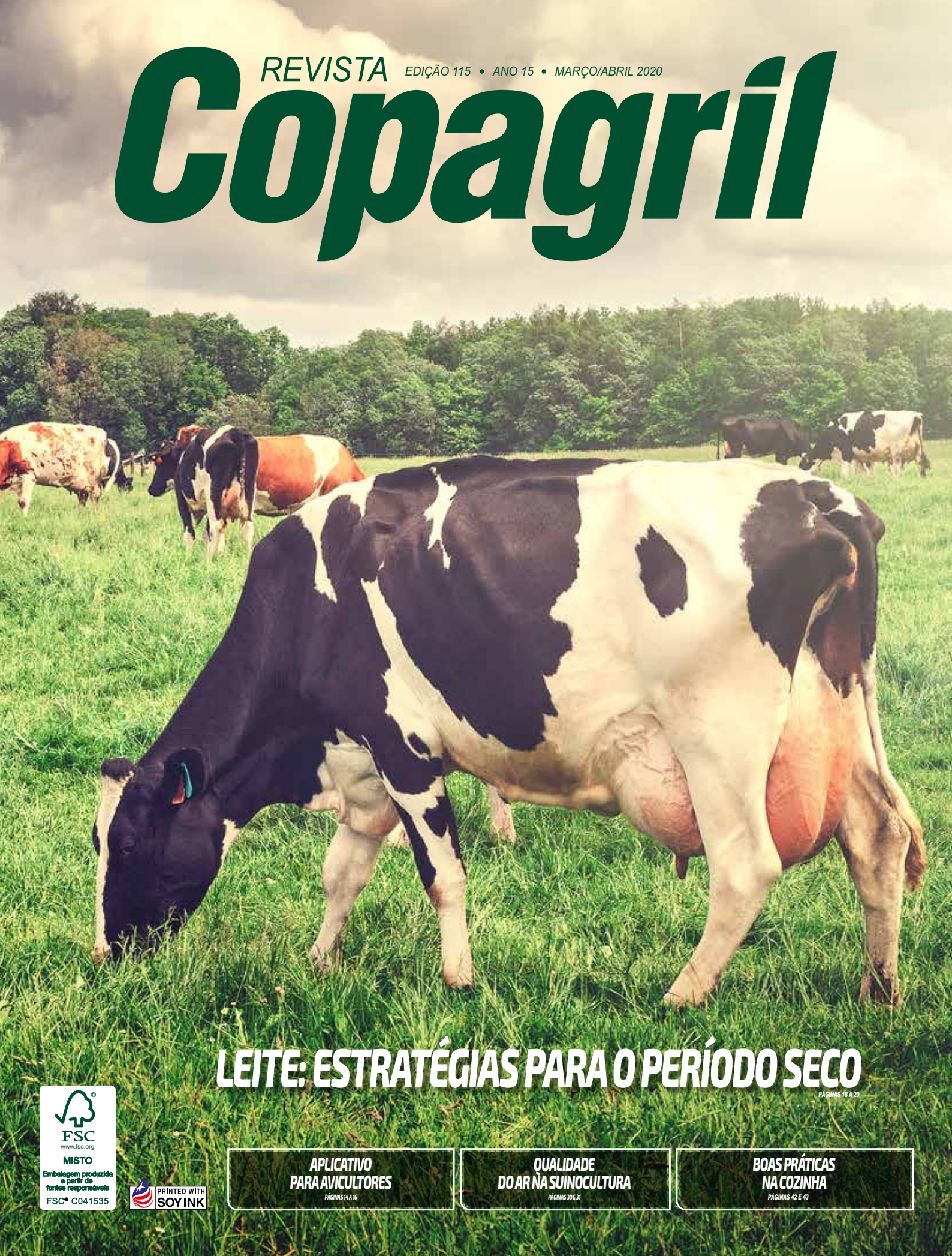
REVISTA
# Copagril
EDIÇÃO 115 • ANO 15 • MARÇO/ABRIL 2020



## LEITE: ESTRATÉGIAS PARA O PERÍODO SECO
PÁGINAS 18 À 20

FSC
www.fsc.org
MISTO
Embalagem produzida a partir de fontes responsáveis
FSC® C041535

PRINTED WITH SOY INK

APLICATIVO PARA AVICULTORES
PÁGINAS 14 A 16

QUALIDADE DO AR NA SUINOCULTURA
PÁGINAS 30 E 31

BOAS PRÁTICAS NA COZINHA
PÁGINAS 42 E 43

# O trabalho transforma...

*Engrandece quem faz, fortalece aqueles que colaboram e contribui com quem o recebe!*
*Obrigado a todos que transformam o mundo todo dia!*

**1° de maio - Dia do Trabalhador**

50 Anos Copagril O valor está nas pessoas

## SUMÁRIO


03 | EDITORIAL: UNIÃO DE ESFORÇOS
04 | ENTREVISTA: RICARDO SANTINI
08 | TABELAS: MELHORES PRODUTORES
11 | VOLUMES DE CHUVAS: DEZEMBRO/2019 - JANEIRO/2020
12 | AMBIENTAL: O QUE MUDA COM O DESCOMPLICA RURAL?
14 | AVICULTURA: O FRANGO ESTÁ NO CELULAR
18 | PECUÁRIA LEITEIRA: PERÍODO SECO É A OPORTUNIDADE PARA MELHORAR
22 | PECUÁRIA LEITEIRA: O DNA DA PRODUÇÃO DE LEITE
26 | AGRONÔMICO: VÁZIO SANITÁRIO NO COMBATE À FERRUGEM
28 | ENERGIA QUE VEM DO SOL
30 | SUINOCULTURA: QUALIDADE DO AR NA SUINOCULTURA
32 | MÁQUINAS: 35% MENOS PALHADA NA COLHEITADEIRA
34 | UIA: UNIDADE INDUSTRIAL DE AVES COMPLETOU 15 ANOS DE ATIVIDADES
36 | DIA DA INDÚSTRIA
38 | 50 ANOS: EVENTO ESPECIAL REÚNE MULHERES COOPERADAS DA COPAGRIL
42 | QUALIDADE: BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO NA NOSSA COZINHA
44 | SAÚDE: DICAS PARA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL
46 | RECEITA: TROUXINHAS DE FRANGO
47 | PASSATEMPO


Edição 115

# União de esforços

Estamos em um momento nunca antes presenciado de mobilização mundial em função de uma pandemia. A história mostra que situações como essa já foram vividas, mas no modelo atual, onde estamos conectados em tempo real, há uma mobilização muito mais efetiva, em todos os segmentos e por todo o mundo.

É uma situação que evidencia a união de esforços e a mobilização em prol do bem comum. Vemos grandes ações solidárias e também a empatia em cada um. E nós, que somos produtores e trabalhadores do setor agroindustrial, temos uma missão, que já era nossa e agora está mais clara: alimentar o mundo.

O trabalho de cada homem e mulher, na sua atividade – com zelo e muito cuidado – é fundamental para que continuemos e para que o mundo continue. Nosso trabalho é alimentar e servir, agora e sempre, levamos essa missão em nosso DNA.

O respeito às limitações e aos mais frágeis é fundamental e sempre deverá prevalecer. Seguimos em nosso trabalho, com foco na segurança sanitária, na produção e continuidade das ações.

E pensando nessa continuidade, mantemos nossas atividades adequadas conforme orientações oficiais. Nesta edição da Revista Copagril trazemos esse sentimento de continuidade aos nossos leitores, aos cooperados e clientes, parceiros e amigos que fazem parte da nossa história.

O campo nunca parou e não pode parar, os animais e as plantas estão produzindo e crescendo, são seres vivos que merecem o respeito do processo produtivo. Por isso, devemos continuar com o manejo e o zelo, pela terra e pelos animais, que fornecem o trabalho e o sustento de milhares de famílias, e principalmente, são fonte de alimento para milhões no Brasil e também no mundo.

Esta edição contém várias informações técnicas das áreas de atuação da Copagril e isso é a nossa proposta, estar junto ao associado, oportunizar as informações e orientações por meio de uma equipe técnica qualificada, mesmo em tempos difíceis, quando o trabalho de todos é fundamental para que possamos seguir em frente e unir esforços em prol do bem comum.

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

**Unidades**
Marechal Cândido Rondon, Guaíra, Entre Rios do Oeste, Mercedes, Sub-Sede, São Clemente, São José das Palmeiras, Margarida, São Roque, Porto Mendes, Bela Vista, Iguiporã, 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
Vilson Fülber
Alexandre Ricardo Wickert

**Conselho Fiscal**

**Efetivos**
Valmor Francisco Kaiser
Gione Roberto Heck
Mauro Vanroo

**Suplentes**
Edson Luiz Sulzbach
Ademir Jasper
Arnildo Daronch

REVISTA Copagril

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

**Conselho Editorial**

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

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

**Fotografia:**
Fernando Rodrigo Ames

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

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

# RICARDO SANTIN À FRENTE DA ABPA

***A ABPA é um dos principais órgãos de representação das cadeias de produção de aves e suínos no Brasil***

Ricardo Santin assumirá a presidência da Associação Brasileira de Proteína Animal (ABPA). O executivo faz parte da diretoria da entidade e substituirá Francisco Turra, que há 12 anos está à frente da associação. A troca de cargo estava aconteceria em abril, mas foi postergada em função das ações de combate do Covid-19.

Ricardo é advogado por formação e mestre em ciências políticas, com uma longa carreira voltada ao agronegócio. Foi presidente do Conselho da Companhia de Entrepostos e Armazéns Gerais de São Paulo (Ceagesp) e atuou no Banco Regional de Desenvolvimento do Extremo Sul (BRDE), na Companhia Nacional de Abastecimento (Conab) e no Ministério de Agricultura.

Para falar sobre o cenário atual e a gestão na ABPA, convidamos Santin para participar de uma entrevista exclussiva para a Revista Copagril. Confira:

***Revista Copagril:*** Você integra a diretoria da ABPA e acompanha todas as movimentações do setor, mas ao assumir como presidente, qual a sua estratégia e proposta de governança? Qual será o legado de Ricardo Santin à frente da ABPA?

***Ricardo Santin:*** Será uma mudança apenas nas posições, uma vez que o atual presidente, Francisco Turra, deverá assumir o comando do conselho consultivo da ABPA. Seguiremos no mesmo rumo que o setor definiu lá atrás, com crescimento consistente e sustentabilidade, buscando o aumento da competitividade das empresas e o fortalecimento da imagem da proteína animal.

Nosso trabalho na ABPA se iniciou em meados de 2007. Na época, éramos ABEF e tratávamos estritamente de exportações de carne de frango. Ao longo destes 12 anos, a amplitude e a força do trabalho da ABPA cresceram, e muito.

Hoje, representamos a produção e a exportação da avicultura e da suinocultura do país. Organizamos grandes ações internacionais e realizamos o SIAVS, o maior evento dos setores no País. Construímos importantes passos para a ampliação das exportações brasileiras, com a abertura de novos mercados e ampliação das vendas em outros. Superamos crises e fortalecemos nosso trabalho internacional de imagem.

Hoje, a avicultura e a suinocultura são setores com voz política e institucional, com representatividade pouco vista na história dos setores. Unificamos todos os elos da cadeia produtiva em uma única instituição, liderando as mais diversas frentes de trabalho setorial, seja técnico, de imagem, promoção comercial e inteligência de mercados.

Com a liderança do presidente Turra, construímos uma base sólida de trabalho de relações governamentais, que hoje ultrapassa fronteiras e tem escritórios

em outros países. Neste sentido, daremos continuidade ao trabalho de excelência empregado pelo presidente Turra, ao mesmo tempo em que empregaremos novas estratégias, em um ambiente indicado segundo as diretrizes de nosso Conselho Diretivo e dos Planejamentos Anuais. Trabalhamos com consultorias renomadas e aprovadas pela Assembleia Geral da ABPA. Os princípios de inovação e constante aprimoramento seguirão como nossos fundamentos de atuação.

Nossas diretrizes de atuação são definidas e aprovadas em Assembleia Geral.

Entretanto, já estão em nosso plano de metas grandes ações, como o Projeto 500K – um conjunto de estratégias para alcançarmos a meta de embarque de 500 mil toneladas de carne de frango e de carne suína mensais.

A grande meta da gestão será auxiliar o setor a ganhar competitividade e manter a posição de maior exportador de aves e quarto maior exportador de carne suína, mantendo o Brasil como protagonista no auxílio à segurança alimentar global.

A melhora do ambiente de negócios do Brasil, vai possibilitar também maiores investimentos em tecnologia, automação, internet das coisas e outros. Com isso, vamos incentivar a modernização da produção da indústria, agregando renda a toda a cadeia produtiva.

Também vamos trabalhar para mostrar ainda mais a importância dos setores na economia brasileira, especialmente no aspecto de distribuição de renda no País e a colaboração relevante para a balança comercial através da obtenção de receita cambial.

Buscaremos continuar o trabalho de consolidação da imagem das proteínas de frango, ovo e suínos como alimentos funcionais e necessários às dietas balanceadas, além de desfazer mitos e ataques às imagens destas proteínas.

***Revista Copagril:*** O setor de produção de proteína animal é um setor importante para o Brasil e corresponde a uma grande cadeia, que vai desde o pequeno produtor rural ao grande exportador. Essa movimentação econômica dá força ao desenvolvimento de comunidades e cidades, como a ABPA trabalha e como ela está ligada às industrias e produtores?

***Ricardo Santin:*** A ABPA é a representação setorial da avicultura e da suinocultura do País junto ao Governo Federal, à Sociedade Brasileira e às autoridades internacionais. É a organização que fomenta o desenvolvimento econômico e social dos setores, estimulando exportações e consumo interno. Também trabalha pelo equilíbrio setorial por meio do debate de novas legislações, de campanhas de estímulo ao consumo dos produtos e à conscientização da sociedade sobre a importância setorial, entre muitas outras frentes, com a realização de diversas iniciativas, à exemplo do SIAVS (maior evento da avicultura e da suinocultura do País). Em situações de crise – como a atualmente vivida, com o Covid-19 (Coronavírus), a ABPA é a liderança setorial que organiza todos os elos do setor produtivo, em um trabalho focado na preservação setorial.

***Revista Copagril:*** Ao falar em mercado consumidor, o Brasil vinha conquistando espaços e projeções comerciais importantes e que se mostravam promissoras para o setor de proteína animal. Quais eram esses avanços e como a situação de saúde mundial no momento pode interferir no mercado consumidor atual e futuro?

***Ricardo Santin:*** O consumo per capita brasileiro vinha estável desde o início desta década. Cada brasileiro consome, em média, 42 kg de carne de frango e 15 kg de carne suína anualmente. Os avanços estavam na ampliação do consumo de produtos com boa agregação de valor, versáteis, ajustados à rotina cada vez mais intensa das pessoas, com menos tempo para dedicação ao preparo de alimentos.

Este foi um movimento bastante acentuado nos últimos anos no Brasil, com famílias mais dedicadas ao trabalho, com menos tempo no lar.

Ainda não está claro por quanto tempo este quadro deve perdurar, mas a atual crise de saúde mundial deve trazer consequências para todos os mercados globais.

***Revista Copagril:*** Em nossa região e principalmente em nossa cooperativa, a produção de carne de frango e suína, representa uma fundamental fatia da atividade comercial dos produtores associados. Quais pontos comportamentais são fundamentais para esse momento e também para o futuro, o que o setor deve esperar e como deve se preparar? Como isso deve ser encarrado pelo produtor rural, especialmente o pequeno e médio?

***Ricardo Santin:*** Nosso setor é altamente profissionalizado, com gestão empresarial e avaliação constante de riscos e investimentos. Trabalhamos com os pés no chão, então cautela sempre fez parte de nossa visão de negócio.

Todos os indicadores apontam para um quadro econômico de retração interna. A alimentação continuará a ser uma prioridade, e o setor é um dos últimos a sofrer efeitos da crise. Mas é importante permanecer atento para um quadro produtivo máximo de estabilidade. As exportações devem se manter em alta, e o consumo interno seguirá estável.

***Revista Copagril:*** Você assumiria em abril, mas com todas as mudanças nas atividades sociais essa posse ficou para o momento futuro, contudo, mesmo como membro da diretoria, acompanha todos os desdobramentos, certificações e negociações nacionais e internacionais. A indústria da Copagril possui habilitação Halal e BRC, fundamentais ao consumidor estrangeiro, mas as exigências

não são apenas para a indústria, correto? Onde e qual o papel do produtor, do criador, nesta cadeia comercial em questões de qualidade e sanidade?

***Ricardo Santin:*** O produtor é o alicerce do sistema produtivo. Sem o seu trabalho de excelência, sequer conseguiríamos alçar voos no mercado internacional. Nosso diferencial maior e determinante em todos os mercados é a qualidade de nossos produtos e o nosso *status* sanitário. O fato de sermos livres de Influenza Aviária e Peste Suína Africana nos coloca em situação ímpar. Somos competitivos pelo fato de determos padrões de excelência que são referências para todo o mundo. Se por um lado temos nossos olhos voltados para a cautela produtiva, por outro precisamos seguir firmes e absolutamente dedicados para garantir que nossos produtos mantenham os padrões de qualidade desejados pelos compradores do Brasil e dos 150 países para os quais exportamos. Felicitamos os produtores pelo trabalho de excelência e alertamos para que, como nunca, mantenham seus esforços para que o nosso produto siga na dianteira mundial da qualidade e do status sanitário. O capricho e o cuidado do produtor são primordiais para a manutenção e a consolidação da imagem do produto brasileiro no exterior.

***Revista Copagril:*** O cenário mundial, a partir do Covid-19, passou a ter um olhar ainda mais atendo à Segurança alimentar ou seja, a oferta de alimentos para o mundo. Qual é, no seu ponto de vista, a fórmula para atender tal demanda, mantendo produtores motivados na missão de produzir alimentos para saciar a fome das pessoas?

***Ricardo Santin:*** Somos produtores de alimentos e temos uma missão: garantir a segurança alimentar do Brasil e das nações para às quais fornecemos. É uma missão tão nobre quanto a dos profissionais das áreas de saúde e segurança pública. Somos fundamentais para a recuperação de nosso planeta, por um mundo sem fome e com justiça social. Alimentação é o direito mais básico de todos e nós, como produtores de alimentos, temos a missão de ofertar às famílias de todo o mundo proteína animal de qualidade. Vivemos um momento histórico, a guerra de nossos tempos. Nesta guerra, somos os soldados da paz. Sem alimentos, não há paz social.

***Revista Copagril:*** Quais as expectativas e projeções de produção, industrialização e consumo de carne de frango e suína? Quais as mudanças esperadas para o setor?

***Ricardo Santin:*** As projeções estatísticas estão sendo revistas, mas, espera-se que encerremos este ano com alta nas exportações de carne de frango e de carne suína, tendo como drive a demanda da China e de outros países da Ásia por mais alimentos. A produção deve apresentar estabilidade, com manutenção no consumo interno. ■

# Todos contra o Covid-19

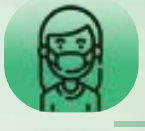
**Lave constantemente as mãos e utilize sempre que possível o álcool em gel 70%.**

**Caso houver necessidade de compras em supermercados/lojas designe apenas uma pessoa para realizar essa tarefa, dessa forma evitamos aglomerações.**

**Idosos, crianças e pessoas com problemas de saúde devem permanecer em casa.**

**Evite ao máximo o contato físico, desde um aperto de mãos até um abraço. Não é falta de respeito, é prevenção.**

**Uma das principais formas de contrair o vírus é levando as mãos contaminadas ao rosto, por isso, evite este ato.**



**Utilize máscaras em qualquer lugar que tenha presença de outras pessoas, assim você evita o contágio e a transmissão do vírus.**

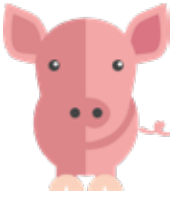
**Dê preferência aos pagamentos com cartão ou transferência digital, já que dinheiro e cheques podem servir como transmissores da doença devido ao contato direto.**

**Mantenha de 1,5 a 2 metros de distância de outras pessoas, mesmo que estejam utilizando máscaras.**

**Não compartilhe toalhas, cuias de chimarrão e outros itens que possam ter contato direto ou indireto com outras pessoas.**

Copagril

# MELHORES PRODUTORES DE SUÍNOS EM CRECHE E TERMINAÇÃO



## CRECHE - CONVERSÃO ALIMENTAR

| | FEVEREIRO/2020 | |
|---|---|---|
| | PRODUTOR | C.A. |
| 1º | ADEMIR LUIS GRIEP | 1,202 |
| 2º | ARTEMIO GRIEP | 1,211 |
| 3º | EDIO HEIDRICH | 1,316 |
| 4º | MIRIAN ANDREIA MORO | 1,374 |
| 5º | CLAUDIOMAR GARTNER | 1,387 |

| | MARÇO/2020 | |
|---|---|---|
| | PRODUTOR | C.A. |
| 1º | ADEMAR HOFSTETTER | 1,231 |
| 2º | MARLENE BONA MENDES | 1,294 |
| 3º | MILTON LAYTER | 1,344 |
| 4º | ALTAIR RUPOLO | 1,353 |
| 5º | ARLEI ADILSON SAUER | 1,359 |

## TERMINAÇÃO - CONVERSÃO ALIMENTAR

| | FEVEREIRO/2020 | |
|---|---|---|
| | PRODUTOR | C.A.CARCAÇA AJUST. |
| 1° | LEONARDO LORENZATTO | 2,450 |
| 2º | FABIO ECKSTEIN | 2,520 |
| 3º | ELOI LUIZ WINKELMANN | 2,522 |
| 4º | LAURO STEFAN | 2,579 |
| 5º | VERNER WEISS | 2,588 |
| 6º | RODOLFO C. WUNDRAK | 2,588 |
| 7º | LIVINO WACHHOLZ | 2,592 |
| 8° | IVONIR LUIZ STAHLHOFER | 2,593 |
| 9° | ADEMIR STEFAN | 2,593 |
| 10° | IVANIR LEANDRO MULLER | 2,626 |
| 11° | GILMAR PRESSEL | 2,655 |
| 12° | CLAUDECIR PILATTI | 2,669 |

| | MARÇO/2020 | |
|---|---|---|
| | PRODUTOR | C.A.CARCAÇA AJUST. |
| 1º | DIEGO ALAN SCHERPINSKI | 2,621 |
| 2º | CARMEN LUCIA VANZELLA | 2,624 |
| 3º | RENATO BORELLI | 2,63 |
| 4º | MARCOS KIRSCH | 2,647 |
| 5º | SELSO HUGO SCHAFER | 2,66 |
| 6º | VALMIR GARCIA DA ROCHA | 2,699 |
| 7º | DARCI CARLOS LANG | 2,699 |
| 8º | GERVASIO GUNKEL | 2,705 |
| 9º | MIGUEL G. WERLANG | 2,708 |
| 10º | ADRIANO BESEN | 2,708 |

## TERMINAÇÃO - CONVERSÃO ALIMENTAR COM PERMEADO

| | FEVEREIRO/2020 | |
|---|---|---|
| | PRODUTOR | C.A.CARCAÇA AJUST. |
| 1° | ALIRIO ANDRE SCHOTT | 2,441 |
| 2º | BRUNO G. POMMERENING | 2,481 |
| 3º | ELIANE M. DO ROSARIO | 2,518 |
| 4º | NEUDI PIOTROWSKI | 2,559 |
| 5º | JOSE NESTOR LIPPERT | 2,568 |
| 6º | VILSON OSMAR HAMILTON | 2,607 |
| 7º | ALCEU KNIZ | 2,622 |
| 8º | ADILIO DUPONT | 2,689 |

| | MARÇO/2020 | |
|---|---|---|
| | PRODUTOR | C.A.CARCAÇA AJUST. |
| 1° | LEANDRO RICARDO VIVIAN | 2,417 |
| 2º | VILSONI JOSE BELOTTO | 2,428 |
| 3º | ROMEU A. SOMMERFELD | 2,463 |
| 4º | LAURO ANTONIO RAUBER | 2,482 |
| 5º | DISERIO LUIS TENROLLER | 2,494 |
| 6º | RICARDO JOSE KEMFER | 2,521 |
| 7º | NATALINO MALDANER | 2,562 |
| 8° | IDALINO BORDIGNON | 2,608 |
| 9° | NERIO JOSE KOCH | 2,644 |
| 10° | TIAGO ADRIEL GRIEP | 2,655 |

# MAIORES
## PRODUTORES DE LEITE

**FEVEREIRO/2020**

| | PRODUTOR | LITROS/DIA | L/MÊS |
|---|---|---|---|
| 1º | VILMAR FULBER | 2.137 | 61.962 |
| 2º | BERTOLDO BUNDCHEN | 1.587 | 46.028 |
| 3º | EDSON JOSE FELIZ | 1.515 | 43.934 |
| 4º | JHESSICA MIELKE | 1.476 | 42.815 |
| 5º | EDIO LUIZ CHAPLA | 1.397 | 40.519 |
| 6º | SERGIO SENS | 1.178 | 34.150 |
| 7º | ELIO LINO RUSCH | 1.120 | 32.490 |
| 8º | HERIBERTO CONRAT | 1.057 | 30.667 |
| 9º | ARI VORPAGEL | 897 | 26.010 |
| 10º | DARCI OTTO | 880 | 25.510 |
| 11º | JUAN RODOLFO RIVAS VILELA | 817 | 23.707 |
| 12º | HUMBERTO CONRAT | 815 | 23.627 |
| 13º | UNIOESTE | 807 | 23.416 |
| 14º | EVALDO KLIEMANN | 782 | 22.691 |
| 15º | MARIO ROBERTO UHLEIN | 773 | 22.407 |
| 16º | ROMEU SCHAFER | 770 | 22.328 |
| 17º | RENATO BORELLI | 763 | 22.121 |
| 18º | JOSE GEOVANE PEIXOTO COSTA | 715 | 20.730 |
| 19º | VALDIRIO GAUER | 706 | 20.477 |
| 20º | DEIVID CARLOS KOWALD | 686 | 19.905 |

**MARÇO/2020**

| | PRODUTOR | LITROS/DIA | L/MÊS |
|---|---|---|---|
| 1º | VILMAR FULBER | 1.763 | 54.648 |
| 2º | EDSON JOSE FELIZ | 1.415 | 43.853 |
| 3º | BERTOLDO BUNDCHEN | 1.191 | 36.922 |
| 4º | EDIO LUIZ CHAPLA | 1.175 | 36.421 |
| 5º | JHESSICA MIELKE | 1.131 | 35.075 |
| 6º | ELIO LINO RUSCH | 1.062 | 32.935 |
| 7º | ERICA BACK | 1.044 | 32.368 |
| 8º | HERIBERTO CONRAT | 969 | 30.038 |
| 9º | SERGIO SENS | 964 | 29.871 |
| 10º | ARI VORPAGEL | 783 | 24.271 |
| 11º | HUMBERTO CONRAT | 734 | 22.768 |
| 12º | HELIO NOTTER | 720 | 22.311 |
| 13º | LUCIMAR OHLWEILER | 695 | 21.555 |
| 14º | EVALDO KLIEMANN | 660 | 20.472 |
| 15º | VALDIRIO GAUER | 655 | 20.304 |
| 16º | MARIO ROBERTO UHLEIN | 646 | 20.011 |
| 17º | ROMEU SCHAFER | 631 | 19.571 |
| 18º | JUAN RODOLFO RIVAS VILELA | 629 | 19.504 |
| 19º | MAICO ANDRE BOURSCHEID | 626 | 19.411 |
| 20º | DARCI OTTO | 596 | 18.486 |

# MELHORES
## PRODUTORES POR CONVERSÃO ALIMENTAR AJUSTADA

**FEVEREIRO/2020**

| | PRODUTOR | GALPÃO | C. ALIM. AJUSTADA |
|---|---|---|---|
| 1º | CESIO ALVES | A03 | 1,566 |
| 2º | SIMONI MICHELI VERON MAY | A01 | 1,591 |
| 3º | CESIO ALVES | A02 | 1,600 |
| 4º | HILDEGARD CASSEL LOHMANN | A01 | 1,603 |
| 5º | MILTON DALBOSCO | A02 | 1,608 |
| 6º | MILTON DALBOSCO | A04 | 1,628 |
| 7º | LONI EDITE WUTZKE BREDLAU | A01 | 1,629 |
| 8º | LUIS HENRIQUE STURM | A02 | 1,630 |
| 9º | GILMAR ADOLFO LOHMANN | A01 | 1,634 |
| 10º | CESIO ALVES | A01 | 1,635 |
| 11º | GABRIELA HAMN STURM | A01 | 1,640 |
| 12º | LOIVA T. RHODEN PINTO | A01 | 1,641 |
| 13º | ANTONIO MARCELINO BOEING | A01 | 1,647 |
| 14º | SIMONI MICHELI VERON MAY | A02 | 1,654 |
| 15º | SERGIO BREDLAU | A01 | 1,663 |

**MARÇO/2020**

| | PRODUTOR | GALPÃO | C. ALIM. AJUSTADA |
|---|---|---|---|
| 1° | VILMAR MIGUEL LOHMANN | A02 | 1,576 |
| 2º | IVANETE LURDES C. KRECHINSKI | A02 | 1,576 |
| 3º | VALDIR JOSÉ COPETTI | A02 | 1,600 |
| 4º | RUBIN WENDLAND | A01 | 1,600 |
| 5º | VILMAR MIGUEL LOHMANN | A03 | 1,609 |
| 6º | ANTONIETA COPETTI | A01 | 1,611 |
| 7º | IVETE IRANI BORTH | A01 | 1,611 |
| 8º | LUIZ CARLOZ BUFFON | A02 | 1,618 |
| 9º | RENATO BORELLI | A02 | 1,623 |
| 10º | ROGERIO ANTONIO MALDANER | A04 | 1,624 |
| 11º | ADELAR OSMAR BORTH | A01 | 1,630 |
| 12º | EDUARDO VANZELLA | A02 | 1,639 |
| 13º | VALTER VANZELLA | A01 | 1,641 |
| 14º | EDUARDO VANZELLA | A01 | 1,642 |
| 15º | ANDRE LUIZ FIEDLER | A05 | 1,643 |

# CHUVAS

## Volume de chuvas (em mm) FEVEREIRO/2020

| Unidade/Dia | 02 | 05 | 07 | 09 | 10 | 16 | 18 | 19 | 26 | TOTAL |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ***PARANÁ*** | | | | | | | | | | |
| Bela Vista (Guaíra) | 23 | 0 | 20 | 22 | 22 | 0 | 0 | 0 | 0 | 87 |
| Entre Rios do Oeste | 8 | 0 | 0 | 0 | 7 | 2 | 8 | 0 | 2 | 27 |
| Estação Experimental (MCR) | 20 | 0 | 15 | 35 | 0 | 0 | 0 | 0 | 6 | 76 |
| Guaíra | 0 | 0 | 0 | 0 | 10 | 5 | 30 | 0 | 3 | 48 |
| Iguiporã (MCR) | 0 | 0 | 0 | 0 | 13 | 4 | 0 | 0 | 2 | 19 |
| Marechal Cândido Rondon | 10 | 0 | 11 | 28 | 0 | 0 | 0 | 0 | 7 | 56 |
| Margarida (MCR) | 1 | 1 | 0 | 0 | 45 | 1 | 0 | 0 | 3 | 51 |
| Mercedes | 4 | 0 | 14 | 10 | 0 | 2 | 0 | 0 | 8 | 38 |
| Nova Santa Rosa | 3 | 0 | 2 | 5 | 0 | 0 | 0 | 0 | 15 | 25 |
| Novo Sarandi (Toledo) | 7 | 0 | 7 | 20 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 34 |
| Oliveira Castro (Guaíra) | 30 | 0 | 28 | 3 | 0 | 2 | 0 | 0 | 2 | 65 |
| Pato Bragado | 3 | 20 | 0 | 0 | 0 | 8 | 5 | 0 | 1 | 37 |
| Porto Mendes (MCR) | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 | 19 | 0 | 0 | 1 | 22 |
| Quatro Pontes | 12 | 0 | 1 | 20 | 1 | 0 | 0 | 0 | 7 | 41 |
| Realeza | 5 | 0 | 0 | 45 | 0 | 0 | 0 | 0 | 68 | 118 |
| São Clemente (Santa Helena) | 27 | 0 | 0 | 0 | 10 | 4 | 0 | 0 | 10 | 51 |
| São José das Palmeiras | 90 | 0 | 0 | 0 | 30 | 0 | 0 | 0 | 8 | 128 |
| São Roque (MCR) | 10 | 1 | 0 | 0 | 7 | 0 | 0 | 0 | 4 | 22 |
| Sub-sede (Santa Helena) | 35 | 0 | 0 | 0 | 15 | 2 | 0 | 0 | 15 | 67 |
| Unidade Industrial de Aves (MCR) | 0 | 0 | 0 | 0 | 18 | 0 | 0 | 0 | 3 | 21 |
| ***MATO GROSSO DO SUL*** | | | | | | | | | | |
| Eldorado | 43 | 0 | 0 | 0 | 20 | 0 | 8 | 9 | 15 | 95 |
| Itaquiraí | 20 | 0 | 0 | 0 | 70 | 2 | 20 | 20 | 30 | 162 |
| Mundo Novo | 8 | 0 | 0 | 0 | 10 | 0 | 22 | 45 | 4 | 89 |
| Naviraí | 28 | 0 | 0 | 0 | 20 | 0 | 0 | 0 | 50 | 98 |

## Volume de chuvas (em mm) MARÇO/2020

| Unidade/Dia | 02 | 03 | 07 | 13 | 16 | 17 | 18 | 19 | 29 | 31 | TOTAL |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ***PARANÁ*** | | | | | | | | | | | |
| Bela Vista (Guaíra) | 2 | 0 | 5 | 0 | 0 | 0 | 10 | 4 | 10 | 0 | 31 |
| Entre Rios do Oeste | 0 | 0 | 0 | 20 | 0 | 0 | 52 | 7 | 5 | 0 | 84 |
| Estação Experimental (MCR) | 3 | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 51 | 2 | 7 | 3 | 68 |
| Guaíra | 0 | 0 | 43 | 0 | 0 | 0 | 12 | 45 | 15 | 0 | 115 |
| Iguiporã (MCR) | 13 | 0 | 7 | 0 | 0 | 0 | 52 | 3 | 7 | 0 | 82 |
| Marechal Cândido Rondon | 7 | 5 | 0 | 0 | 0 | 0 | 59 | 0 | 8 | 3 | 82 |
| Margarida (MCR) | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 80 | 5 | 7 | 7 | 99 |
| Mercedes | 18 | 0 | 20 | 0 | 0 | 0 | 58 | 3 | 8 | 7 | 114 |
| Nova Santa Rosa | 8 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 55 | 0 | 8 | 0 | 71 |
| Novo Sarandi (Toledo) | 30 | 15 | 0 | 0 | 0 | 0 | 30 | 0 | 8 | 0 | 83 |
| Oliveira Castro (Guaíra) | 0 | 0 | 18 | 0 | 0 | 0 | 18 | 12 | 7 | 0 | 55 |
| Pato Bragado | 5 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 55 | 5 | 5 | 0 | 70 |
| Porto Mendes (MCR) | 15 | 0 | 15 | 0 | 18 | 0 | 68 | 5 | 7 | 0 | 128 |
| Quatro Pontes | 21 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 18 | 0 | 5 | 0 | 44 |
| Realeza | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 55 | 0 | 7 | 0 | 62 |
| São Clemente (Santa Helena) | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 4 | 21 | 0 | 0 | 0 | 25 |
| São José das Palmeiras | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 7 | 3 | 0 | 0 | 10 |
| São Roque (MCR) | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 80 | 5 | 7 | 8 | 100 |
| Sub-sede (Santa Helena) | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 27 | 7 | 12 | 0 | 0 | 46 |
| Unidade Industrial de Aves (MCR) | 28 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 49 | 5 | 7 | 3 | 92 |
| ***MATO GROSSO DO SUL*** | | | | | | | | | | | |
| Eldorado | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 13 | 15 | 0 | 28 |
| Itaquiraí | 0 | 0 | 0 | 0 | 9 | 0 | 0 | 14 | 20 | 0 | 43 |
| Mundo Novo | 0 | 0 | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 12 | 10 | 0 | 24 |
| Naviraí | 0 | 0 | 0 | 0 | 22 | 0 | 0 | 0 | 35 | 0 | 57 |

# O QUE MUDA COM O DESCOMPLICA RURAL?

***O programa alterou e modernizou resoluções, portarias e processos internos da área ambiental para simplificar a relação com a agropecuária***

O Descomplica Rural foi criado para facilitar, dar rapidez e agilidade com segurança técnica e jurídica para emissão de licenciamentos ambientais. O programa alterou e modernizou resoluções, portarias e processos internos da área ambiental para simplificar a relação com a agropecuária. O produtor terá, automaticamente, sua Licença Ambiental Simplificada, bem como a sua renovação, com a apresentação de toda documentação e após a compensação do pagamento das taxas devidas, de um jeito rápido, fácil e sem burocracia. O licenciamento é todo digital com o Sistema de Gestão Ambiental.

Para isso, foram realizadas adequações nas resoluções de licenciamento ambiental para os empreendimentos nos segmentos de aquicultura, avicultura, bovinocultura e suinocultura. As atualizações foram quanto ao porte e prazos de validade das licenças.

A medida visa atualizar o porte e a classificação dos empreendimentos rurais paranaenses e dar celeridade às análises dos pedidos de licenças. Com o Descomplica Rural, a maioria dos processos sai do papel e migra para o Sistema de Gestão Ambiental (www.sga.pr.gov.br), do Instituto de Água e Terra (IAT).

As licenças antes levavam de 1 até 2 anos para sair, com muita burocracia. Agora, o prazo diminuiu para poucos dias, até uma semana, dependendo do porte da atividade.

Outra ação é a inserção de empreendimentos que ainda eram licenciados pelo Sistema Integrado Ambiental (SIA), para dentro da nova metodologia do Sistema de Gestão Ambiental (SGA), como a pisicultura/aquicultura.

### *LICENCIAMENTO AMBIENTAL*

É uma exigência legal, um procedimento administrativo pelo qual o órgão ambiental verifica a satisfação das condições legais e técnicas, licencia a localização, instalação, ampliação e a operação de empreendimentos e atividades utilizadoras de recursos ambientais consideradas efetivas ou potencialmente poluidoras. A Licença Ambiental é o ato administrativo pelo qual o Órgão Ambiental competente, estabelece as condições, restrições e medidas de controle ambiental que deverão ser obedecidas pelo empreendedor para localizar, instalar, ampliar e operar empreendimentos.

### *SGA*

O Sistema de Gestão Ambiental – SGA ou módulo de licenciamento é o sistema informatizado para emissão de licenças ambientais, permitindo aos usuários a requisição de licenças pela internet, além de disponibilizar consultas e outras informações. É integrada com uma base de dados georreferenciados que serve de apoio à tomada de decisão na emissão de pareceres e laudos técnicos, bem como na decisão administrativa, além de dar suporte aos módulos de monitoramento e fiscalização.

## *Novas regras para a produção de proteínas animais*

Veja como eram algumas regras para o licenciamento ambiental e como ficaram com o Descomplica Rural:

### AQUICULTURA

**Como era:**

A regularização era realizada por meio da Licença de Operação para Regularização (LOR), independentemente do porte.

**Como ficou:**

***Até 3 ha - Dispensa de Licença Ambiental***
Produção 180 mil peixes; Até 150 toneladas de peixe.

***De 3,1 até 15 ha – Licenciamento Ambiental Simplificado Eletrônica***
Regularização por meio da Licença de Operação para Regularização (LOR) ou Licença Ambiental Simplificada (LAS), dependendo do porte.

***Prazos de validade das licenças***
***Licença Ambiental Simplificada:*** até 6 anos;
***Licença Prévia:*** 2 anos, prorrogáveis por mais 2;
***Licença de Instalação:*** 6 anos, não sendo passível de renovação;
***Licença de Operação:*** 6 anos, podendo ser renovada.

### AVICULTURA

**Como era:**

***Área construída de confinamento***
***Micro*** - até 1.500 m² – dispensa de licenciamento.

***Prazos de validade das licenças:***
***LAS*** - 6 anos, tendo que ser renovado antes do vencimento;
***LP*** - 2 anos sem prorrogação;
***LI*** - 2 anos podendo ser prorrogado;
***LO*** - 6 anos podendo ser renovado.

**Como ficou:**

***Área construída de confinamento (total em m²):***

***Até 7 mil m²***
Dispensa de Licença Ambiental, 119 mil aves.

***De 7,1 m² até 14 mil m²***
Licenciamento Ambiental Simplificado Eletrônico.

***Prazos de validade das licenças***
***Licença Ambiental Simplificada (LAS):*** até 6 anos, podendo ser renovada a critério técnico do órgão ambiental competente;
***Licença Prévia (LP):*** 2 anos, prorrogáveis por mais 2;
***Licença de Instalação (LI):*** 6 anos, não sendo passível de renovação;
***Licença de Operação (LO):*** 6 anos, podendo ser renovada.

### SUINOCULTURA

**Como era:**

Não havia previsão de novos sistemas de criação.

Não havia previsão específica de prazos de validade das licenças para os empreendimentos de LP, LI e LO.

**Como ficou:**

Institui sistemas de criação: unidade produtora de leitões desmamados; unidade de recria; unidade de terminação *wean to finish*; central de transbordo/relocação (crechário); central de transbordo/relocação (terminação); e unidade produtora de sêmen (UPS).

***Ciclo Completo***
***Até 22 matrizes*** – Dispensa de Licenciamento Ambiental;
***23-100 matrizes*** – Licenciamento Ambiental Simplificado Eletrônico.

***Unidade Produtora de Leitão (UPL)***
***Até 110 matrizes*** – Dispensa de Licenciamento Ambiental;
***111-450 matrizes*** – Licença Ambiental Simplificada Eletrônica.

***Unidade de Recria***
***Até 410 matrizes*** – Dispensa de Licenciamento Ambiental;
***411-1670 matrizes*** – Licenciamento Ambiental Simplificado Eletrônico;

***Unidade de Terminação***
***Até 600 animais*** – Dispensa de Licenciamento Ambiental;
***601-1800 animais*** – Licenciamento Ambiental Simplificado Eletrônico.

***Prazos de validade das licenças***
***Licença Ambiental Simplificada:*** até 6 anos, podendo ser renovada a critério técnico do órgão ambiental competente;
***Licença Prévia:*** 2 anos, prorrogáveis por mais 2;
***Licença de Instalação:*** 6 anos, não sendo passível de renovação;
***Licença de Operação:*** 6 anos, podendo ser renovada.

### BOVINOCULTURA

**Como era:**

Para regularização não era possível renovar e ampliar a licença do empreendimento de uma única vez.

Não havia previsão específica de prazos de validade das licenças para os empreendimentos de bovinocultura na Portaria IAP 162/2018.

**Como ficou:**

Licenças poderão ser solicitadas de forma unificada quando o prazo de vencimento da Licença de Operação em renovação for inferior a 1 ano.

***Bovino de leite confinada***
***Até 100 animais*** – Dispensa de Licenciamento Ambiental.
***101-300 animais*** – Licença Ambiental Simplificada Eletrônica;

***Bovino de Leite semi confinada***
***Até 200 animais*** – Dispensa de Licenciamento Ambiental;
***201-650 animais*** – Licença Ambiental Simplificada Eletrônica.

***Bovino de Corte Confinada***
***Até 100 animais*** – Dispensa de Licenciamento Ambiental;
***101-300 animais*** – Licença Ambiental Simplificada;
24 meses para regularizar as atividades de bovino.

***Prazos de validade das licenças***
***Licença Ambiental Simplificada:*** até 6 anos, podendo ser renovada a critério técnico do órgão ambiental competente;
***Licença Prévia:*** 2 anos, prorrogáveis por mais 2;
***Licença de Instalação:*** 6 anos, não sendo passível de renovação;
***Licença de Operação:*** 6 anos, podendo ser renovada.

**Fonte: Cartilha Descomplica Rural FAEP (versão digital - sistemafaep.org.br)*

# O FRANGO ESTÁ NO CELULAR!

***Controle de peso, mortalidade, ração e assistência técnica são funcionalidades disponíveis no aplicativo para associados da Copagril***

O frango é *hightech* (alta tecnologia em tradução livre) e agora está no celular. Os números, resultados e ações da granja já não são apenas físicos ou reféns de papel e caneta, agora as informações da produção estão online, para serem acessados em qualquer lugar, seja dentro da granja, na sede da cooperativa ou há milhares de quilômetros de distância. Essa é a avicultura 4.0, é a inovação tecnológica que está nas mãos do produtor rural.

A Copagril implantou um grande e importante projeto tecnológico para atender toda a cadeia de produção de aves, especialmente voltado à eficiência nas granjas dos cooperados. Com a plataforma que pode ser acessada pelo celular, produtores de aves cooperados da Copagril podem atualizar os dados dos lotes e verificar as informações em qualquer momento e lugar.

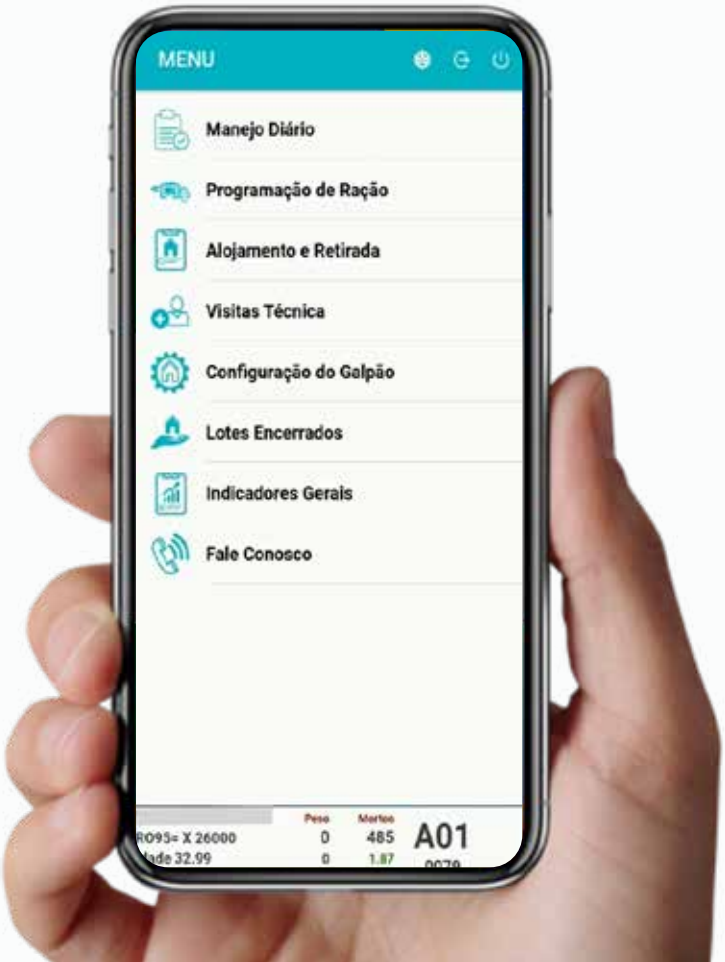
O aplicativo é um aliado para acompanhar os números e o desenvolvimento das aves e da granja, como peso dos animais, mortalidade, consumo de água e ração, entre outras funcionalidades. Tudo aquilo que já faz parte do dia a dia de manejo na granja, mas com uma grande diferença, agora tudo pode ser feito pelo celular e assim não precisa de planilhas e grandes arquivos para comparar ou avaliar.

*O uso do aplicativo faz parte das atividades diárias no manejo das aves e colabora no acompanhamento técnico*

***Na prática***

Um dos cooperados da Copagril que usa o aplicativo é o Vilmar Dinebier, que confidencia, que o principal usuário é o Maicon, empregado que cuida das granjas. “O principal uso do aplicativo é com o Maicon, mas acompanho diariamente o que está acontecendo na propriedade. O aplicativo é muito útil para conseguirmos gerenciar melhor e também passar os dados para a cooperativa”, explica o proprietário.

Vilmar tem três aviários em uma propriedade próxima a Unidade Industrial de Aves, em Marechal Cândido Rondon. Maicon Guilherme Rodrigues Moreira trabalha no manejo das aves e rapidamente “pegou o jeito” do aplicativo. “O uso do aplicativo facilitou a comunicação e a resposta ficou mais rápida e eficaz. Também é fácil, simples de configurar e trabalhar com o aplicativo. Por exemplo, uma vez houve uma mortalidade acima do regular, cadastrei os dados no aplicativo e em questão de uma hora o pessoal da cooperativa já entrou em contato para verificar o que aconteceu e avaliar o problema, isso nos ajuda e dá segurança no trabalho”, descreve.



"A maioria das pessoas têm o celular e usa no dia a dia, é comum estar com ele no bolso em qualquer momento, a ficha de papel não é tão prática. Você está em qualquer lugar da granja e o celular está junto, com o aplicativo em mãos é fácil fazer o registro no momento da ocorrência", comenta Maicon.

***Equipe técnica***

A equipe do Fomento Aves da Copagril está acompanhando o uso do aplicativo e como comentado por Maicon, a atualização em tempo real é visualizada pelos profissionais, que podem responder conforme os dados apresentados. Facilitando o acompanhamento de técnicos e gestores.

"Para nós, o aplicativo ajuda muito na troca de informação. Por exemplo, sobre a entrega de ração, antes o produtor precisava ligar para os técnicos, para a unidade ou para a fábrica, agora tem tudo na mão, com todo o agendamento", diz Karin Schneider, zootecnista da Copagril.

Ela também explica que o produtor pode verificar o comparativo dos resultados de sua produção e da Copagril, pode fazer chamados pelo aplicativo, acompanhar a mortalidade e peso. "No momento que o produtor lança no aplicativo a informação chega para a equipe do Fomento Aves. O produtor rapidamente recebe o assessoramento em caso de discrepância", comenta a profissional.

"Também ajuda na comunicação com o técnico, que pode acompanhar e atender rapidamente. Também é possível observar a programação de ração, o agendamento e controle, até mesmo para liberar antes, caso seja possível", lembra Maicon ao falar sobre as várias funções disponíveis no aplicativo.

***Na indústria***

Além de favorecer o desenvolvimento do manejo e controle do produtor dentro da propriedade, o uso do aplicativo contribui as atividades em toda a cadeia de produção avícola, em especial na indústria. "Com um controle maior em cada propriedade, podemos conseguir mais homogeneidade no peso das aves no momento de abate, o que é muito importante para indústria, em especial, pensando no mercado consumidor", revela o supervisor do Fomento Aves Copagril, Gleisson Trentini.

O aplicativo está disponível para todos os cooperados integrados na produção de aves, em caso de dúvidas ou para mais informações podem ser contatados os técnicos da Copagril.

*Maicon usa o aplicativo no dia a dia e destaca a praticidade no cadastro e acompanhamento das informações*

*Ela cria paz com seus abraços e a nossa alegria está em seu sorriso.*
*Ela tem coragem em cada passo e perseverança em cada dia.*
*Ela nos ensina os valores da vida, mas todas as riquezas*
*do mundo não chegam aos pés do seu valor.*

# Feliz Dia das Mães!

50 Anos
Copagril
O valor está nas pessoas

# PERÍODO SECO É A OPORTUNIDADE PARA MELHORAR

***Estratégias adequadas podem favorecer a produção e a saúde dos animais***

A qualidade da próxima lactação de uma vaca tem início no período seco, que é ideal que se inicie pelo menos 60 dias antes do parto. Esta fase é importante, pois é nela que ocorre a regeneração das células da glândula mamária, garantindo não só uma melhor produção, como também um colostro de melhor qualidade para a bezerra que está a caminho. O médico veterinário, Alisson Chiréa, destaca que períodos secos muito longos ,maiores que 70 dias, tendem a aumentar a incidência de problemas metabólicos no pós-parto; "e períodos de secagem menores que 45 dias normalmente fazem com que a vaca produza menos leite na lactação subsequente – desta forma não sendo indicados", explica o profissional.

A médica veterinária e supervisora do Fomento Leite da Copagril, Caroline Hoscheid Werle, reforça que nesta fase a vaca é submetida a uma série de alterações de metabolismo, que normalmente são consequências do desbalanço energético. No final do período seco ocorre grande aumento do crescimento fetal, comprime os órgãos ligados aos processos de digestão e compromete o espaço físico e ingestão de matéria seca. Este fato, associado com a grande variação hormonal no período pré-parto, ou seja, aumento nas concentrações sanguíneas de estrógeno e corticoides e uma queda nas concentrações de progesterona, reduz o consumo de matéria seca em até 30%.

"Este aumento no número de desordens metabólicas e digestivas acarreta uma série de problemas como, menor pico de lactação, consequentemente menor produção durante a lactação, perda de condição corporal, desempenho reprodutivo prejudicado e maior taxa de descarte no rebanho", descreve Caroline.

E ainda, conforme Chiréa, muitos produtores com o intuito de diminuir a produção de leite no final da lactação, submetem as vacas, em especial as mais produtoras, a períodos de restrição alimentar e, eventualmente, hídrica que pode durar de 1 a 4 semanas antes de realizar o procedimento de secagem. "Este manejo é conhecido como secagem gradual. Obviamente, restringir água ou alimentos no período pré-secagem causa um grande estresse no animal e, portanto, este tipo de manejo não é recomendado por inúmeros motivos de ordem fisiológica", alerta.

***Secagem***

Alguns pontos como conforto, balanço nutricional e manejo adequado da vaca, principalmente nos 60 dias que antecedem o parto, são importantes para garantir o sucesso tanto na fase inicial da vida da bezerra, como da lactação da vaca. "Em geral, o processo de secagem deve ser efetuado de forma rápida, associado à utilização de antibióticos intramamários específicos

para vacas secas em conformidade com a duração do período seco de forma a evitar resíduos de antibióticos após o parto. O antibiótico utilizado também deve ser adequado para tratar os principais tipos de infecções que ocorrem no rebanho – isso é importante pois cada grupo tende a ter uma característica quanto aos patógenos mais comuns em vacas contaminadas", comenta Chiréa.

Quando falamos de conforto da vaca pré-parto devemos levar em consideração as instalações com número elevado de animais por metro quadrado, condição de temperatura, acesso a água e alimentos, ventilação, entre outros.

A condição corporal das vacas também é fundamental durante o período seco e os animais geralmente são classificados de 1 (vacas extremamente magras) a 5 (vacas extremamente gordas). Sabe-se que animais mais gordos diminuem sua ingestão de matéria seca muito antes em relação ao parto que animais com condição corporal mais ideal. "Estas mesmas vacas mais gordas têm claramente mais problemas metabólicos no pós-parto e sua fertilidade, em termos de taxa de concepção, é muito pior, principalmente para vacas que perdem mais peso nas primeiras semanas após o parto" explica o médico veterinário Chiréa.

## ESTRATÉGIAS

Caroline explica que existem diversas estratégias para reduzir o estresse pré-parto. Dentre elas destacam-se a formação de lotes, o monitoramento do escore de condição corporal (ECC) e adoção de dietas aniônicas.

## FORMAÇÃO DE LOTES

Formação de lotes de vacas em final de gestão, que estejam entre 60 a 30 dias antes do parto. Dos 30 dias ao parto, o produtor deve transferí-las para um piquete maternidade que permita uma maior observação.

Vacas no início do período seco podem ser alimentadas com pastagem de boa qualidade, feno de boa qualidade, silagem ou combinações destes.

Neste piquete, o produtor deve estar atento aos sinais de proximidade do parto, que são:

2 a 3 semanas pré-parto, ocorre aumento do úbere. Em vacas de primeira parição, isto pode acontecer um pouco mais cedo.

2 a 3 dias antes do parto os tetos se enchem e perdem a rugosidade. Ocorre relaxamento dos ligamentos e músculos da pelve e da cauda.

Mais próximo ao parto, ocorre liberação de muco viscoso pela vagina. A vulva fica edemaciada. Ocorre produção e liberação de colostro.

## MONITORAMENTO DE ESCORE DE CONDIÇÃO CORPORAL (ECC)

Numa escala de 1 a 5 pontos, idealmente as vacas deveriam parir com um ECC de 3,50 a 3,75. Embora pequenos ajustes possam ser feitos, o ECC deve ser mantido durante o período seco. Vacas que parem com um ECC superior a 3,75 apresentam maior propensão a cetose, febre do leite e deslocamento do abomaso e, de maneira geral, apresentam menor apetite.

## ADOÇÃO DE DIETAS
### ANIÔNICAS PARA VACAS NO PRÉ-PARTO

Muito utilizadas por diversos produtores, as dietas pré-parto ou aniônicas têm o objetivo de tornar negativo o balanço catiônico aniônico da dieta (DCAD), através da inclusão de sais aniônicos.

Dietas que possuem altas concentrações de sódio e potássio resultam em alcalose metabólica, diferente do que se busca em uma dieta aniônica. Uma leve acidose metabólica dias antes do parto é desejada devido à ativação do paratormônio, que promove a absorção de cálcio quando o nível encontra-se abaixo do necessário na circulação sanguínea. A redução dos níveis de cálcio no sangue acarretam no surgimento de hipocalcemias clínica ou subclínica.

Um ponto importante neste período é o baixo consumo de matéria seca pelos animais. Desta forma, é importante garantir o consumo do núcleo aniônico ou concentrado para que a dieta seja eficiente.

***Saúde***

Durante a "pausa" entre lactações, a glândula mamária passa por um processo bastante ativo, a nível celular e endócrino, de involução e posterior renovação de tecido glandular para a próxima lactação. Vacas com maiores produções de leite no momento da secagem são mais propensas a se contaminarem com microrganismos causadores de mastite. "Maiores produções de leite no momento da secagem induzem mais edema, dor e casos de vazamento de leite, que podem afetar mais de 40% das vacas sob certas condições de manejo, atrasando a formação do tampão de queratina no canal do teto, o que representa uma importante via de contaminação do úbere", exemplifica Chiréa.

Atualmente no Brasil, também existem estratégias e apresentações farmacológicas que podem diminuir problemas relacionados ao vazamento e mesmo ao excesso de edema do úbere pós-secagem. Como é o caso de selantes de teto e facilitador de secagem a base de cabergolina que diminui as concentrações de prolactina e ajuda com os problemas de vazamento de leite pós-secagem e diminui a chance de contaminação por bactérias e outros patógenos invasores.

Uma série de ferramentas e técnicas estão atualmente disponíveis aos produtores e veterinários para melhorar a condição da vaca durante a secagem e período seco. Os profissionais da Copagril e parceiros estão à disposição para esclarecer as dúvidas e orientar sobre as melhores práticas de manejo. ■

velactis®
onde tudo começa

# Saúde do úbere. O bem-estar animal começa aqui.

## Velactis é o primeiro e único facilitador de secagem.

## Veja como ele pode contribuir com sua produção:

### NO MANEJO

- *Permite o manejo de secagem abrupto independetemente do nível de produção.*
- *Evita a redução da produção anterior à última ordenha.*
- *Ganha tempo de facilita o manejo.*

### NA SAÚDE DO ÚBERE

- *Reduz o nível de vazamento de leite.*
- *Reduz o risco de novas infecções intramamárias.*
- *É uma alternativa no contexto de uso racional de antibióticos.*

### NO BEM-ESTAR DOS ANIMAIS

- *Reduz o ingurgitamento e o excesso de pressão interna no úbere.*
- *Reduz a dor causada pelo ingurgitamento.*
- *Aumenta o tempo de descanso após a secagem.*

ceva

# O DNA DA PRODUÇÃO DE LEITE

***Relação entre melhoramento genético e produção deve ser avaliada com atenção***

O melhoramento genético do rebanho leiteiro tem por objetivo obter animais que agrupem características de maior produção de leite por lactação, longevidade (muitas lactações) e maior qualidade do leite produzido. Mas, para iniciar um programa de melhoramento deve-se avaliar cuidadosamente a situação de cada produtor e propriedade.

O preço de mercado do leite é um fator importante ao se definir os objetivos da seleção. Por exemplo: uma fração do preço do leite pago corresponde à qualidade, então, o produtor deve optar por uma genética que proporcione este objetivo. Deve investir naquilo que trará melhor remuneração para a propriedade. "Lembrando que os objetivos de seleção não devem ser alterados no decorrer dos anos para que tenhamos um efeito acumulativo sobre as gerações, com maiores ganhos genéticos ao longo do tempo", explica a supervisora do Fomento Leite da Copagril, Caroline Hoscheid Werle.

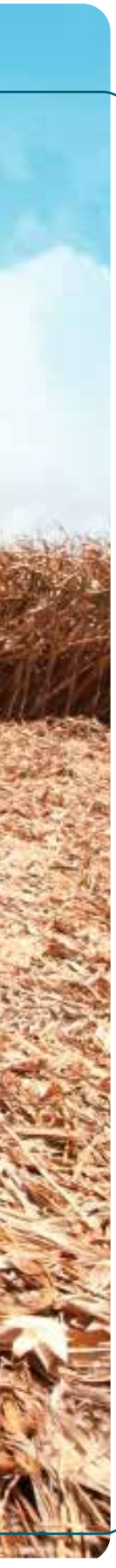
"É importante selecionar as melhores vacas do rebanho e fazer o uso da inseminação artificial com touros que realmente favorecerão a resolução dos problemas encontrados na propriedade", ressalta Roberto Ottaviano, zootecnista. Ele explica que o adequando é eleger de 3 a 5 critérios de correções, e destes, utilizar 70% na parte funcional.

***Produção e longevidade***

Se o produtor pretende aumentar a produção, deve lembrar que a genética será estabelecida a longo prazo. Na caso da longevidade (tempo de produção) e conformação, deve entender que o objetivo não é só obter vacas que vivem mais, mas sim obter animais com mais idade acompanhada por alta produção de leite. Entretanto, não devemos selecionar somente para longevidade, pois muitos fatores podem influenciar a característica e na maioria das vezes estes fatores não têm natureza genética. A herdabilidade da vida de rebanho é de 8% (baixa herdabilidade).

Além disso, são necessários de 7 a 8 anos para que as filhas de um touro completem a vida dentro de um rebanho, que é o tempo necessário para calcular de maneira confiável a capacidade prevista de transmissão estimada para estes touros. Passado este período de tempo, o touro pode até já estar morto, ou o mérito genético deste touro pode ter sido ultrapassado por outros touros mais jovens.

"Na realidade, a longevidade de vacas em muitos rebanhos depende principalmente de três fatores: não ter casos sérios de mastite, não ter problemas sérios de reprodução (habilidade para reproduzir-se) e ter produção de leite aceitável para



O momento mais esperado da safra é o momento da colheita, afinal, é quando temos o resultado de todo o trabalho e manejo da cultura. E esse momento também exige um trabalho minucioso e eficiente para se obter o melhor rendimento.

Com essa proposta de eficiência e resultado, especialmente na colheita do milho, a Copagril em parceria com a Vence Tudo disponibiliza aos cooperados e clientes uma nova opção em plataforma: Bocuda Eagle, com a exclusiva tecnologia Speed Roll®.

O gerente comercial da Vence Tudo, Ildemar Budke, explica que a história da Bocuda Eagle teve seu início em projetos realizados nos Estados Unidos, com o objetivo de suprir necessidades dos produtores americanos. "Em 2017, a plataforma iniciou seus testes em território brasileiro, já demostrando agilidade e qualidade no trabalho realizado. A identidade surge devido ao seu nome já consagrado no mercado brasileiro BOCUDA, e com o êxito no desenvolvimento da plataforma EAGLE nos Estados Unidos", descreve.

A plataforma conta com tecnologia desenvolvida com exclusividade e patenteada pela Vence Tudo, o Speed Roll®. Esse inovador sistema foi desenvolvido para entregar o melhor desempenho em uma plataforma de milho. "A tecnologia Speed Roll® conta ainda com 16 navalhas AFIMAXX® auto-afiantes, um tratamento de superfície especial, que garante uma maior durabilidade e resistência para o conjunto", descreve Budke.

***Série 08 e bocuda híbrida***

A nova Série 08 e a nova Bocuda Híbrida reúnem avanços tecnológicos, melhorando o desempenho durante a colheita. "A Bocuda Série 08 ganhou novas carenagens e capôs laterais com design antiatrito, o qual minimiza o contato com as linhas laterais. Outra novidade é o sistema abre/fecha mecânico central de série em todos os modelos, permitindo assim agilidade e segurança na regulagem das chapas despigadoras, conforme a espessura da cana do milho.

A Bocuda Híbrida apresenta caixa de transmissão lateral banhada a óleo, menor ângulo de trabalho para o cardam e sistema abre/fecha mecânico central de série", completa Budke.

A equipe de máquinas agrícolas da Copagril está disponível para apresentar mais informações sobre as linhas de plataformas para colheita de milho. Também na Copagril estão disponíveis várias máquinas, equipamentos e peças para o trabalho no campo, na lavoura e pecuária. ■

## Bocuda Eagle com a tecnologia Speed Roll

- Maior velocidade de colheita com redução das perdas;
- Redução de até 35% da entrada de palha na colheitadeira;
- Permite colheita a qualquer hora do dia (incluindo horários críticos);
- Economia de combustível da colheitadeira de aproximadamente 10%;
- Permite a colheita consorciada com braquiária e crotalária no sistema ILP;
- Melhor qualidade no acabamento da palhada;
- Acelera a disponibilidade de nutrientes para a próxima cultura;
- Abre-fecha hidráulico controlado pelo manche da colheitadeira;
- Recambio rápido com variações de velocidade no caracol;
- Menor ângulo de trabalho para o cardam;
- Caixa de transmissão rolamentada, sem buchas;
- Substituição individual das navalhas do SPEED ROLL®;
- Tratamento superficial AFIMAXX® presente nas navalhas;
- Baixo custo de manutenção.

# UNIDADE INDUSTRIAL DE AVES COMPLETA 15 ANOS DE ATIVIDADES

***A indústria ultrapassou a marca de 1 bilhão de quilos de carne de frango processada***

No dia 4 de abril de 2005 começou a funcionar a linha de produção da Unidade Industrial de Aves da Cooperativa Agroindustrial Copagril. O Projeto Avícola surgiu como alternativa de negócios para a Cooperativa e também uma nova opção de renda para os associados e hoje – 15 anos depois - soma resultados e números expressivos em produção de carne de frango. Em 2020 a Copagril completa 50 anos e a industrialização da proteína, entre elas a carne de frango, faz parte desta história.

Desde o início das operações de abate de frangos, já foram mais de 513 milhões de aves, um resultado que supera mais de 1 bilhão de quilos de carne de frango. Esse montante, para ter uma ideia do comparativo, representa quase 93 quilos por habitante do estado do Paraná. E atravessando o mundo, esse número representa mais de 8 quilos por habitante do Japão, que foi o primeiro país do exterior a receber a carne de frango Copagril, ainda em agosto de 2005.

"O Projeto Avícola, e dentro dele a grande motriz – a Unidade Industrial de Aves, surgiu com o objetivo de mudar o perfil da Copagril como empresa e como alternativa de renda ao associado. De modo que, verticalizamos a cadeia de produção, agregando valor ao que já estávamos produzindo aqui, ou seja, transformar o milho e a soja em proteína animal e vender isso como produto final, gerando muito mais resultado", descreve o diretor-presidente da Copagril, Ricardo Sílvio Chapla.

Após 15 anos de atuação, a UIA – nomenclatura abreviada - representa uma importante engrenagem no setor econômico e industrial para a atuação da Copagril. São mais de 2 mil empregados diretos na indústria e centenas de outros indiretos, entre caminhoneiros e empresas de prestação de serviços. Com colaboradores de vários municípios da região e também recebendo imigrantes em sua equipe de trabalho.

"Além dos milhares de empregados que estão dentro da indústria e realizam um excelente trabalho, temos o fundamental e imprescindível trabalho dos associados da Copagril", destaca Ricardo Chapla.

"Esse projeto nasceu para eles, os associados, e são eles a força produtiva. São os cooperados que cuidam, alimentam e criam os frangos. São eles que zelam pelo conforto e bem-estar das aves, cuidam com o calor e com o frio, com a alimentação e com a água. Homens e mulheres, famílias inteiras dedicadas ao melhor serviço e o melhor resultado, trabalhando dia e noite. Essa marca, esses 15 anos, também são deles. São de todos, dos produtores, dos técnicos agropecuários e equipe de apoio, dos nossos trabalhadores da UIA e de toda a

*Canteiro de obras da Unidade Industrial de Aves*

*A inauguração da estrutura foi realizada em 28 de janeiro de 2005 e o abate de aves começou em 4 de abril do mesmo ano*

*Abate diário de, em média, 170 mil aves*

equipe Copagril", completa o diretor-presidente.

Atualmente são 208 associados e mais de 360 aviários integrados a Copagril, que fornecem as aves para o abate diário de, em média, 170 mil aves. O Projeto Avícola da Copagril também conta com a Fábrica de Rações de Entre Rios do Oeste, uma estrutura modera e com alta qualificação em produção, especialmente trabalhando para o fornecimento da cadeia avícola. Assim como o Núcleo de Recria de Matrizes e Produção de Ovos Férteis, fundamental avanço na estrutura da cadeia de produção da Copagril e que em 2019 forneceu mais de 25 milhões de pintainhos para os aviários dos cooperados. E ainda uma fábrica de farinha e óleos para o reaproveitamento da indústria, reforçando o compromisso com a produção sustentável.

"A Unidade Industrial de Aves é fundamental e cada elo se complementa, todos precisam estar em sintonia e cada vez mais estamos felizes com nosso desenvolvimento. Já avançamos muito em tecnologia e melhorias. Temos planos grandiosos para os próximos anos e para seguir com eles, todos associados e empregados da Copagril continuarão como peças fundamentais nesse projeto", revela o presidente Ricardo, que finaliza com o agradecimento: "nossa missão é produzir alimento, e isso nos temos feito muito bem. São mais de 60 países que já receberam a carne de frango Copagril, uma marca louvável e que só é possível por meio da dedicação de cada um que faz parte desta cadeia. Nosso muito obrigado a todos. Reforço que neste momento em que o mundo passa pela pandemia do Coronavírus, nosso compromisso em fornecer alimento para o Brasil e o mundo fica ainda mais evidente". ■

*Diretor-presidente da Copagril, Ricardo Sílvio Chapla, explica que o projeto avícola surgiu como alternativa de renda para os associados*

25 DE MAIO

# DIA DA INDÚSTRIA

O conceito de industrialização está no perfil da Copagril, faz parte da sua missão e compõe o conjunto de produção, tecnologia e comercialização, de modo a promover o desenvolvimento econômico e social e a qualidade de vida de associados, funcionários e comunidade.

Ao chegar aos 50 anos de fundação, comemorados em 2020, o setor industrial tem papel importante nessa trajetória. A Cooperativa Mista Rondon, como foi o nome de fundação, surgiu com o propósito de oportunizar melhores negócios e segurança aos produtores cooperados e neste contexto produtivo, a indústria revela-se como engrenagem imprescindível ao conjunto de produção, do campo ao mercado consumidor, aliada ao trabalho de todos os cooperados, equipes e segmentos de apoio.

O dia 25 de maio é considerado o Dia da Indústria e para a Cooperativa Agroindustrial Copagril, que leva a indústria também em seu nome, o conjunto industrial tem papel fundamental nas cadeias produtivas de aves, suínos e leite. Agrega valor à produção primária, transforma grãos em ração e faz a industrialização da proteína animal que é consumida nos cinco continentes.

## CARNE DE **FRANGO**

A Unidade Industrial de Aves (UIA) instalada em Marechal Cândido Rondon completou 15 anos de operação em abril de 2020, com mais de 1 bilhão de quilos de carne processada. Com destaque para o sistema de abate Halal e certificação internacional do BRC Food - *British Retail Consortium*, que comprova o atendimento à Norma Global de Segurança de Alimentos.

## COPAGRIL EM **NÚMEROS**

Mais de **2200** empregos nas indústrias

**487 mil** toneladas de ração (2019)

**94 milhões** de kg de carne de frango(2019)

**757 mil** suínos (2019)

# RAÇÕES E **CONCENTRADOS**

As duas indústrias de rações e concentrados da Copagril produzem a maior parte dos insumos para consumo dos animais dos sistema de integração com os cooperados, com produção para aves, suínos e bovinos. A Unidade Industrial de Rações (UIR) da Copagril em Marechal Rondon foi a primeira do Brasil a conseguir a certificação na IN-14, e a unidade de Entre Rios do Oeste foi a primeira planta de cooperativa do Paraná a conseguir a IN-65, sendo que também atende a IN-04. As Instruções Normativas referem-se ao atendimento às regulamentações do Ministério da Agricultura (MAPA), que incluem boas práticas de fabricação.

# SUÍNOS **E LEITE**

No sistema de integração com cooperados, a Copagril também compreende uma cadeia de industrialização da carne suína e do leite, que são processados nas unidades industriais da Frimesa Cooperativa Central e comercializados por todo o Brasil e mercado internacional.

**53 milhões**
de litros de leite (2019)

Copagril
www.copagril.com.br

# EVENTO ESPECIAL REÚNE MULHERES COOPERADAS DA COPAGRIL

***O encontro marcou a celebração dos 50 anos da Copagril e o Dia Internacional da Mulher***

Mais de 1200 mulheres cooperativistas, da região Oeste do Paraná e Sul do Mato Grosso do Sul, participaram do evento especial promovido pela Cooperativa Agroindustrial Copagril no dia 7 de março. O encontro integra as celebrações dos 50 anos da Copagril e também marcou a comemoração do Dia Internacional da Mulher. A programação realizada no Centro de Eventos de Marechal Cândido Rondon contou com palestra, show e confraternização, ações que tiveram como objetivo valorizar a mulher, incentivar a participação e enaltecer o papel feminino na cooperativa.

A abertura da programação contou com a apresentação do diretor-presidente da Copagril, Ricardo Sílvio Chapla. Ele falou sobre a trajetória da Copagril e a conquista dos 50 anos de atuação, enaltecendo a participação das mulheres e o papel feminino nas propriedades e dos cooperados no desenvolvimento da cooperativa. “A mulher tem uma importância muito grande em todas as atividades e cada vez mais está evoluindo e crescendo, assumindo cargos e direções em todos os segmentos, assim como também na produção

das propriedades. Queremos reforçar a importância delas e valorizá-las. Ficamos muito felizes pela oportunidade de reunir, reconhecer e homenagear as mulheres", destaca.

A palestra "O valor está nas pessoas", que também é o slogan dos 50 anos da Copagril, foi ministrada por João Carlos de Oiiveira. Com bom humor e entusiasmo ministrou uma mensagem de reflexão e valorização da mulher. "A Copagril fez um movimento de 50 anos, que veio de uma ideia e que hoje valoriza a força da mulher. Ter um evento com 1200 mulheres, com o lema dos 50 anos e se preocupando com as pessoas, isso é fantástico, é bem a coisa do cooperativismo", afirmou ao enaltecer a presença de mulheres de toda a região de ação da Copagril.

A tarde também teve um show especial preparado pela Orquestra de Viola Caipira de Toledo. Com músicas especialmente preparadas para o evento e também músicas do repertório tradicional. O grupo, que também conta com seis mulheres, encantou as convidadas com os arranjos e melodias ao som das violas.

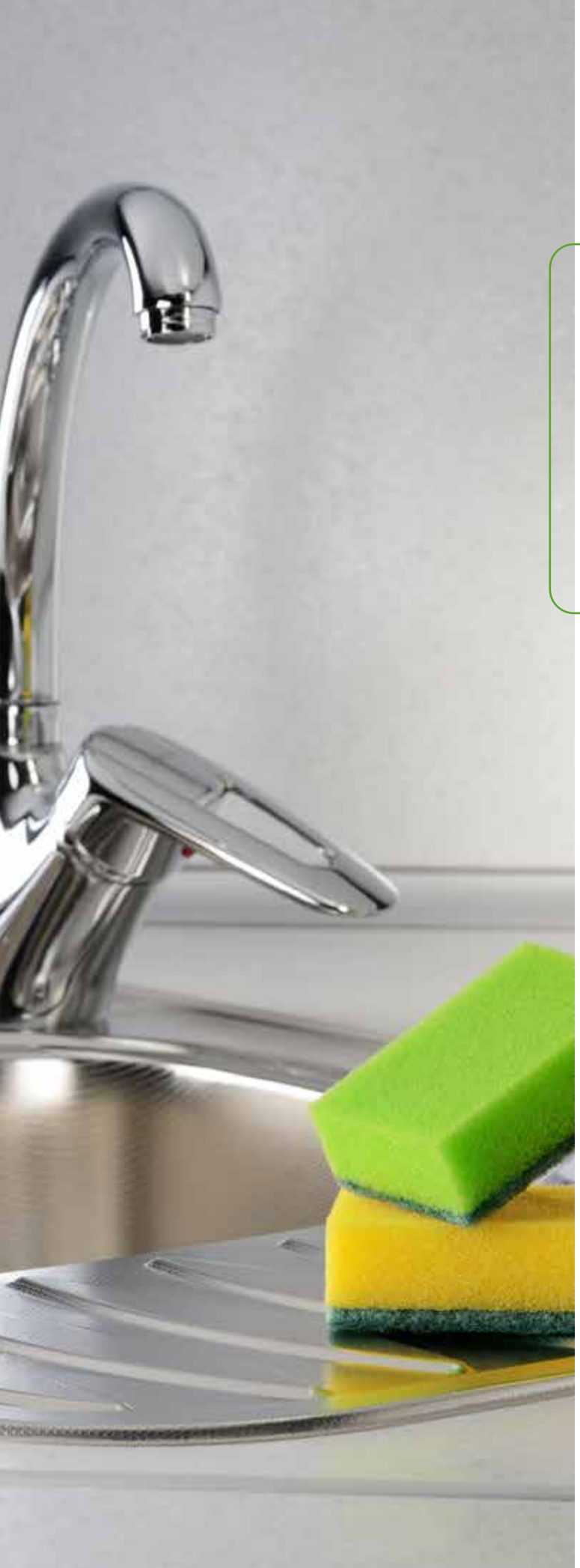
***50 Anos***

O evento especial para as mulheres faz parte das atividades de celebração dos 50 anos da Copagril, com foco na trajetória e naqueles que fazem parte, que são a história da Copagril: as pessoas.

"Ficamos muito felizes com a participação de mais de 1200 convidadas, isso nos orgulha e engrandece a Copagril", completa Ricardo Chapla ao falar da participação das mulheres cooperadas, familiares de cooperados e convidadas. ■

# MOMENTOS

Copagril



# BOAS PRÁT
# DE FABR
# NA NOSSA CO

***Pano de prato e esponjas podem se tornar "abrigo" de bactérias***

As ***B***oas ***P***ráticas de ***F***abricação (***BPF***): representam um conjunto de princípios e regras para correto manuseio de alimentos, abrangendo desde a matéria-prima até o produto final, para garantir a segurança e integridade de quem consome o alimento, resumindo, são cuidados na higiene pessoal, dos alimentos e do ambiente de preparação.

As bactérias que contaminam o alimento podem se multiplicar rapidamente e causar doenças. É sempre bom lembrar que medidas simples, como lavar as mãos, conservar os alimentos em temperaturas adequadas e o cozimento correto evitam e/ou controlam a contaminação. Essas medidas simples fazem parte das Boas Prática, além de serem fundamentais nas indústrias de alimentos, também podem ser muito úteis nos nossos lares.

Assim, vamos falar um pouco sobre o uso do pano de prato e das esponjas em nossas cozinhas, eles podem se tornar "abrigo" de bactérias, como coliformes fecais (*E.coli), Salmonela* e *Staphylococus aureus*; entre outras que estão relacionadas com causas de intoxicação alimentar, que apresentam sintomas como: náuseas, vômitos, diarreia, febre e mal estar

***Uso do pano de prato***

Vamos fazer uma reflexão, para que utilizamos o pano de prato? Secar as mãos, limpar ou secar a pia, retirar alimento do forno, secar a louça...Muitas vezes

# TICAS
# ICAÇÃO
# ZINHA’

não trocamos o pano, e usamos o mesmo, é assim que ele pode ser tornar um grande vilão na cozinha. Vamos dar um exemplo, imagina um microrganismo na carne crua, que ficou na mão, pois na hora de lavar só foi dado uma passadinha de água, ao invés de usar sabão, ao secar a mão o microrganismo ficou no pano e foi passando para todos os outros lugares que foi usado, ou ainda, o pano por ter sido contaminado com os cabelos que encostaram no mesmo enquanto fica apoiado nos ombros. A situação se torna ainda mais crítica se considerarmos que o pano de prato quase sempre permanece úmido. Essa umidade associada com o calor da cozinha, propicia a multiplicação das bactérias.

Para manter o pano em condições ideais e seguras na nossa cozinha, podemos aplicar as seguintes práticas:
- Trocar o pano diariamente, mesmo que não esteja com sujeira aparente;
- Ao lavar, deixar de molho com água sanitária por no mínimo 30 minutos;
- Lavar separado das demais roupas;
- Passar com ferro antes de guardar;
- Deixar um pano exclusivo para secagem das mãos.

Uma maneira interessante de identificar é utilizar panos de tecidos diferentes, por exemplo: brancos apenas para secar louça, e xadrez para as mãos. Assim, não tem perigo de haver confusão e troca dos panos.

***Uso de esponja de louça***

A esponja é semelhante ao pano de prato. Ela é utilizada para limpar a louça suja, ela passa por vários tipos de resíduos de alimentos e também por vários microrganismos que estavam naquele alimento. Como consequência parte destes resíduos ficam aderidos a superfície das esponjas, junto com água, transformando a espoja num lugar agradável para as bactérias.

As dicas a seguir ajudam a evitar que a esponja se torne um vilão na nossa cozinha:
- Imergir a esponjas após o uso em água fervente por 5 minutos - é um processo de descontaminação prático, sem custo e de fácil execução;
- Trocar a esponja por uma nova periodicamente, sendo o indicado a cada 7 dias no máximo;
- Não armazenar a esponja em recipientes com água.

Pequenos detalhes podem fazer a diferença na sua refeição e na saúde da sua família.

# DICAS PARA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL

A alimentação saudável é primordial para manter a saúde e é especialmente importante para manter o sistema imunológico em ótimas condições. Aliado a isso, devem estar as medidas de higiene necessárias para evitar as contaminações.

## PREPARE AS PRINCIPAIS REFEIÇÕES DE FORMA EQUILIBRADA

***Adequação:***
A alimentação deve ser adequada às diferentes fases de vida, suas atividades e a existência ou não de doenças.

***Qualidade:***
Capriche no cardápio incluindo alimentos que satisfaçam as necessidades do organismo.
Quanto mais nutritivos, melhor.

***Quantidade:***
As porções no prato devem ser suficientes para atender as necessidades do corpo em todos os sentidos.

***Harmonia:***
Sempre busque equilíbrio entre os nutrientes, tanto em quantidade quanto em qualidade.

***Variedade:***
Seja democrático na seleção de alimentos, considerando e valorizando o fato de que cada um possui nutrientes diferentes.

CAFÉ DA MANHÃ
ALMOÇO
JANTAR

## DICAS DE ARMAZENAMENTO E PREPARO DOS ALIMENTOS

Pensando em contribuir para a organização após as compras de alimentos, preparamos um passo-a-passo:

A higienização é fundamental e deve ser seguida com cuidado.

***ANTES DE ARMAZENAR/CONSUMIR***
Frutas, verduras e legumes crus, lave em água corrente e sanitize com hipoclorito de sódio. Ele deve ser usado sempre diluído.

HIPOCLORITO:
A proporção e tempo vêm indicados na embalagem.

Quanto mais você souber aproveitar integralmente os alimentos que comprou, mais preparos garantirá para o consumo. Além disso, evitará que nutrientes sejam destinados ao lixo.

| | |
|---|---|
| ***PRIORIZE O APROVEITAMENTO***<br>Utilizar cascas,talos e sementes. | ***APÓS SERVIR***<br>Alimentos que estão na panela precisam ser armazenados em potes fechados na geladeira. |
| DICA: Há diversas receitas na internet, procure canais confiáveis. | VALIDADE: Devem permanecer sob refrigeração na geladeira por no máximo 3 dias. |

Ao guardar os alimentos, organize de tal maneira que tenha acesso rápido àqueles cujo prazo de validade é mais curto. Observe também a data no momento das compras.

| | |
|---|---|
| ***LEGUMES FRESCOS E RESISTENTES***<br>Brócolis, cebola, batata, batata-doce, inhame, cenoura e abóbora. | ***MOLHO DE TOMATE***<br>Fresco na geladeira, tem a durabilidade de até 3 dias e congelado 30 dias. |
| DICA: Podem ser branqueados* e congelados. | NO FREEZER: Observe o pote mais adequado. Não utilize vidros. |

Para muitas famílias, os pães ocupam destaque nas refeições e lanches. Saiba que eles podem ser congelados também e, dessa maneira, consumidos aos poucos. Planeje o que congelar e o espaço necessário no freezer.

| | |
|---|---|
| ***OVOS FRESCOS***<br>Devem ser armazenados em recipientes com tampa sob refrigeração. | ***FEIJÃO E LEGUMINOSAS***<br>Podem ser cozidos e congelados em porções familiares ou individuais. |
| CUIDADOS: Observe se os potes com tampa garantem a boa vedação. | QUANTIDADE: Congele na quantidade adequada para consumo. |

**Branqueados: O branqueamento é uma técnica de conservação de legumes e folhas. Nada mais é do que colocá-los em água fervente por pouco tempo e depois mergulhá-los imediatamente na água bem fria, pelo mesmo período, dando um choque térmico, evitando que os alimentos cozinhem demais.*

A técnica do branqueamento faz com que os alimentos durem por muito mais tempo, porque a água presente neles se transforma em gelo, dificultando muito o crescimento de bactérias e diminuindo as reações químicas.

Essa técnica preserva o valor nutricional, a coloração, o sabor e evita o desperdício, pois reduz a carga microbiana e diminui a ação enzimática natural que amadurece e estraga o alimento. Com isso aumenta o tempo de vida útil, ajudando na conservação.

## VAMOS BRANQUEAR?

1 - Lave verduras/legumes em água corrente uma a uma.

2 - Corte da forma em que serão consumidos. Procure cortar em pedaços uniformes para depois branquear por igual.

3 - Mergulhe os alimentos em uma panela com água fervente (fogo alto e panela tampada)*.

4 - Com o auxílio de uma peneira ou escumadeira, recolha os alimentos da fervura, colocando-os em outro recipiente rapidamente, com água e gelo.

5 - A água gelada interromperá o cozimento rapidamente*.

6 - Acondicione legumes ou verduras em potes herméticos ou em sacos plásticos próprios para alimentos, preenchendo até a borda.

7 - Etiquetar os recipientes e congelar.

**Tempos de fervura e água gelada dependem das características de cada alimento. Consulte fontes confiavéis.*

*Fonte: Associação Brasileira de Nutrição - Asbran*

*Jéssica Daiane Köpsel*
*Nutricionista CRN8-9295*

# TROUXINHAS DE FRANGO

***Massa***

*INGREDIENTES:*

2 ovos
3 colheres de óleo de milho
½ colher (chá) de açafrão
2 dentes de alho
Farinha de trigo (até dar o ponto)

*PREPARO:*

Junte os ingredientes no liquidificador, com exceção da farinha. Após batidos, despeje em uma bacia, acrescente a farinha e amasse até dar ponto de massa de macarrão. Deixe descansar por 30 minutos.

***Recheio***

*INGREDIENTES:*

1 kg de peito de frango cozido e desfiado
1 cebola média picada
1 tomate picado
3 dentes de alho picados
5 folhas de alecrim
½ pimentão picado em cubos
1 copo de requeijão cremoso Frimesa
½ cenoura cortada em cubos
1 xícara de milho verde
1 xícara de brócolis cozido e picado
½ xícara de chuchu picado em cubos
3 colheres de óleo de milho
1 colher de colorau
1 salsa picada
Sal a gosto

*PREPARO:*

Refogue a carne de frango, a cebola, tomate, alho, pimentão, milho, brócolis, cenoura e o chuchu. Deixe-os refogando e quando estiverem quase prontos, acrescente 5 folhas de alecrim, o colorau, salsa, o requeijão cremoso e o sal até dar o ponto.

***Cobertura***

*INGREDIENTES:*

1 copo de requeijão cremoso Frimesa
300 g de queijo mussarela Frimesa ralado
1 xícara de creme de leite Frimesa
1 colher de orégano

***Montagem***

Abra a massa no cilindro, após, recorte-a em pequenos círculos. Cozinhe círculo por círculo em 2 litros de água, deixe esfriar. Depois, coloque uma colher de recheio em cada círculo de massa e feche-a formando trouxinha. Após as trouxinhas prontas, coloque-as em um refratário que possa ir ao forno. Para a cobertura, misture o requeijão cremoso com o creme de leite e orégano, mexa bem, despeje sobre as trouxinhas e salpique com 300 g de queijo mussarela ralado. Leve ao forno a 180 °C só para dar uma leve gratinada. Sirva ainda quente.

*Bom Apetite!*

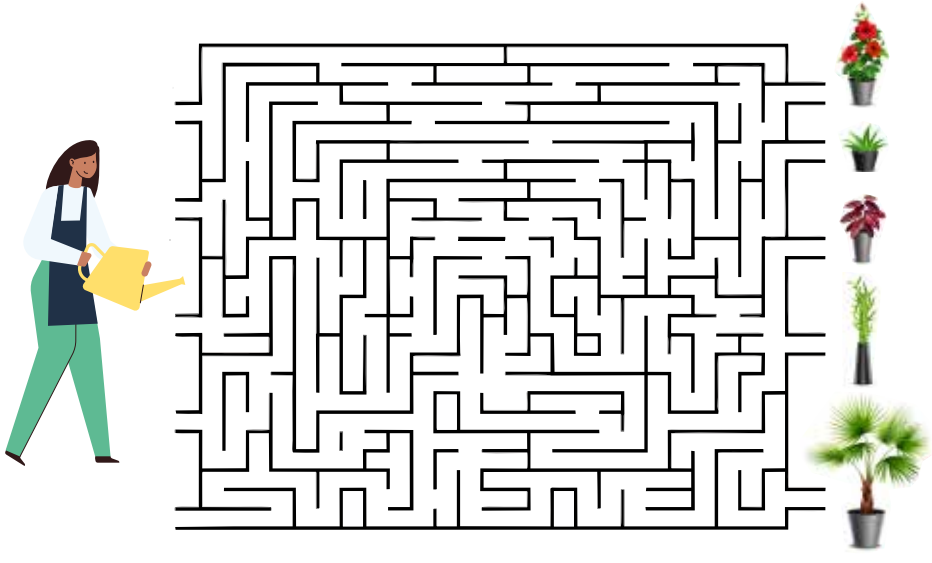
# PASSATEMPO

## JOGO DOS 7 ERROS

Encontre as sete diferenças entre as imagens abaixo:

## LABIRINTO

Ajude a Clarinha a regar cada uma das flores



## PARA COLORIR

Dê cor ao desenho

## CAÇA-PALAVRAS

Procure abaixo as palavras relacionadas na lista ao lado.

U H R D A N Ç A D F S I R A W O J F S K K K W P Q D J J D K O O R P S D V B S A J J D J J D S O D E G J P D F O O E P S K L J S D G H S H
Q E O P D F Q K I N M O S O S H P Q P S O E J B V G N Y R E D P P A H R L L M C K S D G H D K D Q U A R T O P P P S O D O D
K S P D J G Q S D P P A O B V M A Q A B P P Q P R O F B D E S E N H O S E S P A L J G M W S B M X L A S P P E F H A I T W Y T Y
B C V D H G P Q S P A O R F A M Í L I A R S D A P R I U A N N N D F J S R K P O R B A V C O S D N P Q S G V E P A O Q P M
O O R B V P A M N V M J P A T B S Q P Q Q R S K V F P Q P A N F Q S A Y R A B R I N C A D E I R A S F A P D J O R R O L L
K K A L L D U K K K L K K P A R N B V O G P A D S P A J K S D N O Q W V S S G R V B J K J D A O S A H F D K K D K K F K K
P P P S O D J N G P P P S N V B J S A U M Ú S I C A H J D N M A Q P R S V B P Q T E T S J J S F P F O S I D U W A F I L M E S P Y I O L G U
J C P A N R W V P Q M N T Q A A I C V M D N F G N D O A L D A Ç Ç G 8 1 J P P A L J G N J X C V P T R N N X A U F A V M U D X E I
G R T E E P D H L I V R O S V P S O D M J S K L W A G S E G T O T P Q W Z C G D F T D D C A S A C C M 9 L S P D O Y A H N P E W W
S N G X D B D H A P B X P P D D O E N W A M P I R O S T S D S D S D C X C X C P Q W W A P N M D S H F S A L A R F K S
C S S D Ç P O N M B M A D T O R P H F J T U F G I J A R D I M H F I N V X A P S J 6 2 N N S K O F D F O D P A I E N F G N S J A L D K P D
L F B V O Q P D J O G O S C V P E J D S P Q O P R P Q N D M O P D S P S A H D Y E B K S L D O D P Q W Y D P W J M S K D P S D K J X K A M K D
K S O S O Q P A O R N J A Ç S P S O D H I S T Ó R I A S C H S G B G F F S A P J D M L Q C A D D G H G F J J S D S D P A T I V I D A D E S L D

CASA
FAMÍLIA
BRINCADEIRAS
JOGOS
MÚSICA
DANÇA
ATIVIDADES
JARDIM
QUARTO
SALA
DESENHOS
LIVROS
HISTÓRIAS
FILMES

# SHOW DE PRÊMIOS Copagril 50anos

2 STRADA 0 KM

4 MOTOS 0 KM

1 ECOSPORTE 0 KM

2 GOL 0 KM

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

**32** Televisores 43"

**12** Fornos elétricos

**8** Refrigeradores

**Acima de**

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

*Válida para compras: Lojas Agropecuárias Copagril, Supermercados Copagril e Postos de Combustíveis Copagril.*

*Imagens ilustrativas. Certificado de autorização SECAP/MF Nº. 06.006945/2019*
*Consulte o regulamento em www.copagril.com.br/showdepremios50anos*