELO	1,607
13º	ALEXANDRE RICARDO WICKERT	A02	DARK	1,6100
	VILMAR JOSE KRENCHINSKI	A03	AMARELO	1,6100
14º	SERGIO BREDLAU	A02	AMARELO	1,6120
15º	JOSE VERONA	A01	AMARELO	1,6130
	ALEXANDRE RICARDO WICKERT	A03	DARK	1,6130

## NOVEMBRO/2019

	PRODUTOR	GALPÃO	PADRÃO	C. ALIM. AJUSTADA
1º	EDSON SCHUG	A02	AMARELO	1,583
2º	RENI KUNZLER GENTELINI	A04	AMARELO	1,584
3º	ENIO MATIAS MALDANER	A01	AMARELO	1,587
	ERHART WALDIR FETSCH	A02	DARK	1,587
4º	VALMOR ADEMAR ESCHER	A03	DARK	1,603
5º	ROMEU BOMBARDELLI	A03	AMARELO	1,606
6º	VILSON DAVI KOPPE	A02	AMARELO	1,607
7º	MARLENE PAULI BOMBARDELLI	A01	AMARELO	1,610
	CLEITON ADRIANO SCHARNETZKI	A01	AMARELO	1,610
8º	IRIO SCHNEIDER	A03	AMARELO	1,611
9º	ALTAIR LOFFI	A03	AMARELO	1,613
10º	ODIR RUBIN FIEDLER	A01	AMARELO	1,614
11º	MARIO LUZANI	A02	AMARELO	1,615
12º	AURELIO MALDANER	A01	AMARELO	1,617
13º	MARIO LUZANI	A01	AMARELO	1,621
14º	LOURDES GRASSMANN LUZANI	A01	AMARELO	1,623
15º	EDSON KNAUL	A01	AMARELO	1,625
	RENATE FRANKE	A01	AMARELO	1,625

# CHUVAS

## Volume de chuvas (em mm) OUTUBRO/2019

Unidade/Dia	02	05	13	14	15	18	20	21	28	31	TOTAL
Marechal Cândido Rondon	38	5	0	0	0	0	38	4	0	19	104
Mercedes	42	4	0	0	0	2	80	0	0	20	148
Bela Vista	30	4	0	0	0	19	69	3	0	15	140
Doutor Oliveira Castro	40	10	0	5	5	32	25	2	0	15	134
Guaira	28	4	0	0	0	2	52	0	0	42	128
Mundo Novo	20	4	0	0	0	2,5	42	0	0	5	73,5
Eldorado	18	5	0	0	0	0	46	0	0	13	82
Itaquirai	3	20	0	0	0	7	30	8	0	30	98
Pato Bragado	8	7	0	0	3	2	39	0	0	55	114
Entre Rios do Oeste	0	12	0	0	0	22	42	0	0	15	91
São Clemente	3	14	0	0	0	5	70	0	0	76	168
Sub-sede	0	15	0	0	0	5	50	0	0	70	140
São José das Palmeiras	11	8	0	0	0	12	60	0	5	22	118
São Roque	29	8	0	0	0	5	44	0	0	40	126
Nova Santa Rosa	25	5	0	0	0	0	50	2,5	0	22	104,5
Margarida	33	7	2	0	0	5	27	3	0	60	137
Quatro Pontes	10	4	0	0	0	0	20	8	0	15	57
Porto Mendes	1	7	3	0	3	5	85	0	0	30	134
Iguiporã	25	6	0	0	2	0	45	0	0	41	119
UIA	51	3	0	0	0	0	32	2	0	17	105
Estação Experimental	22	6	0	0	0	0	38	0	0	23	89
Novo Sarandi	11	4	0	0	0	1	25	0	7	20	68
Navirai	5	5	0	0	0	0	70	10	0	5	95
Realeza	26	22	0	0	0	5	65	0	19	12	149

## Volume de chuvas (em mm) NOVEMBRO/2019

Unidade/Dia	2/3	05	07	08	9/10	13	25	26	27	TOTAL
Marechal Cândido Rondon	0	0	5	0	73	0	2	85	25	190
Mercedes	5	2	10	0	95	2	10	78	25	227
Bela Vista	0	5	10	0	50	0	0	90	18	173
Doutor Oliveira Castro	5	5	5	0	80	0	0	80	20	195
Guaira	0	40	13	0	21	0	0	92	12	178
Mundo Novo	0	0	21	0	3	1	0	100	15	140
Eldorado	0	0	20	0	15	0	0	130	20	185
Itaquirai	0	5	0	0	0	0	0	25	55	85
Pato Bragado	0	2	3	0	20	0	1	60	10	96
Entre Rios do Oeste	0	0	9	0	40	0	0	68	12	129
São Clemente	9	7	5	0	8	0	0	91	15	135
Sub-sede	15	5	5	0	3	2	0	62	10	102
São José das Palmeiras	0	6	0	32	13	0	2	83	8	144
São Roque	0	0	2	0	37	0	6	50	15	110
Nova Santa Rosa	0	0	8	0	60	0	0	80	25	173
Margarida	0	4	7	0	35	0	7	63	18	134
Quatro Pontes	0	0	5	0	57	5	1	60	22	150
Porto Mendes	8	5	4	0	47	1	4	68	25	162
Iguiporã	0	0	3	0	52	0	2	82	21	160
UIA	0	1	5	0	70	0	5	65	30	176
Estação Experimental	0	0	5	0	68	0	3	75	13	164
Novo Sarandi	0	0	5	0	45	1	2	107	27	187
Navirai	0	10	10	0	40	0	0	20	0	80
Realeza	0	33	0	0	0	44	0	35	7	119



## Produtores, especialmente de aves e suínos, devem ter especial atenção ao manejo da composteira

A produção animal está em constante desenvolvimento, por meio de práticas que aliam a alta produção com qualidade e sustentabilidade. Altas exigências para o mercado nacional e internacional fazem da nossa agropecuária uma das mais competitivas e com as melhores perspectivas a partir da

implementação de regulamentações de produção.

A estrutura da composteira e o manejo adequado são importantes para a regulamentação das granjas e especialmente para o controle sanitário e ambiental.

Confira algumas das informações elaboradas com referências

do Manual de Dimensionamento e Manejo de Unidades de Compostagem de Animais Mortos para Granjas de Suínos e Aves, da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa) de junho/2019 e orientações da Agência de Defesa Agropecuária do Paraná (Adapar).

### Compostagem tradicional

São definidos como tradicionais, os sistemas de compostagem de carcaças de animais e restos de parição realizados em composteiras do tipo células. Os animais mortos e os restos de parição podem ser compostados inteiros, mas recomenda-se o esarteamento, fragmentação ou mesmo a trituração grosseira das carcaças para decomposição mais rápida destes resíduos.

### Localização

A unidade de compostagem pode ser situada junto à cerca de isolamento, permitindo, sempre que possível, a recepção das carcaças pela área interna e a remoção do composto pela área externa da cerca.

Recomenda-se que sejam construídas de forma a facilitar a descarga das carcaças e outros insumos necessários e o recolhimento do resíduo tratado. Além disto, deve ser fechada e inacessível para animais de qualquer espécie, com tela nas aberturas a fim de evitar a entrada de pássaros e insetos.

### Remoção das carcaças

A remoção dos animais mortos e resíduos de parição do local de criação deve ser realizada assim que for identificada a morte dos animais, de forma a minimizar os riscos sanitários ao rebanho e ao trabalhador rural. Os equipamentos utilizados para a remoção das carcaças do local de criação (carrinhos, cestos, etc.) devem ser de uso exclusivo para esta finalidade, sendo higienizados e desinfetados logo após o uso. Em todas as atividades relacionadas à compostagem, principalmente no momento do esarteamento dos animais, deverá ser feito o uso de Equipamento de Proteção Individual (EPI), entre eles máscara descartável, luvas, botas e avental impermeáveis. É importante o registro da mortalidade rotineira na propriedade em planilha específica a fim de controle e comprovação junto aos órgãos fiscalizadores. Quando recebidos na unidade de compostagem, os resíduos devem ser imediatamente processados. Evita-se, desta maneira, a atração de insetos e animais e a geração de maus odores. Além disso, recomenda-se a limpeza rotineira das composteiras nos intervalos entre usos ou quando há remoção do composto.

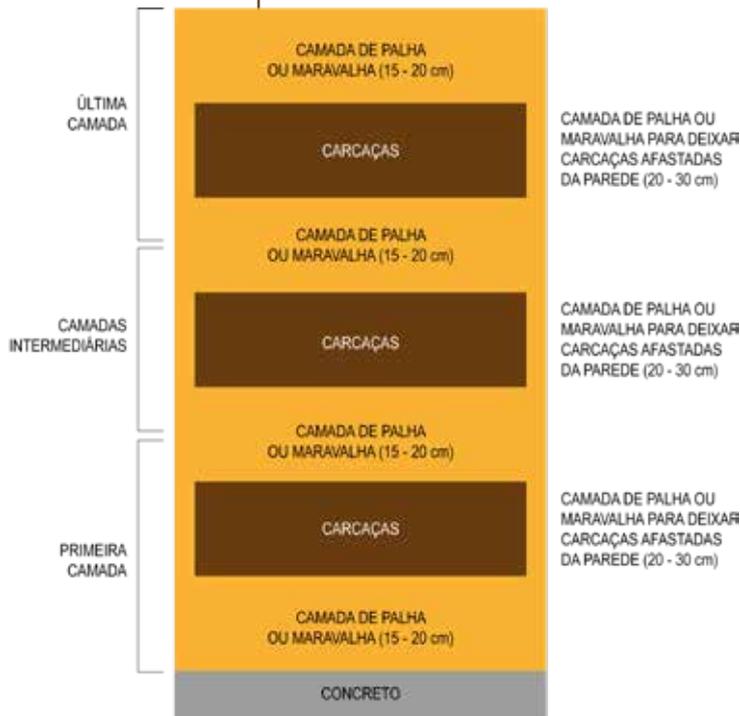




## Construção

As composteiras do tipo célula são normalmente construídas em alvenaria ou concreto. O piso é impermeável (concreto), podendo ser prevista a construção de calha e fossa para coleta e posterior recalque do chorume. A célula de compostagem pode ser coberta com telhado de meia água. O pé direito deve prever uma altura livre de pelo menos 50 cm entre o nível máximo de composto contido na composteira e o telhado. A face frontal da composteira pode ser fechada com tábuas de madeira e portão telado. O telhado deve ter na face frontal e nos fundos 70 cm para evitar entrada da água da chuva.

### Montagem - tipo célula



A montagem das composteiras do tipo tradicional inicia com a adição de uma camada de 15-20 cm de substrato na base de composteira. Esta camada tem por objetivo promover aeração da base da composteira e, principalmente, absorver o excesso de água e os fluidos gerados durante o processo de decomposição, evitando o escoamento de chorume para fora das composteiras.

Sobre esta camada, passam a ser adicionadas as carcaças de animais mortos, restos de parição e substrato para compostagem. Carcaças de animais pequenos podem ser colocados lado a lado, sem amontoamento, formando uma camada com uma separação de 15 - 20 cm entre as peças e 20 - 30 cm das extremidades da composteira.

As carcaças de leitões, matrizes e reprodutores devem ser esquartejadas e as peças contendo massas musculares de maior volume cortadas em fragmentos menores. Leitões de até 30 kg devem ter ao menos a cavidade abdominal aberta e as vísceras perfuradas. A esta massa de carcaças e restos de parição, deve ser adicionada massa proporcional de substrato preenchendo os espaços entre as peças e cobrindo as mesmas.

Após a colocação das carcaças e a quantidade correspondente de substrato na composteira, pode-se, caso necessário, adicionar água para correção inicial da umidade da mistura. Todo o resíduo recém-adicionado à leira deve ser coberto por uma camada de 15 - 20 cm de substrato seco. Esta camada evita a perda excessiva de umidade e calor para o ambiente, assim como absorve maus odores e evita a atração de insetos e animais detritívoros.

Não se deve compactar o material em compostagem, o que limita a aeração e inibe o processo. Os procedimentos descritos para a colocação de carcaças, restos de parição e substrato deve ser repetido até que se atinja a altura útil máxima da composteira. Neste momento, passa-se a computar o tempo de compostagem de 90 dias.

Muitos produtores tem o hábito de colocar cal na composteira logo após a adição das carcaças. Essa técnica não é recomendada, pois a cal possui propriedades fungicidas e bactericidas matando assim os microrganismos essenciais no processo de compostagem. Recomenda-se a aplicação de cal no chão na frente da composteira para evitar a proliferação de microrganismos patogênicos pelo pátio do empreendimento.



Para mais informações os cooperados da Copagrill podem entrar em contato com a assistência técnica da área e também com a equipe de Assessoria Ambiental e Engenharia da Copagrill pelos telefones (45) 3284-7628 e (45) 99825-7281 (via aplicativo WhastApp). ■



## ***Juntos plantamos e colhemos os melhores resultados***

Conte com um parceiro que nasceu no campo e conhece a sua realidade. Seja qual for o tamanho ou o momento da produção, a gente tem as soluções financeiras ideais para sua lavoura e para sua vida também. Tudo com um atendimento comprometido com você e seu agronegócio.

***Visite nosso estande no Dia de Campo Copagril 2020. De 15 a 16 de Janeiro.***





# PRÉ-ASSEMBLEIAS SERÃO REALIZADAS EM JANEIRO DE 2020

## A Assembleia Geral Ordinária será realizada no dia 30 de janeiro

Com o objetivo de descentralizar a prestação de contas e favorecer o acesso à informação pelos cooperados, a Cooperativa Agroindustrial Copagrill promoverá as pré-assembleias em janeiro de 2020. Durante os eventos, o quadro social tem a oportunidade de exercer o associativismo e o diálogo com os gestores da cooperativa.

As pré-assembleias serão nos dias 23, 24, 25, 27 e 28 de janeiro (*ver tabela*).

### AGO

Após a realização das pré-as-

sembleias haverá a Assembleia Geral Ordinária (AGO) da Copagrill, evento marcado para o dia 30 de janeiro, no Pavilhão de Eventos da Comunidade Católica, em Marechal Cândido Rondon, com início às 14h30. Na ocasião, a diretoria executiva da Copagrill vai apresentar o relatório de gestão do ano de 2019 e demonstrações contábeis.

O relatório de gestão contém informações relacionadas aos volumes de produção recebidos, produtos industrializados, composição do faturamento e demais atividades realizadas pela coope-

rativa no ano de 2019. Também durante a AGO serão apresentados os principais objetivos e metas da cooperativa para o ano de 2020, um ano especial para a Copagrill em decorrência da comemoração dos 50 anos de fundação.

### Conselhos

Nas reuniões de Núcleos Cooperativos realizadas em novembro foram indicados os candidatos que compõem o colegiado que definirá os membros do Conselho Fiscal para a gestão 2020, que será eleito e empossado na Assembleia Geral Ordinária. ■

## PRÉ-ASSEMBLEIAS COPAGRILL

DIA	HORÁRIO	NÚCLEO	LOCAL
23	14	Entre Rios do Oeste	Casa da Cultura
24	09:30	Iguaporã	Pav. Com. Evangélica
24	14	Quatro Pontes	Casa da Cultura
25	09:30	Guáira	AACC
27	14	Marechal Cândido Rondon	AACC - Salão Social
28	09:30	Margarida	Clube Corinthians
28	14	Mercedes	Casa da Cultura



# SEMINÁRIO ANUAL REUNIU MAIS DE 450 PRODUTORES DE SUÍNOS

**Os melhores produtores foram premiados durante o evento**

O Seminário Anual de Produtores de Suínos da Cooperativa Agroindustrial Copagril reuniu mais de 450 pessoas no dia 06 de novembro, no Pavilhão de Eventos da Comunidade Católica de Marechal Cândido Rondon. O encontro contou com palestras sobre a normativa de biossegurança, cenário nacional e internacional da carne suína e assuntos relacionados ao manejo na suinocultura, e ainda a premiação dos melhores produtores.

A diretoria executiva da Copagril participou do evento e durante a abertura o diretor-presidente, Ricardo Sílvio Chapla, ressaltou a importância da suinocultura para a cooperativa e lembrou que a proposta de criação da Copagril veio por meio da união dos produtores de suínos. "Nossa história conta com a suinocultura e buscamos o trabalho conjunto entre produtores e cooperativa a cada dia. Cada

vez mais devemos cuidar e estar atentos, a biossegurança se faz nas ações do dia a dia. Somos em grande parte pequenos produtores rurais, mas isso não pode impedir uma grande produção", reforçou Chapla ao falar do comprometimento com a qualidade e responsabilidade na cadeia de produção.

O médico veterinário, Loreno Tafarel, da Agência de Defesa Agropecuária do Paraná (Adapar) falou com os produtores sobre a Normativa 265 da Adapar, a qual trata sobre as práticas de biossegurança. Ele explicou que a normativa foi elaborada por meio de um trabalho conjunto entre os órgãos representativos da cadeia de produção e isso reflete uma evolução para o setor, onde o objetivo é fomentar boas práticas de produção. "Temos o exemplo da avicultura, que é mais recente e já tem estabelecidas as práticas adequadas. O

objetivo da normativa é reforçar as práticas de biossegurança na produção de suínos com ações de manejo adequadas que refletirão em melhores resultados para o produtor e também mais segurança alimentar para toda a cadeia de produção e comercialização da carne suína", reforçou o fiscal da Adapar.

A tarde ainda contou com a palestra do professor Geraldo Alberton, da Universidade Federal do Paraná (UFPR – Campus Palotina), o qual falou sobre o cenário atual do mercado nacional e internacional da carne suína e manejo básico para melhor ganho financeiro com a suinocultura. "Temos uma oportunidade internacional com o mercado asiático, especialmente o Chinês, mas devemos ser cautelosos com os efeitos a médio e longo prazo. Temos uma retomada do crescimento a boas expectativas, mas o cuidado começa lá

na base, com os detalhes, muitas vezes de coisas simples, que interferem significativamente na conversão alimentar e ganho de peso, por conseguinte no resul-

tado do produtor e na qualidade da carne”, descreveu.

### Premiados

Durante o encontro foram pre-

miados os produtores destaque da Copagril, nos últimos 12 meses, nas categorias UPL, creche e terminação, considerando também a fidelização. ■

## PRODUTORES PREMIADOS

### UPL - LEITÕES DESMAMADOS/PORCA/ANO



#### 1º LUGAR

Cesar Luiz Petri  
LINHA CAMPO SALES - MARECHAL CÂNDIDO RONDON/PR



#### 2º LUGAR

Granja Tigrinho - Cesar Luiz Scherer  
LINHA TIGRE- DOIS IRMÃOS - TOLEDO/PR



#### 3º LUGAR

Granja Vô Manzke – Cesar Luiz Scherer  
LINHA GUAÇU - NOVO SARANDI - TOLEDO/PR

### CRECHE



#### MENOR PERCENTUAL DE MORTALIDADE

Claudiomar Gartner  
LINHA ITA - QUATRO PONTES/PR



#### MELHOR CONVERSÃO ALIMENTAR

Heriberto Conrat  
CURVADO - MARECHAL CÂNDIDO RONDON/PR

### TERMINAÇÃO



#### MENOR PERCENTUAL DE MORTALIDADE

Clair Paulo Coldebella  
NOVO SARANDI - TOLEDO/PR



#### MELHOR CONVERSÃO ALIMENTAR

Neldo Hasper  
LINHA JUNDIAÍ - NOVA SANTA ROSA/PR



## SUCESSO DAS COOPERATIVAS PARANAENSES

**Mais de dois mil cooperativistas reunidos para celebrar as conquistas alcançadas pelo setor ao longo do ano**

Mais de dois mil participantes, de todas as regiões do Paraná, incluindo uma comitiva da Cooperativa Agroindustrial Copagrill com quase 50 participantes, dentre eles a diretoria executiva e associados da cooperativa participaram no dia 6 de dezembro do Encontro Estadual de Cooperativistas Paranaenses, evento que também teve a presença da ministra de Agricultura, Tereza Cristina, o governador do Paraná, Carlos Massa Júnior (Ratinho Júnior), presidente do Sistema Ocepar, José Roberto Ricken, autoridades nacionais, estaduais e representantes do cooperativismo paranaense. O encontro promovido pelo Sistema Ocepar, foi realizado no Centro de Eventos da Cooperativa Lar, em Medianeira e teve o propósito de celebrar as conquistas alcançadas pelo setor ao longo do ano.

### Cooperativas

Na ocasião José Ricken fez um

balanço do ano e apresentou os resultados preliminares alcançados neste exercício pelas cooperativas do Paraná. Atualmente são 216 cooperativas dos ramos agropecuário, crédito, saúde, infraestrutura, consumo, transporte, trabalho, produção de bens e serviços registradas no Sistema Ocepar. "As 216 cooperativas paranaenses vinculadas ao Sistema Ocepar devem confirmar um crescimento no seu faturamento, ultrapassando R\$ 85 bilhões, com resultados positivos na ordem de R\$ 3,5 bilhões e R\$ 2,6 bilhões em impostos arrecadados", afirmou o presidente do Sistema Ocepar em pronunciamento no evento. Em relação à 2018, o faturamento alcançado pelo setor registrou crescimento de 1,67%, já que no ano passado a movimentação econômica atingiu R\$ 83,7 bilhões. Atualmente, as cooperativas do Paraná possuem mais de dois milhões de cooperados e

107 mil profissionais contratados.

Ainda de acordo com Ricken, o cooperativismo também deve elevar, a partir de 2020, o montante relativo aos investimentos. "Temos convicção de que, para a viabilização do plano safra ainda é fundamental e estratégica a disponibilização de linhas de crédito rural para investimentos de longo prazo e custeio a juros compatíveis com a atividade produtiva. Neste contexto, as cooperativas do Paraná demandam o equivalente a R\$ 3,8 bilhões para projetos de agroindústrias, armazenamento, tecnologia, infraestrutura e distribuição, para atender quase 60% da produção agropecuária que passam por nossas cooperativas no Estado". Em 2018, as cooperativas do Paraná contabilizaram R\$ 1,95 bilhão em investimentos, o que significa que o novo valor projetado pelo setor em melhorias representa um aumento de mais de 70% em relação ao ano passado. ■

# SHOW DE PRÊMIOS Copagrill 50anos



O regulamento completo da campanha está disponível no site [www.copagrill.com.br/showdepremios50anos](http://www.copagrill.com.br/showdepremios50anos)



Para visualizar  
use a câmera do celular  
ou um app leitor de QR code



Certificado de autorização SECAP/MF N.º.06.006945/2019

## COPAGRIL REALIZARÁ MAIOR CAMPANHA DE PRÊMIOS EM 2020

**A campanha Show de Prêmios Copagrill 50 Anos começará no dia 15 de janeiro**

O ano de 2020 será memorável para a Cooperativa Agroindustrial Copagrill pois marca a comemoração do jubileu de ouro. São 50 anos desde a fundação em 9 de agosto de 1970 e para abri-lhantar as comemorações será realizada uma ampla campanha de prêmios para cooperados e clientes das Lojas, Postos e Supermercados Copagrill. Intitulada de Show de Prêmios Copagrill 50 Anos, a campanha é um marco para a Cooperativa com mais de 120 prêmios, que passam dos R\$ 400 mil em valor acumulado.

A campanha começará a valer no dia 15 de janeiro, no primeiro dia do Dia de Campo Copagrill e a participação se estenderá até o dia 30 de dezembro de 2020. Serão dois sorteios, um no dia 8 de agosto e outro no dia 31 de dezembro de 2020.

### Prêmios

Os prêmios serão divididos entre os dois sorteios. No dia 8 de agosto serão sorteados: dois carros Gol 0 km, duas motos 0 km, quatro refrigeradores 261 L, seis

fornos elétricos, 16 TVs 43" e 30 vales-compras de R\$ 1 mil cada. O segundo sorteio será em 31 de dezembro com todos os cupons (também os que já participaram do primeiro sorteio), quando será sorteado um veículo Ecosport 0 km, duas pick-ups Strada 0 km, duas motos 0 km, quatro refrigeradores 261 L, seis fornos elétricos, 16 TVs 43" e 30 vales-compras de R\$ 1 mil cada.

Os dois sorteios serão realizados no estacionamento da Loja Copagrill, na Avenida Maripá, 2180, em Marechal Cândido Rondon. No dia 08/08 às 11 horas e no dia 31/12 às 10 horas.

### Para participar

Poderão participar da promoção, todos os associados e clientes Copagrill, que realizarem compras acima de R\$ 50,00 nos estabelecimentos Copagrill (Lojas Agropecuárias, Supermercados e Postos). Os associados receberão cupons na cor amarela em suas compras e os clientes gerais (não associados) receberão cupons na cor verde, tendo

direito a um cupom por compra, o qual deverá ser preenchido corretamente e depositado nas urnas da promoção correspondentes a cor do cupom, que estarão nos estabelecimentos da Copagrill.

Os sorteios dos prêmios serão divididos entre os cupons amarelos e verdes nas duas datas de sorteio e o principal prêmio – o veículo Ecosport – será sorteado entre todos (associados e clientes gerais).

Os consumidores deverão preencher os cupons com os dados pessoais (nome, CPF, telefone, endereço, cidade e estado) e responder à pergunta da promoção: Qual cooperativa completa seus 50 anos em 2020?

Os cupons deverão ter todas as informações e a resposta preenchidas para serem validados. Caso o cupom sorteado estiver ilegível ou conter a resposta incorreta ou estiver sem a resposta, bem como não tiver todos os seus campos preenchidos corretamente e com rasuras serão anulados e haverá novo sorteio. ■



## TEMPO DE MELHORIAS

**O vazio sanitário é fundamental para a manutenção da qualidade sanitária das granjas e colabora para o intervalo de melhorias nas unidades**

Assim como em todas as outras fases de produção avícola, o período de vazio sanitário é muito importante e deve receber atenção especial do produtor de aves. O vazio sanitário é o tempo necessário para a limpeza e a desinfecção das instalações dos frangos e inicia após a saída do lote, estendendo-se até a entrada do novo lote. Esse período pode variar conforme o status sanitário do lote anterior e deverá durar tempo suficiente para que todas as medidas de higienização e principalmente de biosseguridade sejam executadas.

O supervisor do fomento aves da Copagril, Gleisson Trentini, lembra que as ações desta etapa devem ser muito bem executadas, mesmo sem os animais na propriedade elas vão influenciar na qualidade dos próximos lotes. “É um tempo de trabalho

no qual o produtor deverá fazer todo o planejamento do lote seguinte, com os preparos e melhorias para o próximo lote com o controle de qualidade de cama e controle de pragas. Principalmente com a limpeza e higienização dos galpões, manejo da composteira e também cuidados na propriedade, executando as melhorias e manutenções na estrutura”, lembra Trentini, que ainda comenta sobre os preparos para o novo lote, como manejo da cama, material para o aquecimento, papel, ração, entre outras.

### **Calagem**

Um dos procedimentos mais importantes durante o vazio sanitário é o uso da cal virgem na cama. “Em contato com a umidade, a cal vai desenvolver uma temperatura mais alta e também controlar a umidade secan-

do a cama. Ainda colabora no controle do pH da cama, ações que dificultam a sobrevivência dos microrganismos”, explica o técnico da área de vazio sanitário da Copagril, Cristiano Klein, que também lembra da importância de uma aplicação homogênea em todo o galpão, nos cantos, muretas e pilares, assim como a aplicação na área externa das granjas.

“Estamos trabalhando com um procedimento que chamamos de duplo cal, duas aplicações da cal com 4 a 5 dias de diferença, conforme a indicação técnica de manejo para cada propriedade e cada galpão”, diz Trentini.

### **Na prática**

Um dos produtores integrados da Copagril na produção de frangos é Valério Dassoler, de Pato Bragado, e ele conta com o colaborador Génessio Pressel no



A calagem deve ser feita de forma uniforme, também nas muretas e pilares.

trabalho das granjas. O produtor comenta que a grande diferença no trabalho é a parceria com a equipe técnica. “Seguimos a cartilha, temos a atenção da equipe técnica da cooperativa e adotamos as orientações. É uma parceria de trabalho que dá certo, os técnicos fazem as orientações e nós aplicamos as ações”, comenta Valério, produtor que está há 15 anos na atividade e planeja as melhorias para os galpões em breve.

“Conto com o trabalho do Génésio na propriedade e a gente busca sempre melhorar. Temos pressa em seguir com os novos alojamentos, mas também entendemos que as ações do vazio são muito importantes e é claro, isso vai refletir lá na frente. Por isso essa parceria funciona, por-

que trabalhamos juntos”, completa o avicultor que tem a assistência do médico veterinário da Copagrill, Ricardo Parciannelo, no manejo dos frangos.

### **Cama e propriedade**

O cuidado com o volume de cama também tem apresentando resultados satisfatórios para o controle de microrganismos, comenta o técnico Klein, “não deve ter uma espessura muito grande – não mais que cinco camas, por isso orientamos para o rebaixamento e a fermentação, quando necessário”, descreve ele ao explicar a efetividade de controle por meio do rebaixamento de cama e controle com cal.

A fermentação, quando realizada, deve ser feita no modelo

de leira central e sempre mais alta no centro, favorecendo a fermentação e deste modo o controle de insetos, cascudinhos e também microrganismos.

“O avicultor também deve aproveitar o período de vazio para fazer as manutenções e melhorias na estrutura dos galpões e também na manutenção da área externa. Recolher entulhos, galhos, folhas, matérias orgânicas e fazer o combate de ervas daninhas, elementos que podem servir de abrigo para os insetos durante o vazio. Também devem fazer o controle da composteira, poda das árvores, drenagem do pátio e a limpeza dos silos e de caixas d’água, assim como o flushing hiperclorado para limpeza dos tubos, mangueiras e bicos”, explica Trentini. ■



A equipe da Copagrill acompanha as ações durante o vazio sanitário, na foto (esq. p/ dir.) o técnico da Copagrill, Cristiano Klein; o colaborador da granja Génésio Pressel, o produtor Valério Dassoler e o médico veterinário da Copagrill, Ricardo Parciannelo.



## FIM DA VACINAÇÃO COM NOVAS RESPONSABILIDADES

**O fim da obrigatoriedade da vacinação contra febre aftosa no Paraná implica em mais cuidados do produtor rural**

No mês de outubro deste ano foi assinada a Instrução Normativa que suspendeu a vacinação contra febre aftosa no Paraná, uma grande conquista para o setor pecuário, que repercutiu nacionalmente e reflete nas relações comerciais internacionais. Essas mudanças na organização de defesa pecuária são recentes e exigem novas ações de produtores, agroindústrias e departamentos sanitários.

O fiscal da Agência de Defesa Agropecuária do Paraná (Adapar) de Marechal Cândido Rondon, Nilson Gouveia, descreve que a principal mudança é na obrigação da vacinação contra a febre aftosa em bovinos. "Não existe mais a obrigatoriedade de vacinação, mas o produtor precisa fazer a comprovação do rebanho, essa é a principal mudança. Em vez de fazer a comprovação da vacinação, o produtor tem a obrigato-

riedade de comprovar os rebanhos, o que ocorre nos meses de maio e novembro" explica o fiscal.

Nilson também comenta que um aspecto importante é o compromisso do produtor em comunicar a defesa sobre suspeitas de enfermidade. "Quando o animal apresentar sinais clínicos de doença, alguns como bolhas (vesículas) em mucosa oral, nasal, no aparelho mamário e/ou nas patas entre os dedos, estiver com febre ou diminuição da produção, diminuir a alimentação ou se afastar do grupo, é importante o produtor notificar, informar o técnico e a agência de defesa", explica ele ao lembrar que o animal está desprotegido sem a vacinação e existem várias doenças parecidas ou semelhantes à febre aftosa.

"É fundamental manter o sistema de notificação para a assistência técnica, que também

precisa obrigatoriamente informar o serviço de defesa que é responsável por confirmar ou descartar a doença, o que somente pode ser feito pelo serviço oficial", destaca ao explicar que toda suspeita deve ser obrigatoriamente notificada em 24 horas do início dos sintomas. "Quanto mais cedo atender, mais rápido podemos descartar ou confirmar a doença e agir com medidas profiláticas de controle".

### **Biossegurança**

Assim como em todas as cadeias de produção animal, as medidas de biossegurança são as principais aliadas na manutenção das condições sanitárias seguras. "A atenção dos produtores deve ser ainda maior porque a disseminação da febre aftosa pode ocorrer de várias maneiras. Como por exemplo em um animal doente ou em



incubação da doença que entra no estado, ou seja, ele pode estar doente, mas aparentemente sadio quando entra no estado. As barreiras que temos vão impedir, mas alguém mal-intencionado pode passar por fora e o produtor deve ficar atento a essa movimentação irregular, cuidando do seu plantel e também atento aos vizinhos. Outra possibilidade é a chegada por pessoas e veículos que vêm de outros estados ou de países que não tem a mesma condição sanitária que a nossa. As visitas nas criações devem ser restritas

apenas para quem trabalha no local”, diz o fiscal da Adapar ao lembrar que além da febre aftosa, existem várias outras doenças susceptíveis e que merecem atenção.

“A conquista de área livre foi importante, mas a manutenção é muito mais difícil. Isso não é papel só do serviço de defesa, a principal consciência deve ser do produtor porque ele vai ser o principal afetado se voltar a ter febre aftosa. O principal patrimônio hoje chama-se sanidade animal. Produtor rural e defesa animal devem ser parceiros, o

diagnóstico precoce evita grandes prejuízos e quanto mais rápida a comunicação, mais rápido o controle. Esse trabalho eficiente dá credibilidade em nível nacional e internacional, não adianta falar que não tem, precisa ter credibilidade e isso só vem com ações”, complementa Nilson.

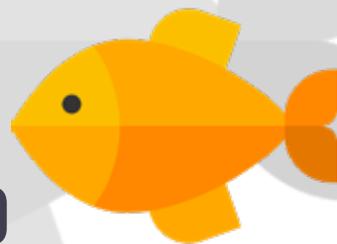
### **Vacinas antigas**

Está proibida a comercialização e manutenção de vacinas, as sobras das vacinações anteriores devem ser eliminadas. O produtor que manter vacinas na propriedade pode ser autuado. ■



Fiscais da Adapar de Marechal Cândido Rondon, Nilson Gouveia e Loreno Taffarel, chamam atenção para a importância do cadastro do rebanho

# ESTREPTOCOSE, O DESAFIO DOS PISCICULTORES NO VERÃO



O aumento e intensificação das criações de tilápias trazem novos desafios para a atividade piscícola, incluindo a ocorrência de várias doenças que podem impactar o setor. A estreptococose é a principal doença que acomete a criação de tilápias em todo o mundo. Os surtos de mortalidade desta enfermidade são causados principalmente pela bactéria *Streptococcus agalactiae*, que geralmente causa problemas durante período de verão, quando a temperatura da água ultrapassa 29 °C.

O engenheiro de pesca e encarregado do fomento peixes da Copagril, Jean Marcel Schuller, explica que as altas densidades de estocagem aumentam o contato entre os peixes, favorecendo a

transmissão de doenças, além de demandar um maior fornecimento de ração e conseqüentemente aumentam a quantidade de matéria orgânica no viveiro, prejudicando a qualidade de água e diminuindo a imunidade dos animais contra patógenos. Portanto, o aumento progressivo da temperatura da água, somado com altas densidades de estocagem, constituem-se nos principais fatores de risco para a ocorrência desta doença na piscicultura.

“A principal forma de infecção da estreptococose é via oral, dessa forma a bactéria entra na corrente sanguínea pelo intestino do peixe. Em temperaturas da água acima dos 29 °C, ocorre a diminuição da velocidade de digestão da ração e

trânsito gastrointestinal (tempo de passagem do alimento pelo estômago e intestinos), que por sua vez pode fermentar no trato digestivo, levando ao aumento das chances de ocorrer uma infecção por *Streptococcus*. Por isso, o produtor deve ficar atento nas variações de temperatura durante o dia e corrigir a quantidade de ração fornecida diariamente de acordo com a temperatura da água”, explica Jean. Ele também comenta que somada a esta ação, é essencial que o produtor faça a remoção diária de animais doentes e ou mortos que apareçam em seus viveiros, uma vez que estes peixes liberam grandes quantidades de bactéria na água e favorecem a disseminação da doença para todo o plantel.



A Estreptococose atinge o cérebro dos animais, afetando seu sistema nervoso. Os principais sinais clínicos externos são natação errática com movimentos em rodopio ou descoordenados devido a inflamação do cérebro, olhos esbranquiçados e saltados (exoftalmia), escurecimento do corpo, comportamento letárgico e abdômen abaulado com acúmulo de líquido.

O produtor deve observar diariamente o comportamento dos peixes, retirar os animais que apresentam estes sintomas e comunicar o profissional responsável que lhe presta assistência técnica. “A prevenção é a melhor forma para combater as doenças, portanto, o produtor deve ficar de olho nas densidades de estocagem, fornecer ração de

qualidade e com manejo de arrasto adequado, monitorar e corrigir a qualidade de água, remover peixes mortos e doentes, além de efetuar a limpeza dos equipamentos de manejo dos animais rotineiramente”, descreve Jean.

“Todos os anos ocorrem problemas com estreptococose em tilapiculturas da região Oes-

te do Paraná. Contudo, percebemos menor incidência da doença em propriedades que possuem maior controle dos fatores que diminuem os riscos de infecção, mostrando que a prevenção ainda é a melhor saída para uma produção economicamente viável e ambientalmente sustentável”, completa o profissional.■



## DIA DE CAMPO COPAGRIL SERÁ NOS DIAS 15 E 16 DE JANEIRO

O Dia de Campo Copagril será realizado nos dias 15 e 16 de janeiro de 2020, novamente na Estação Experimental em Marechal Cândido Rondon. Os dois dias de evento são destinados para o compartilhamento de conhecimento e difusão de novas tecnologias, com novidades para a lavoura, pecuária, atividades do campo e também para o dia a dia do homem da cidade.

Conforme o superintendente agropecuário da Copagril e coordenador do evento, Enoir José Primon, o Dia de Campo é preparado para receber os cooperados e visitantes com o objetivo de apresentar as novidades e melhorias para o trabalho no campo. "São mais de 70 híbridos de milho, quase 60 cultivares de soja e mais de 20 espécies de pastagens que estarão em exposição para os participantes do Dia de Campo", descreve ao falar da organização e participação das várias empresas de sementes e agroquímicos que estarão no evento.

"Contamos com várias empresas parceiras que novamente farão parte do nosso grande Show do Agronegócio. Com novidades para a agricultura e pecuária, também máquinas e implemen-

tos, além dos vários parceiros das Lojas Agropecuárias que também fazem parte do nosso grande pavilhão, atendendo os visitantes do campo e da cidade", diz Primon.

### Pecuária

A feira também contará com o espaço da pecuária, onde os Fomentos Suínos, Aves, Leite e Peixes e as Unidades Industriais de Rações Copagril demonstrarão as melhores tecnologias de produção, nutrição, manejo, sanidade e reprodução, bem como as rações, concentrados e suplementos produzidos pela Copagril, além de contar com a presença de fornecedores dos respectivos segmentos.

### 50 anos

A Copagril completará 50 anos em agosto de 2020 e a realização do Dia de Campo é um dos grandes eventos programados para a comemoração. Os dias de campo fazem parte da trajetória da cooperativa desde o princípio de sua atuação, onde a disseminação do conhecimento, a inovação e a melhoria são fundamentais para o desenvolvimento dos cooperados, fortalecendo a produção

agrícola e pecuária.

"Trazemos para a comemoração do jubileu o slogan 'O valor está nas pessoas' e esse evento é a grande vitrine dessa proposta, oportunizar ao cooperado novos conhecimentos e assim agregando valor ao trabalho de cada dia", revela.

### Programação

A programação do Dia de Campo terá início às 08 horas da quarta-feira (15), com café da manhã para recepção aos visitantes. A abertura para visitação aos estandes está marcada para às 08h30. A programação do primeiro dia será até 20 horas. Horário estendido para também proporcionar mais opções de visitação ao público.

No segundo dia (16) do evento também haverá café da manhã às 08 horas e abertura para visitação às 08h30. O encerramento da feira está marcado para às 18 horas da quinta-feira.

Novidades e atrações especiais estão programadas para os visitantes nos dias da feira. Mais informações também estão disponíveis no site da Copagril, na página especial do Dia de Campo (QR Code). ■



# PERCEVEJO NA LAVOURA DE SOJA

## Início da formação das vagens, período crítico ao ataque de percevejo

Os percevejos são insetos sugadores com enorme potencial de ocasionar prejuízos na cultura da soja. Embora estejam presentes desde o período vegetativo da cultura, é no período reprodutivo que ocorrem os danos.

O monitoramento das lavouras de soja por meio de amostragens periódicas é considerado componente básico e de fundamental importância nos programas de manejo integrado de pragas. Assim, para que a tomada de deci-

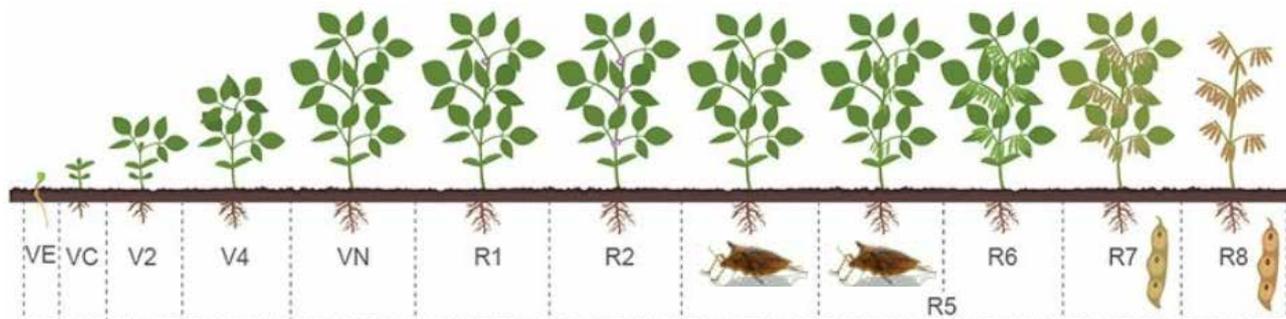
são de manejo seja correta, são necessárias avaliações confiáveis, precisas e rápidas, com objetivo de estimar com maior precisão a densidade populacional das pragas.

Por apresentar hábito alimentar sugador, o ataque dos percevejos resulta em lavouras com má formação de grãos e vagens, além de interferir na maturação das plantas, induzindo um distúrbio fisiológico, no qual as folhas da cultura permanecem verdes mesmo ao

final do ciclo.

Nesse contexto, nas regiões de atuação da Copagril (Oeste do Paraná e Sul do Mato Grosso do Sul), as lavouras de soja que se encontram na fase final de florescimento, iniciando a formação de vagens, e áreas semeadas mais cedo, que atualmente estão na fase de enchimento de grãos, são consideradas mais sensíveis ao ataque dos percevejos, podendo resultar em danos irreversíveis quando não manejadas adequadamente.

### FASE CRÍTICA DE DANO



Início período crítico (R3 – Início formação das vagens)

### Monitoramento

A tomada de decisão final para controlar percevejos nas lavouras de soja deve ser baseada no Manejo Integrado de Pragas (MIP), seguindo a recomendação do método conhecido como “pano

de batida”.

O produtor Idanir Bendo, associado da Copagril da unidade de Marechal Cândido Rondon, já tem como rotina constante o monitoramento dos níveis populacionais de percevejos na condução de sua

lavoura. “Sempre estou de olho na lavoura, dia sim dia não faço a vistoria na soja. É como se diz, precisa muita atenção, não podemos dormir de toca”, comenta o produtor ao se referir da atenção aos detalhes.

Idanir ainda explica que logo quando começou na produção de soja, há muitos anos, teve uma perda total pela infestação dos percevejos e por isso conhece bem os efeitos. Sempre de olho na lavoura, ele explica que conta com o apoio da equipe técnica da Copagril para orientar nas ações de controle, com as melhores indicações de aplicação e metodologias. "Como se diz, a gente segue a cartilha, assim podemos obter bons resultados na colheita, tanto em produtividade como em qualidade dos grãos a ser entregues na cooperativa", complementa ele ao lembrar do trabalho conjunto e da importância do controle para melhores resultados também na segunda safra de milho, implantada logo após a colheita da soja.

Conforme o engenheiro agrônomo Marlon Lucas, da unidade Copagril de Marechal Cândido Rondon, o monitoramento é essencial para definir o tipo de controle a ser realizado, além de que o produtor pode reduzir custos com inseticidas, já que, com essa técnica, a aplicação dos produtos será feita de forma mais exata. "A fase inicial de formação das vagens (R3), é justamente o período mais crítico, pois é quando a praga inicia os danos na cultura. Como consequência disso, podem resultar no abortamento de vagens e grãos, vagens falhadas, grãos chochos, além de perdas de peso e qualidade".

O técnico ressalta que, "o produtor deve obrigatoriamente utilizar o equipamento de proteção individual (EPI) durante o manuseio e aplicação de defensivos agrícolas".

### Medidas de controle

As medidas de controle devem ser realizadas conforme os níveis de ação recomendados pelo Manejo Integrado de Pragas (MIP) em função da quantidade de percevejos encontrados nas amostragens.

A aplicação racional de produtos seletivos, baseada na existência de percevejos na lavoura, é de fundamental importância para manter a sobrevivência de inimigos naturais e não prejudicar o meio ambiente, sendo também possível assegurar o potencial produtivo da soja. ■



## Equipamento de Proteção Individual (EPI)



*A Copagril orienta os agricultores, que façam o uso dos EPI no momento da manipulação de agrotóxicos, pois é fundamental para reduzir o risco de absorção do produto tóxico pelo organismo, protegendo a saúde do trabalhador.*

**É obrigação do Operador**  
usar e conservar os EPIs

# SHOW DE Copa

**1**  
ECOSPORT  
0 KM

**2**  
STRADA  
0 KM

**4**  
MOTOS  
0 KM

**2**  
GOL  
0 KM



**60**  
Vales-compras  
R\$1.000,00

**32**  
Televisores  
43"

**12**  
Fornos  
elétricos

**8**  
Refrigeradores

# PRÊMIOS Copagril 50 anos

R\$ **50,00**  
em compras = **01**  
cupom



Regulamento completo  
da Campanha está disponível no site:  
[www.copagril.com.br/showdepremios50anos](http://www.copagril.com.br/showdepremios50anos)



Para visualizar  
use a câmera do celular  
ou um app leitor de QR code



Certificado de autorização SECAP/MF N°.06.006945/2019. Imagens Ilustrativas.  
Válido para compras : Lojas Agropecuárias Copagril, Supermercados Copagril e Postos de Combustíveis Copagril



## O SUÍNO COME PORQUE BEBE

**Controle do pH, temperatura e acidez são fundamentais para oferecer água palatável**

O suíno come porque bebe e isso muitos produtores já sabem, mas o grande diferencial para uma boa conversão e saúde animal também está na qualidade da água. A disponibilidade mantém a hidratação, colabora no consumo de ração e também na regulamentação da saúde.

As características de pH, cloração e temperatura da água são tão importantes que influenciam na mortalidade e qualidade do plantel. Quando a água está mais palatável (agradável no sabor), o suíno bebe mais e melhor, assim vai comer mais e dessa forma vai estar melhor nutrido e melhor medicado, explica o médico veterinário da Copagrill, Huillian Zecchin – que trabalha na assistência técnica dos produtores integrados no sistema creche. “Com água de melhor qualidade – com o pH, cloração e temperatura adequados – o animal vai beber mais e

por isso vai comer mais ração, assim vai ter melhor imunidade às doenças e por consequência favorece o desenvolvimento corporal”, comenta Huillian.

Os produtores Rogério e Marlene Mendes, da Linha Vorá em Marechal Cândido Rondon, atuam na produção no sistema de creche com, em média, 7,5 mil animais e sabem bem da importância da qualidade da água. Conforme eles destacam, após a implementação das práticas de gestão da água houve uma mudança visível na qualidade dos animais, inclusive com bons resultados na diminuição da mortalidade dos suínos. “Depois que começamos a trabalhar com o monitoramento da qualidade da água houve uma grande diferença, com resultados visíveis nos animais. Já são cinco lotes com as mudanças implementadas e percebemos redução na mortalidade e animais mais

saudáveis”, analisa Marlene ao se referir sobre o dosador automático de ácido e a cloração na água.

A granja da Família Mendes já integra o grupo de propriedades Certificadas no sistema de integração com a Copagrill, seguindo a normativa da Agência de Defesa Agropecuária do Paraná (Adapar), documentação e boas práticas de produção. Apenas Rogério e Marlene trabalham na granja, mas contam com o apoio e incentivo dos filhos Lucas, que está na faculdade de agronomia; Luan, que está no colégio agrícola; e a caçula Larissa, de sete anos.

Rogério e Marlene têm o apoio técnico da equipe da Copagrill e enaltecem a parceria no trabalho do dia a dia. Uma das ações propostas pela equipe foi a implementação do dosador automático de ácido e que proporcionou melhoras na granja.



Rogério e Marlene tem o apoio técnico da equipe da Copagrill e enaltecem a parceria no trabalho do dia a dia

Huillian explica que o equipamento regula o pH da água que vai para os animais e a acidificação da água estimula o seu consumo, consequentemente melhorando a hidratação e o consumo de alimento pelos leitões. “Os ácidos reduzem o pH no trato gastrointestinal ajudando a criar um ambiente intestinal favorável ao desenvolvimento de microrganismos probióticos e inibem o desenvolvimento de microrganismos patogênicos. Também, há o desenvolvimento da mucosa intestinal aumentando o tamanho das vilosidades e a profundidade das criptas melhorando assim a absorção e digestão dos nutrientes. A ação antimicrobiana acontece devido a diminuição da capacidade de aderência das bactérias na

parede intestinal”, explica.

O médico veterinário da Copagrill ainda acrescenta que, junto com os manejos diários realizados corretamente, a melhoria na qualidade da água com acidificantes e a cloração leva a diminuição da mortalidade e favorece a Conversão Alimentar, assim, melhorando o resultado do produtor.

Rogério também comenta sobre os cuidados com a água e as práticas de certificação adotadas na propriedade. “Fizemos várias melhorias e mudamos o manejo, muitos acham que é mais trabalho, mas na verdade não é. É o contrário. É menos trabalho porque o animal sadio é mais forte e assim precisa de menos trabalho com medicamentos e manejo”, diz o produtor.

### **Acompanhamento**

A implementação do manejo da qualidade da água é uma proposta da equipe da Copagrill para oportunizar melhores resultados ao produtor por meio de animais mais saudáveis.

Os médicos veterinários e técnicos da Copagrill realizam o acompanhamento nas propriedades e conforme Huillian lembra, todos estão equipados com materiais de medição do pH, temperatura e cloro, em qualquer ponto da distribuição, seja na caixa ou nas biqueiras.

“Esse acompanhamento é importante pois assim temos mais controle de todo o processo e podemos fazer os ajustes quando necessários”, complementa o médico veterinário. ■



A granja da Família Mendes já integra o grupo de propriedades Certificadas no sistema de integração com a Copagrill

# TECNOLOGIA QUE VEM DO CÉU

**O uso de drones já é uma realidade e as perspectivas são de ampliação deste mercado**

Um dos marcos e também um dos símbolos do atual desenvolvimento tecnológico da agropecuária, em especial na agricultura, é o uso do drone. Um equipamento remotamente guiado que pode ser configurado para seguir as orientações de um “piloto” ou de forma autônoma, capazes de fazer sobrevoos precisos sobre grandes áreas.

Esses pequenos veículos aéreos possuem aplicabilidades bem versáteis na agricultura, algumas como auxiliar no processo de pulverização da lavoura, monitorar a propriedade e a plantação, auxiliar em atividades de telemetria, entre outras. As principais construções mecânicas abarcam um sistema de computador, um GPS e uma câmera. Essas câmeras tiram fotos e realizam filmagens que podem ser usadas para detectar problemas na plantação, como doenças, falhas, plantas voluntárias, deficiências foliares e por meio de sensores fazer a identificação de insetos. As aplicações são inúmeras e o desenvolvimento dessas tecnologias trazem novas possibilidades a cada dia.

“A grande questão ainda é como utilizar essas ferramentas e a disseminação dessas informações. Como no caso do drone, temos muitas empresas e instituições trabalhando com a pesquisa e desenvolvimento. Na nossa região há

professores trabalhando com identificação de plantas daninhas e também sabemos de uso nos estudos de conservação de solos. Já observamos ensaios com identificação de pragas e sintomas foliares, que por meio do drone é possível identificar manchas foliares a partir das reboleiras”, explica o presidente eleito para a gestão 2020 da Associação dos Engenheiros Agrônomos do Oeste do Paraná (Asseapar), Jullian Luiz Stülp.

Ele comenta que o uso do drone ainda é uma questão de informação a ser difundida e também de tempo de adaptação dos produtores. “A partir do momento que o uso passar a ser mais difundido entre os profissionais e essa ferramenta estar mais visível nos treinamentos e encontros técnicos, mais próximo estará do produtor”, aponta.

Stülp reforça que o uso colaborará no rendimento operacional na agricultura, mas os resultados dependem do conjunto técnico. “A operação do drone pode ser feita por qualquer um que tenha esse conhecimento, mas a tomada de decisão deve ser do engenheiro agrônomo, do profissional com o conhecimento técnico adequado. A identificação, a consultoria e a recomendação devem partir do profissional para ter uma segurança mais assertiva no método de manejo e operação a campo”, completa. ■



Vice-presidente atual e presidente eleito para a gestão 2020 da Associação dos Engenheiros Agrônomos do Oeste do Paraná (Asseapar), Jullian Luiz Stülp.





## **COPAGRIL AMPLIA SUPERMERCADO EM NOVA SANTA ROSA**

**A área de vendas passou de 680 m<sup>2</sup> para 1.262 m<sup>2</sup>**

A Cooperativa Agroindustrial Copagrill reinaugurou no dia 14 de dezembro o Supermercado Copagrill no município de Nova Santa Rosa. O empreendimento passou por uma ampla reforma e ampliação do espaço de venda e também de armazenagem, também contemplando melhorias em equipamentos, móveis e o uso de energia solar. A ação faz parte das estratégias de desenvolvimento comercial da cooperativa, com o propósito de melhorar cada vez mais o atendimento aos cooperados e clientes em geral.

O Supermercado Copagrill de Nova Santa Rosa inaugurou no dia 11 de setembro de 2014, apenas na somatória dos últimos

12 meses foram mais de 275 mil clientes, com mais de 3,7 milhões de itens comercializados no período.

No segmento, a cooperativa já conta com cinco unidades, uma no município, uma no Distrito de Novo Sarandi (Toledo), uma em Guaíra, duas em Marechal Cândido Rondon e há uma outra unidade que será inaugurada nos próximos meses em Eldorado, no Mato Grosso do Sul.

Para a reforma e ampliação em Nova Santa Rosa houve uma parceria com o proprietário do imóvel, Valdir Hélder, e os investimentos conjuntos passaram de R\$ 2 milhões, para reformas estruturais, ampliação das áreas de venda e armazenagem, assim

como investimento no sistema de energia solar, além de equipamentos e mobiliários novos. A área de venda passou dos 680 m<sup>2</sup> para 1.262 m<sup>2</sup>, com novo espaço para bebidas, hortifrutis, congelados e mais seções.

O diretor-presidente da Copagrill, Ricardo Sílvio Chapla, destacou sobre a atuação da Copagrill no município e sobre a importância da reforma e ampliação para melhor atender aos cooperados e também todos os clientes e parceiros. "Queremos agradecer aos clientes de Nova Santa Rosa e região pela preferência. Estamos muito felizes ao concluir essa ampliação e reforma para atender ainda melhor a todos", agradece. ■



# REFRESCO + BISCOITO = CARRO E MOTO NA GARAGEM

## A campanha Show de Prêmios sorteou cinco motos Honda Biz e um Volkswagen Gol

Os Supermercados Copagril em parceria com a Parati realizaram no dia 14 de dezembro o sorteio final da campanha Show de Prêmios Copagril e Parati Deixando Você Feliz, que premiou Maria da Penha Silva com uma Honda Biz e Lurdes Stein com um automóvel Volkswagen Gol. O sorteio final foi realizado no Supermercado Copagril 1 de Marechal Cândido Rondon e contou com a presença do diretor-presidente da Copagril, Ricardo Sílvio Chapla, do diretor vice-presidente Elói Darczi Podkowa, do superintendente de operações, José Aparecido de Lima, gerentes e encarregados da Copagril, representantes da Parati, além de diversos clientes do supermercado e, inclusive, Lurdes Stein, que foi comunicada

através de ligação telefônica que foi premiada com um automóvel e compareceu ao supermercado para fazer a foto oficial da entrega de seu prêmio.

### A campanha

Durante todo o ano de 2019 os Supermercados Copagril em parceria com a Parati realizaram a campanha Show de Prêmios que sorteou ao todo cinco motos Honda Biz e um Volkswagen Gol entre clientes que compraram cinco refrescos Trink mais um biscoito Hot Cracker ou Cartoon Parati nos Supermercados Copagril e preencheram corretamente os cupons da campanha. Os clientes sorteados anteriormente com uma Honda Biz cada foram: Ingrid R. Glucksberg, Leandro Patrício dos

Santos, Clair Selma Kunz Finkler e José Lourival da Silva.

O gerente de varejo da Copagril, Jaroslav Bradacz Neto (Lau), salienta a parceria da Copagril e Parati e destaca a importância da campanha realizada. "Estamos no terceiro ano consecutivo trabalhando em parceria com a Parati. O intuito principal dessa campanha é conseguir preços melhores e brindes para os sorteios, para que o nosso cliente tenha melhores condições em nossas lojas. Em 2020 deveremos aumentar essa parceria com a Parati, com outras empresas e traremos uma nova promoção semelhante com ainda mais prêmios a partir de janeiro", destaca o gerente de varejo da Copagril. ■



Lurdes Stein foi a ganhadora do prêmio principal da campanha



# CONHECIMENTO E MAGIA NO ENCERRAMENTO DO COOPERJOVEM

**A Copagril atua em conjunto com 27 escolas em cinco municípios**

A noite do dia 27 de novembro foi de muito conhecimento, emoção e magia para os professores do programa Cooperjovem desenvolvido em parceria com Cooperativa Agroindustrial Copagril. O evento, realizado no Salão Social da Associação Atlética e Cultural Copagril (AACC) em Marechal Cândido Rondon, marcou o encerramento do ano e contou com as palestras de Eliseu Hoffmann e do mágico Marco Zanqueta, que abordaram os temas cooperação e educação.

Com a presença de educadores de vários municípios de atuação da Copagril, o evento busca a integração e a valorização dos profissionais que atuam no Cooperjovem – um programa da Organização das Cooperativas Brasileiras (OCB) desenvolvido pelo Serviço Nacional de Aprendizagem do Cooperativismo (Sescop) e que conta com o apoio das cooperativas, entre elas a Copagril. O programa é desenvolvido

junto com professores e profissionais de educação com o apoio da Copagril em seus municípios de abrangência, trabalhando principalmente com alunos dos 4º e 5º anos do ensino fundamental.

Entre os presentes, o diretor vice-presidente da Copagril, Elói Darci Podkowa, e o diretor-secretário da Copagril, Márcio Buss. Em sua palavra de abertura, Elói destacou a importância do projeto e da educação cooperativa para as crianças e agradeceu a presença e o fundamental trabalho dos educadores neste processo.

## **Palestras**

A assessora de Cooperativismo da Copagril, Patrícia Carine Thomaz, explicou que a proposta do encontro é fechar o ano de trabalho com um evento para os educadores, para falar sobre o cooperativismo, compartilhar experiências e reforçar as práticas educacionais com o propósito de fortalecer a consciência coopera-

tiva em educadores e por conseguinte em alunos.

A noite começou com uma palestra especial com Eliseu Hoffmann, com o tema intitulado “Despertando e Motivando para novos tempos” ele falou sobre a profissão do educador e o comportamento humano, descrevendo a relação entre a cooperação e o trabalho do dia a dia, afirmando dar “um gás” para os projetos e ações do próximo ano. “O mundo pede por mais cooperação. A competição gerou uma situação onde um ganha e outro perde, mas na cooperação todos ganham juntos e isso parte de uma mudança de valores e cultura”, descreveu Hoffmann.

E ainda houve muita magia na apresentação do palestrante e mágico Marco Zanqueta. Com a apresentação “É lúdico, mas o papo é sério” ele chamou a atenção dos presentes para os vários aspectos da educação e a interação com os alunos. “A vida de um



Hoffmann falou sobre a relação entre educador e cooperação



Marco Zanqueta surpreendeu os professores com as mágicas

mágico é como a de um professor. O professor é o protagonista, ele é um agente de transformação. O professor e o mágico precisam acreditar naquilo que ninguém acredita e através da cooperação, que foi o grande tema da noite, a gente pode envolver o aluno mostrando que a cooperação traz um grande resultado”, completou o mágico.

E a noite ainda contou com pre-

sentes especiais aos participantes e a presença das mascotes do cooperativismo paranaense, o Pinho e a Pinha.

### Cooperjovem na Copagrill

A assessoria de Cooperativismo da Copagrill trabalha em conjunto com as secretarias de educação, escolas e educadores para fomentar as práticas cooperativistas por meio de atividades educacionais,

que incentivam o desenvolvimento das crianças e jovens no trabalho em cooperação em todos os momentos da vida. Atualmente a Copagrill foca as ações com as crianças dos 4º e 5º anos do ensino fundamental, com atuação em 27 escolas em cinco dos municípios da área de abrangência - Guaíra, Marechal Cândido Rondon, Mercedes, Pato Bragado e Quatro Pontes. ■





## UNIDADES ARMazenADORAS RENOvam CERTIFICAÇÃO NA IN 29

**A certificação avalia os aspectos que envolvem o processo de recebimento, beneficiamento e armazenagem de produtos agrícolas**

As Unidades Armazenadoras de Cereais da Cooperativa Agroindustrial Copagril, de Guará e Entre Rios do Oeste, conquistaram a renovação da certificação de conformidade com a Instrução Normativa 29 (IN 29) do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). A notícia foi informada pelo auditor Vilson Kist, da WQS, durante reunião de conclusão da avaliação no mês de novembro.

O gerente da Assessoria Ambiental e Projetos da Copagril, Dimas José Detoni, explica que estar em conformidade com a Instrução Normativa significa adotar as melhores práticas no recebimento e armazenamento de cereais e de acordo com a legislação vigente. "As unidades

de Entre Rios do Oeste e Guará passaram por avaliações do auditor externo habilitado, que verificou detalhadamente todos os aspectos que envolvem o processo de recebimento, beneficiamento e armazenagem de produtos agrícolas. O qual também conferiu as instalações, máquinas e equipamentos, documentos e registros, ou seja, aquilo que é padrão na Copagril quando se trata dos cuidados com os produtos agrícolas", descreve.

O auditor Vilson parabeniza as lideranças e equipes pela limpeza, organização e as boas práticas no recebimento e manejo dos cereais nas unidades avaliadas. Conforme a gerente da Qualidade da Copagril, Nelsi Mittanck,

a renovação da certificação e os apontamentos sobre organização e limpeza são pertinentes, visto que essas práticas estão incorporadas ao sistema de trabalho de todas as unidades, "já fazem parte do dia a dia das equipes, dentro dos vários programas de qualidade implementados pela Copagril", destaca.

"A Copagril possui mais unidades de Armazenamento de Cereais Certificadas, e o processo de renovação da certificação é realizado em intervalos de 5 anos, por isso desta vez foram duas e em outro momento teremos a avaliação das demais unidades, o que é altamente favorável para manter implementadas as melhores práticas no setor de produtos agrícolas", explica Nelsi. ■

# COPAGRIL RENOVA CERTIFICAÇÃO INTERNACIONAL

**A BRC certifica a produção de qualidade para o mercado nacional e internacional**

A certificação na Norma Global de Segurança dos Alimentos do BRC - British Retail Consortium (Consórcio de Varejo Britânico) foi, mais uma vez, renovada para a Unidade Industrial de Aves da Cooperativa Agroindustrial Copagril, em Marechal Cândido Rondon. A certificação é reconhecida mundialmente pelos mais exigentes varejistas, fabricantes e empresas de serviços de alimentação ao avaliar a capacidade de seus fornecedores quanto à produção de alimentos seguros e gerenciamento da qualidade.

A Copagril é certificada na norma BRC desde 2011 e a cada ano passa pelo processo de renovação, o qual foi realizado neste mês de novembro, quando obteve mais uma vez o certificado com ótima classificação. A auditoria externa foi realizada por auditores da SGS do Brasil, que avaliaram com abrangência e profundidade toda a estrutura da indústria, documentos, fluxos de processos e o plano de segurança dos alimentos produzidos, recursos disponibilizados e treinamen-

tos do quadro funcional. Durante a apresentação do resultado, no mês de novembro, a auditora Michaela Knorr destacou o alto padrão exigido pelo BRC. "Essa é uma das normas mais críticas e completas de avaliação, uma certificação reconhecida pelo mundo em relação aos parâmetros de qualidade dos alimentos", confirmou.

Sobre a renovação do certificado na categoria A, o diretor-secretário da Copagril, Márcio Buss, reforçou a atuação das equipes de trabalho e a importância para o mercado nacional e internacional. "Esse resultado reflete no trabalho de todos dentro e fora do frigorífico, onde nosso propósito é fazer sempre o melhor e cada vez com mais qualidade. A certificação do BRC é um fator muito importante na avaliação de compra dos principais parceiros nacionais e também dos outros países, por isso essa renovação é fundamental para as nossas atividades comerciais", revelou.

O anúncio realizado para diretores, superintendentes, geren-

tes, supervisores e lideranças foi recebido com satisfação e também reforçou o comprometimento com a produção de alimentos com excelência, conforme explicou o superintendente de operações da Copagril, José Aparecido de Lima. "A renovação da certificação BRC remete ao compromisso da Copagril em produzir alimentos com qualidade, seguros e cumprindo as legislações. O rigor e alto padrão requerido pelos principais países está ligado aos resultados desta avaliação na Unidade Industrial de Aves Copagril e reforça nossa atuação, tanto em relação ao mercado brasileiro como mercado internacional", concluiu.

A renovação da certificação BRC em conjunto com outras habilitações, como é o caso da habilitação para o Abate Halal, confirma as ações de alto padrão em qualidade e segurança de alimentos na gestão da cooperativa e assim, o compromisso com os consumidores de todo o mercado brasileiro e dos mais de 60 países atendidos pela Copagril. ■



A equipe de auditoria, acompanhada do diretor-secretário da Copagril, Márcio Buss, junto com superintendentes, gerentes, supervisores, líderes e pessoal-chave para o registro da recertificação BRC



# DIVERSÃO E CONFRATERNIZAÇÃO MARCAM ENCONTRO ANUAL DA ACFC

**Clarice Beatriz Fietz, do Comitê Raio de Luz, conquistou o título de rainha do bolãozinho da ACFC**

Alegria, diversão e confraternização, assim foi o Encontro Anual dos Comitês Femininos da Copagrill, no fim de outubro em Margarida, distrito de Marechal Cândido Rondon, e que contou com a presença de mais de 300 mulheres. Durante o evento também houve a coroação da Rainha e Princesas da ACFC, que

são classificadas por meio das disputas do bolãozinho.

O encontro é uma ação tradicional da Associação dos Comitês Femininos da Copagrill (ACFC) para celebrar as atividades realizadas pelos comitês e também promover a integração entre os diferentes grupos, das diversas localidades de atuação da coo-

perativa. Neste ano, o evento em Margarida foi sediado pelos comitês Renascer (Margarida), União e Progresso (São Roque) e Flor do Campo (São Cristóvão). Todos os comitês integrantes da ACFC estiveram presentes com representantes e o Encontro ainda contou com a presença de mulheres cooperadas e familia-

## As representantes do bolãozinho foram:

### Rainha:

Clarice Beatriz Fietz  
Comitê Raio de Luz - Marechal Cândido Rondon

### 1ª Princesa:

Raquel Bohrer Soares  
Comitê Renascer - Margarida

### 2ª Princesa:

Cleci Kholm Wickert  
Comitê Horizonte - Novo Horizonte



res de cooperados da Copagrill.

O diretor vice-presidente da Copagrill, Elói Darci Podkowa, acompanhou o evento e ressaltou sobre as atividades realizadas pelos comitês em conjunto com a cooperativa. "São várias atividades realizadas durante o ano e esse encontro é especial para reunir as mulheres de várias regiões fomentando a integração entre os grupos", descreve.

A programação do dia teve recepção, café da manhã e almoço. Começou com os desfiles dos clubes e uma palestra sobre autoestima com a palestrante Ana Maria Canton, além de uma apresentação especial dos comitês anfitriões. Ainda houveram as disputas do bolãozinho, jogos de canastra, atividades recreativas como o jogo de argolas, chute ao gol, jogo de dardos e também o bingo, assim como os espaços especiais de maquiagem e beleza. Tudo com muita cooperação e acompanhada por um bom chimarrão ou tereré.

Marlene Scharnetzki, presidente do comitê Renascer explicou que o encontro foi organizado por meio do trabalho de todos os comitês, com especial trabalho dos grupos anfitriões e o resultado foi um dia de muita animação. "As mulheres vieram, participaram, confraternizaram e ficamos felizes pelo envolvimento de todas", destaca Marlene.

A presidente da ACFC, Eleane Hartmann Knaul, confirmou que o evento foi um sucesso, destacou a organização dos comitês e ressaltou a participação das mulheres no evento. "Estamos muito felizes, as mulheres receberam o convite e estiveram presentes. Foi um dia muito especial de jogos, amizade e confraternização", completa. Para 2020 o encontro será organizado pelos comitês Raio de Luz e 28 de Março. ■



# VESTIBULAR UNIVEL

2020



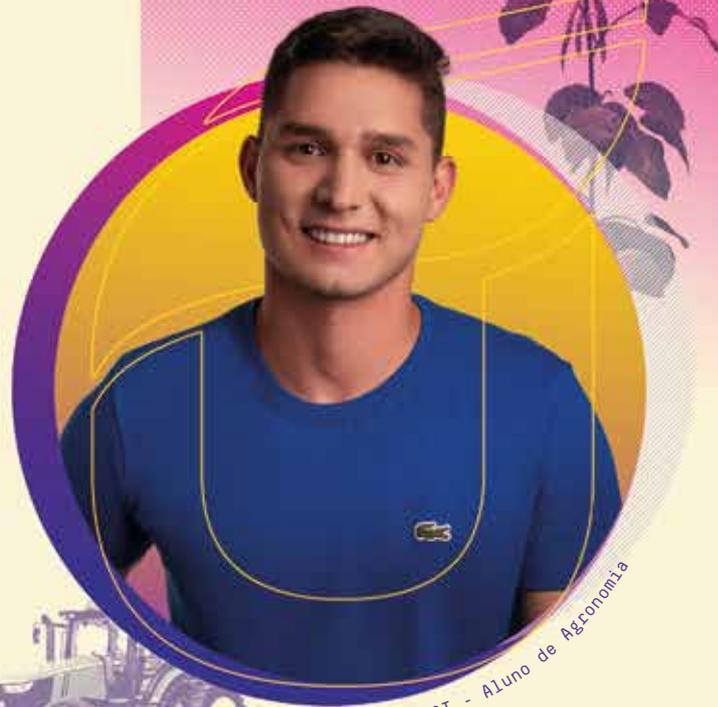
**AGRONOMIA**

manhã/noite



**MEDICINA  
VETERINÁRIA**

manhã/noite



IVERSSON GRASSI - Aluno de Agronomia

## 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



**AGENDE  
SUA PROVA**

**ACESSE E  
SAIBA MAIS:**

⚡ UNIVEL.BR

⚡ @UNIVELOFICIAL

⚡ 45 3036.3664

⚡ 45 98801.7885

**PAP**  
SEM JUROS

**Univel**  
CENTRO UNIVERSITÁRIO



## JOVENS DA COPAGRIL PARTICIPAM DE VIAGEM DE IMERSÃO

**A programação contou com gincana, passeios e esportes de aventura**

Aprender e vivenciar o cooperativismo pode ser divertido, emocionante e ter muita adrenalina. Assim foi viagem de imersão em cooperativismo que os jovens da Copagrill participaram nos dias 15 e 16 de novembro. A programação contou com gincanas, esportes radicais e visitas, integrando um roteiro de incentivo ao conhecimento e aplicação do cooperativismo, realizada por meio da parceria entre a cooperativa e SESCOOP/PR.

Patricia Carine Thomaz, da assessoria de Cooperativismo da Copagrill, explica que a viagem tem o objetivo de trabalhar os

princípios e ensinamentos do cooperativismo, mas de formas diferentes dos modelos tradicionais. "Realizamos várias atividades e entre elas alguns esportes de aventura, tudo com o propósito de trabalhar a importância do cooperativismo e toda a dimensão deste sistema nas relações do nosso dia a dia", descreve.

A primeira parada da viagem de imersão foi em Prudentópolis, onde o grupo realizou rapel, tirolesa e várias atividades em uma gincana de conhecimento e integração. Também passaram em Castrolanda, no município de Castro, para uma visita turística

e de muito aprendizado. "Foi a oportunidade de conhecer uma cultura e uma história diferente da nossa região, agregando muito para todos", destaca Patricia.

A programação ainda contou com a visita ao Parque Guartelá, em Tibagi, onde foi realizada uma trilha e rafting - esporte de aventura que usa botes para descer corredeiras. "Muitos enfrentaram os medos para participar do rafting e tudo isso colaborou para o espírito de equipe e de amizade, reforçando e incentivando o cooperativismo em cada ação", complementa a assessora. ■





## CJC FORÇA JOVEM É O CAMPEÃO GERAL DAS OLIMPIADAS DA ACJC 2019

**O segundo colocado no geral foi o CJC Flor da Serra e o terceiro foi o CJC Juntos Venceremos**

A quarta e última etapa das Olimpíadas da ACJC (Associação dos Comitês de Jovens da Copagrill) foi realizada no dia 24 de novembro, no município de Quatro Pontes. O evento esportivo reuniu os Comitês de Jovens da Copagrill para uma programação com disputadas em várias modalidades. Nesta fase foram as provas de atletismo e jogos de mesa que

fecharam a edição 2019. Com a somatória das quatro etapas realizadas durante o ano foi conhecido o comitê campeão: o CJC Força Jovem, de Linha Ajuricaba. O segundo colocado no geral foi o CJC Flor da Serra, de Iguaporã, e o terceiro foi o CJC Juntos Venceremos, de Linha São João e Linha Wilhelms.

### Participação

O presidente da ACJC, Sergio Fuhr, comenta sobre a participação dos comitês e o envolvimento dos atletas nas quatro etapas. "Desde a primeira, realizada em junho, até a última com a realização das modalidades de atletismo e jogos de mesa, foi um sucesso de participação dos comitês e com média de mais de 150 atletas competindo em cada etapa", comenta.

"Queremos destacar o trabalho dos comitês que sediaram as etapas e foram responsáveis pela

organização dos eventos e refeições, foram muito importantes para a realização das Olimpíadas e na qualidade do atendimento aos comitês convidados em cada etapa. Agradecemos a todos os comitês envolvidos, a diretoria da ACJC e também a assessoria de Cooperativismo da Copagrill no desenvolvimento das etapas e de toda competição", completa o presidente Sergio.

### Quarta etapa

A primeira etapa foi em junho com os jogos de voleibol. Na segunda etapa foram as disputas de futebol suíço, em agosto, e na terceira etapa em outubro teve as competições de futsal. A quarta etapa fechou com as competições de atletismo 50 metros, atletismo 400 metros, atletismo 4x50 metros, cabo de guerra, tiro de bodoque, caçador, bolãozinho de mesa, canastra, truco, tênis de mesa e bilhar. ■





## 4ª ETAPA

### GERAL MASCULINO

- 1º LUGAR - CJC Ordem e Progresso
- 2º LUGAR - CJC Progresso sem Fronteiras
- 3º LUGAR - CJC Força Jovem

### GERAL FEMININO

- 1º LUGAR - CJC Força Jovem
- 2º LUGAR - CJC Esperança Jovem
- 3º LUGAR - CJC Flor da Serra

### ATLETISMO 400 M (1º LUGAR)

- MASCULINO - CJC Ação Jovem
- FEMININO - CJC Progresso sem Fronteiras

### ATLETISMO REVEZAMENTO 4X50 M (1º LUGAR)

- MASCULINO - CJC Força Jovem
- FEMININO - CJC Treze de Maio

### ATLETISMO 50 M (1º LUGAR)

- MASCULINO - CJC Juntos Venceremos
- FEMININO - CJC Esperança Jovem

### CABO DE GUERRA (1º LUGAR)

- MASCULINO - Progresso sem Fronteiras

### CAÇADOR (1º LUGAR)

- MASCULINO - CJC Força Jovem
- FEMININO - CJC Juntos Venceremos

### BOLÃOZINHO (1º LUGAR)

- MASCULINO - CJC Ação Jovem
- FEMININO - CJC Flor da Serra

### SINUCA (1º LUGAR)

- MASCULINO - CJC Progresso sem Fronteiras
- FEMININO - CJC Ação Jovem

### TÊNIS DE MESA (1º LUGAR)

- MASCULINO - CJC Força Jovem
- FEMININO - CJC Juntos Venceremos

### TIRO DE BODOQUE (1º LUGAR)

- MASCULINO - CJC Ordem e Progresso
- FEMININO - CJC Ordem e Progresso

### TRUCO (1º LUGAR)

- MASCULINO - CJC Flor da Serra
- FEMININO - CJC Flor da Serra

### CANASTRA (1º LUGAR)

- MASCULINO - CJC Ordem e Progresso
- FEMININO - CJC Ação Jovem

## CIPA 2020

No mês de dezembro tomaram posse os novos membros das 10 Comissões Internas de Prevenção de Acidentes (CIPAS) da Copagril. Os cipeiros terão a missão de preservar a saúde e integridade física dos trabalhadores e de todos os que interagem com a empresa até o fim do ano de 2020.



## INCLUSÃO SOCIAL



Diretoria, superintendentes, gerentes e encarregados participaram de um encontro no dia 3 de dezembro (Dia Internacional da Pessoa com Deficiência) para falar sobre inclusão social e o trabalho com Pessoas com Deficiência (PCD). A proposta é fazer da inclusão social um processo natural em todas as áreas da cooperativa, a qual já conta em seu quadro de empregados com PCDs de diferentes níveis e deficiências (visual, auditiva, física, mental ou múltipla).

## DESTAQUE PROFISSIONAL

O engenheiro agrícola e engenheiro de segurança do trabalho da Copagril, Dimas José Detoni, recebeu o Prêmio Destaque Profissional do CREA-PR na categoria Carreira Destaque na Regional de Cascavel. Os colaboradores da Unidade Industrial de Aves (UIA), Alex Toncix, Anderson Silva Aristides e Maiko Gatti destacaram-se no Prêmio Inova Paraná 2019 com o segundo lugar no segmento da Educação Profissional na categoria Processo Inovador. Inês Maria Neuberger, colaboradora da Loja Copagril da sede de Marechal Cândido Rondon, foi a vencedora do Prêmio Funcionário Padrão 2019.





Diretores, superintendentes e equipe da Copagril na cerimônia de entrega do Prêmio Marechal

## COPAGRIL É DESTAQUE EM PREMIAÇÕES REGIONAIS

**Escolhida como a melhor em cinco categorias do Prêmio Marechal Rondon e em duas do Prêmio Excelência de Guaira**

A Cooperativa Agroindustrial Copagril foi premiada em cinco categorias do Prêmio Marechal, de Marechal Cândido Rondon, e em duas categorias do Prêmio Excelência, de Guaira.

No Prêmio Marechal a Copagril foi a escolhida, por meio de pesquisa com o público em geral e empre-

sários de Marechal Cândido Rondon, como empresa destaque em cinco categorias, são elas: Comércio de equipamentos, implementos e máquinas agrícolas, Comércio de Combustíveis, Comércio de Produtos Agropecuários, Comércio de Insumos Agrícolas e Supermercado. E ainda, o Prêmio Funcionário

Padrão foi para a colaboradora da Loja Agropecuária Copagril, Inês Maria Neuberger.

No Prêmio Excelência, a Cooperativa foi eleita, por meio de pesquisa pública, como a marca mais lembrada de Guaira nos segmentos "cooperativa" e "venda de implementos agrícolas". ■



Representantes e equipe Copagril que receberam os prêmios durante cerimônia em Guaira



## O QUE É BRC?

### Certificado Internacional garante condições seguras de consumo

Conheça um pouco mais do sistema que detém as melhores práticas para que os alimentos cheguem à mesa dos consumidores em condições seguras de consumo. Elaboradas na Europa, essas regras são aplicadas mundialmente, inclusive na produção da carne de frango Copagril.

**BRC - O British Retail Consortium** (Consórcio de Varejistas Britânicos), é a associação dos principais varejistas da Grã-Bretanha, defensora dos seus interesses e dos consumidores, estabelece normas e regras para qualificar seus fornecedores em todo o mundo.

Além da Norma Global de Segurança dos Alimentos, o BRC publica outras normas para o segmento de alimentos, como as de embalagens, de transporte e

armazenamento, por exemplo. A Norma BRC para alimentos, complexa e abrangente, é reconhecida pela GFSI – Global Food Safety Initiative (Iniciativa Global de Segurança Alimentar), a mais importante e influente organização, representativa dos interesses de varejistas e consumidores. Quase todos os varejistas britânicos esperam que os seus fornecedores sejam certificados em BRC, o que garante a implementação do Plano APPCC (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle), sistemas de gestão da qualidade bem documentados e o controle das condições de higiene na produção, transporte e armazenagem de alimentos.

#### Impacto Comercial

A Copagril - exportadora de carnes de frango para mais

de 60 países, possui o Certificado em BRC há oito anos. Ter este sistema implantado, de forma voluntária e alinhado com o entendimento dos clientes que conhecem a Norma BRC, aliado à credibilidade do organismo certificador utilizado pela Copagril, são argumentos fortes. Os clientes têm, desta maneira, as evidências de que a Copagril produz com qualidade, cumpre a legislação e entrega alimentos seguros. Ter o Certificado BRC abre portas, facilita nas negociações de produto, promove a abertura de novos mercados e operações com novos clientes.

#### Manutenção do Certificado

Durante o ano todas as etapas do escopo de BRC, que é onde a norma se aplica, são auditadas por equipes de funcionários treinados,

e outras ações são realizadas como treinamentos de interpretação desta Norma, grupos de trabalho que se concentram no estudo e cumprimento dos itens da Norma. E,

uma vez ao ano a Copagril solicita a uma empresa autorizada pelo BRC, também chamada de organismo certificador independente, que realize auditoria na Unidade Indus-

trial de Aves. A auditoria externa é a avaliação minuciosa em APPCC, higiene, segurança de alimentos e sistemas de qualidade, instalações, processos e documentos.

## VANTAGENS DAS CERTIFICAÇÕES

- ✓ Os relatórios das auditorias ficam disponíveis aos clientes e podem ser aceitos por eles no lugar de suas próprias auditorias.
- ✓ A Copagril, seus avicultores, direção, gestores, equipe técnica e funcionários trabalham de acordo com padrões de excelência, o que contribui para uma cultura diferenciada na produção de alimentos.
- ✓ O frigorífico é mantido em constante adequação, alinhado às legislações do setor, não apenas no aspecto físico das instalações e equipamentos, mas principalmente na destinação de recursos para treinamentos, melhorias em processos, produtos e serviços.
- ✓ A norma BRC tem escopo abrangente para segurança, qualidade, legalidade e integridade dos produtos. Se estende aos fornecedores que também devem seguir as mesmas exigências por estarem na mesma cadeia produtiva de alimentos.
- ✓ O sistema de gestão da qualidade atualizado assegura que sejam produzidos alimentos que satisfaçam as necessidades e os requisitos dos clientes mais exigentes em todo o mundo.

Muito além de renovar a certificação para a Copagril, a norma BRC é uma base de trabalho respeitável. A Copagril entendeu, desde o prin-

cípio, esta oportunidade não apenas no contexto de atender os mercados internacionais, mas sobretudo de desenvolver a cultura interna nos avi-

cultores, nos funcionários e todos os envolvidos de que a qualidade é a diretriz máxima para a carne de frango marca Copagril. ■



A Unidade Industrial de Aves Copagril conquistou a renovação da certificação BRC para 2020





## A ALIMENTAÇÃO NAS FÉRIAS

Com a chegada da estação mais quente do ano atentar-se à alimentação é fundamental. A perda de líquidos e sais minerais

afeta o organismo, assim como a falta de atividades físicas e a exposição excessiva ao sol.

Para evitar a desidratação, e

garantir o fornecimento dos nutrientes e minerais importantes para o funcionamento do organismo é importante:



Beber bastante água (30 mL/kg) e observar a cor de sua urina: se estiver clara indica boa hidratação.



Evitar o consumo de bebidas alcoólicas: elas inibem o ADH (hormônio antidiurético) e desidratam, além de fornecerem muitas calorias.



Evitar salgadinhos e guloseimas: preferir frutas ao natural, em forma de suco ou salada, mix de frutas e castanhas sem sal, água de coco, sorvete, picolé de frutas ou sorbet. Faça seu próprio picolé ou geladinho. Para o picolé, coloque fatias de melão ou cubos de manga ou abacaxi em um espetinho e congele. No caso do geladinho, faça um suco natural e congele.



Não pular refeições. Mesmo com a flexibilidade de horários das férias, é importante não pular as refeições principais (café da manhã, almoço e jantar) e nem substituí-las por lanches ou guloseimas.



Incluir no mínimo meio prato de verduras/legumes coloridos (no mínimo três cores) no almoço e no jantar, pois as verduras e legumes promovem a regularidade intestinal, fornecem vitaminas e minerais para a pele, cabelos e unhas. E lembre-se que frutas e legumes de cor amarela ou alaranjada são fontes de carotenóides (auxiliam na pigmentação da pele).

### CRIANÇAS

A rotina das crianças muda nos meses de férias escolares e as atividades diárias passam a incluir muitas brincadeiras em horários mais flexíveis. Porém, é importante que pais e responsáveis mantenham o cuidado com a alimentação e hidratação dos pequenos ao longo dos dias de folga, evitando pular refeições ou o excesso de guloseimas. Os dias livres podem, inclusive, ser um estímulo a pôr a mão na massa e ensinar os pequenos sobre alimentação saudável. Por exemplo, levar as crianças para criar receitas na cozinha facilita a quebra da barreira da rejeição alimentar e a leva a permitir-se experimentar novos alimentos.

**Jéssica Daiane Köpsel**  
Nutricionista CRN8-9295

# A FORÇA QUE VOCÊ PRECISA PARA TOCAR A SUA ATIVIDADE

Carretas, plataformas e colhedoras de forragens, uma linha completa para silagem  
você encontra nas Lojas de Máquinas e Implementos Agrícolas Copagril.



**Copagril**  
MÁQUINAS AGRÍCOLAS



## BATATA-DOCE AO MOLHO DE FRANGO

### Ingredientes:

1 kg de batata-doce  
 800 g de peito de frango Copagrill  
 2 cebolas picadas  
 3 tomates picados  
 2 dentes de alho Copagrill picados  
 3 colheres (sopa) de óleo de soja  
 1 xícara de leite Frimesa  
 2 colheres (sopa) de margarina Frimesa  
 1 caixa de creme de leite Frimesa  
 1 pitada de noz-moscada  
 2 colheres (chá) rasas de sal  
 250 g de queijo provolone ralado Frimesa  
 500 g de batata-palha  
 Salsa e cebolinha a gosto

### Modo de preparo:

Em uma panela com água e uma colher rasa de sal coloque as batatas limpas e descascadas, cortadas em cubos, para cozinhar até ficarem macias. Após, reserve. Em outra panela cozinhe o peito de frango, com uma colher rasa de sal e água até cobrir a carne. Após cozido desfie e reserve. Coloque em uma panela o óleo de soja e refogue o alho, cebola e o tomate. Após, adicione o peito de frango desfiado e deixe dourar, adicione a noz-moscada, o sal, a cebolinha e a salsa. Com o molho já morno adicione o creme de leite e reserve. Com a batata já cozida, amasse-a com um garfo em um refratário e adicione aos poucos o leite e a margarina, fazendo um purê, reserve.

Montagem: em um refratário de vidro coloque uma camada do purê de batata-doce, adicione o queijo e, após, coloque o molho que foi reservado. Adicione o restante do queijo e coloque a batata-palha. Leve ao forno à temperatura de 180 °C por 20 minutos. Sirva quente.

*Bom Apetite!*

Copagrill

Sabores  
e Delícias

Frimesa  
Tem gosto de amizade.

# ESPAÇO KIDS



## PARA COLORIR

*Dê vida aos desenhos usando seus lápis de cor*



## JOGO DOS 7 ERROS

*Encontre as sete diferenças entre as imagens abaixo.*



## CAÇA-PALAVRAS

*Procure abaixo as palavras relacionadas na lista ao lado.*

UHRGCPVAHFBOJFSKKKWPQDJJDKOORPSDVBSAJJDDJDSODSINOSXAADS DGHSH  
 TRENOQKINMOSOSHPPQPEFUSNYREDPPAHRLLMCKSDGHDKDYDSAPSPPPSODOD  
 KSPDJGQSDPPAQBVMQAQABPPQAPAINOELWIRASHSOAPAMNPBMXLASPEFHAITWYTY  
 BCVDHGGPQALPSDJFZXPRSDAPRIUANNDFFJSRKPORBAVCONATALS GVEPAOQPM  
 OORBVPAMNVFAMILIAQPQRSKVFPQANFQSA YRAGJLLJDSDDKKJFAPDJORROLL  
 KKALLDUKKKLLKPPARNBVOGPADSDKJDDJAPQGRVBJKJDAOSA HFDKKDKKFKK  
 PPTIBVPAOPPPSNVBJS AUZAPRWWB RINQUEDOSPQTETSJJSJCNCPRESENTESIOLGU  
 JCFERIASVPQMNTQA AICVMDNFGNDOALDAÇÇG81JPPALJGNJXCVPTRNNXAUFVMUDXEI  
 GRTEEPDHFSDKKAPVMPAQWEGTOTPQWZCGDFTDDPABXCCM9LADKNVBTPEWW  
 SNGXDBDHAPBXPPDDVELHINHOIRSTSDSDSDCXCXCPQWSURPRESASHFPPSDSFKS  
 CSSDÇPONMBMADTORPHFJTUFGIOURSNPAHFINXAPSJ62NNSKOPRGMPEHEJALDKPD  
 LFBVOAPDOOSPEJDSQPFRFIMDEANODSPSAHDYEBAMIGOSDPWJMSKDPDKJKXKAMKD  
 KSOSOQPAORNJAÇSOSPDJDNCHSGBGFFSAPJDM LQCADDGHGFFJSDSDPDP CASAOLD

- NATAL
- VELHINHO
- BRINQUEDOS
- PRESENTES
- AMIGOS
- FAMILIA
- SURPRESAS
- FERIAS
- SINOS
- CASA
- PAPAI NOEL
- TRENO
- FIM DE ANO
- FERIAS



15 e 16 de Janeiro de 2020



# O SHOW DO AGRONEGÓCIO

**Informações:**

[www.copagril.com.br/diadecampo](http://www.copagril.com.br/diadecampo)  
(45) 3284-7500

**Estação  
Experimental  
Copagril**

Marechal Cândido Rondon