REVISTA
Copagril
EDIÇÃO 87 • ANO 10 • JULHO/AGOSTO DE 2015
www.copagril.com.br

COPAGRIL: HÁ 45 ANOS FOMENTANDO A DIVERSIFICAÇÃO

ENTREVISTA JOÃO PAULO KOSLOVSKI
PÁGINAS 4 E 5

GANHADORES DA CAMPANHA COPAGRIL PREMIA
PÁGINAS 14 E 15

PLANEJAMENTO DA SAFRA DE VERÃO
PÁGINAS 36 E 37

Copagril

morgansementes.com.br

MORGAN

OS HÍBRIDOS QUE CONQUISTARAM O MERCADO E O PRODUTOR

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

LABCOM

POWERCORE™

DOW®

Dow AgroSciences

Soluções para um Mundo em Crescimento

MORGAN™

SEMENTES E BIOTECNOLOGIA

Nossa parte

Estamos no mês de aniversário da Copagril. Foram 45 anos de muito trabalho em prol dos associados e com inúmeras conquistas. Os nossos associados podem se orgulhar da cooperativa, que sempre tem buscado alternativas que possibilitam mais renda e qualidade de vida para todos.

A colheita do milho, segunda safra, está concluída. Pudemos constatar que a produtividade foi boa, bem como a qualidade do grão. Agora, a hora é de se preparar para o plantio da safra verão e, para isso, os insumos que os associados irão utilizar já estão reservados, mas, queremos alertar, e recomendamos a todos para que façam e encaminhem seus projetos de financiamentos do custeio e contratem o Proagro ou o Seguro, porque nunca sabemos como vai se comportar o clima e não podemos correr riscos desnecessários. Falando em riscos, também alertamos todos os associados que trabalham com a avicultura e suinocultura para que observem as orientações técnicas quanto ao cuidado com o controle sanitário, em não permitir visitas nas instalações, e com isso evitar algum tipo de problema futuro. Precisamos fazer a nossa parte e, com isso, garantir a continuidade da produção com qualidade.

Atualmente, estamos passando por um momento de problemas econômicos e políticos em nosso país. Infelizmente, criados por pessoas que foram eleitas para governar o país, e quem paga a conta somos todos nós que trabalhamos e produzimos. A falta de competência, aliada à desonestidade, está direcionando nosso país para um rumo duvidoso e incerto. Um país tão rico em recursos naturais e um povo tão trabalhador não merecem esse desgoverno. Precisamos de mudanças urgentes e profundas no Brasil.

Ricardo Sílvio Chapla
Diretor-presidente

REVISTA Copagril

COOPERATIVA AGROINDUSTRIAL COPAGRIL
Sede
Rua 9 de Agosto, 700
Caixa Postal, 192
Fone: (45) 3284-7500
Fax: (45) 3284-1143
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, Nova Santa Rosa, Novo Sarandi - Toledo, no Paraná; Mundo Novo, Eldorado, Itaquiraí e Laguna Carapã, no Mato Grosso do Sul.

Conselho de Administração
Ricardo Silvio Chapla
Diretor-presidente
Elói Darci Podkowa
Diretor-vice-presidente
Marcio Buss
Diretor-secretário

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

Conselho Fiscal Efetivos
Elói Schiochet
Renato Borelli
Arnildo Daronch

Suplentes
Adelmar Heller
Delmir Ohlweiler
Helio Notter

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.

Comercial:
Agromídia:
(11) 5092 3305
Guerreiro Agromarketing:
(44) 3026 4457

Conselho Editorial
Jornalista e Editora Responsável
Carina Walker Ribeiro
DRT/PR 8698

Edição Gráfica
Jean Michel Laureth

Impressão: Gráfica Positiva
Tiragem: 4.000

João Paulo Koslovski:

"A COPAGRIL REALIZA UM TRABALHO SÉRIO VOLTADO AOS INTERESSES DOS COOPERADOS"

PRESIDENTE DA OCEPAR DESTACA A IMPORTÂNCIA DA COOPERATIVA AGROINDUSTRIAL

Presidente da Ocepar, João Paulo Koslovski: "A Copagril contribui de forma expressiva e decisiva para alavancar a economia em mais de 14 municípios onde atua"

Em entrevista à Revista Copagril, o presidente do Sindicato e Organização das Cooperativas do Estado do Paraná (Ocepar), João Paulo Koslovski, enaltece a atuação da Copagril, por ocasião do aniversário de 45 anos da cooperativa, bem como aborda assuntos como a importância do cooperativismo e os desafios quanto à meta das cooperativas do Paraná de alcançar o faturamento de R$ 100 bilhões até 2020. Confira:

Revista Copagril: A Copagril completou, em agosto, 45 anos de fundação. Como o Senhor avalia a importância desta cooperativa?

João Paulo Koslovski: O cooperativismo é muito forte no Oeste do Paraná, especialmente na área de grãos e carnes. Na região, há atualmente 48 cooperativas vinculadas ao Sistema Ocepar, das quais 14 são do ramo agropecuário. Juntas, essas cooperativas atingiram faturamento de R$ 15,5 bilhões em 2014, o que representa cerca de 30% do total das receitas obtidas pelo setor no ano passado. Temos na região quase 43 mil cooperados e 37.274 pessoas empregadas diretamente pelo setor. Muitos desses postos de trabalho e boa parte de toda riqueza gerada na região têm a participação da Copagril, que realiza um excelente trabalho na transformação de matéria-prima em produtos com maior valor agregado, melhorando a renda de seus cooperados. Além de abastecer o mercado interno, os produtos gerados pela cooperativa ganham o mundo, sendo exportados para diversos países. A Copagril tem feito um trabalho muito importante para viabilizar as atividades de seus cooperados e tem promovido o desenvolvimento de toda região onde atua. Assim, o cooperativismo, através da Copagril, marca a sua presença, contribuindo para aumentar a renda e a qualidade de vida dos cooperados seus familiares, com reflexos também na economia regional.

Revista Copagril: Que benefícios a Copagril oferece para seus associados e para a sociedade?

João Paulo Koslovski: O cooperativismo transforma sonhos em realidade. Por meio da cooperação é possível construir uma sociedade mais justa, igualitária, solidária e voltada ao bem de todos. E com certeza a Copagril, ao longo de sua história, construiu uma marca forte, não só na região onde atua, mas em todo o Paraná e no Brasil. Hoje, com certeza, é uma das principais empresas geradoras de empregos, com seus três mil funcionários, contribuindo de forma expressiva e decisiva para alavancar a economia em mais de 14 municípios onde atua. Trabalho sério, voltado para os interesses dos cooperados e que também acaba resultando em desenvolvimento sustentável para a região Oeste.

Revista Copagril: Que diferenças há entre empresas de cooperativas x empresas particulares?

João Paulo Koslovski: Muitos são os diferenciais de um empreendimento cooperativista em comparação a uma empresa mercantil. Numa cooperativa, todos são iguais, cada sócio tem direito a um voto, seja pequeno, médio ou grande. Uma cooperativa é uma sociedade de prestação de serviços, ou seja, é através dela que o cooperado viabiliza sua atividade. Outro diferencial é a distribuição de sobras, já que o cooperado é o dono e usuário da cooperativa e participa dos resultados obtidos ao fim do exercício. As cooperativas promovem a interiorização dos negócios e dinamizam a economia das regiões onde atuam, gerando empregos e distribuindo renda. Produtos das cooperativas paranaenses ocupam as gôndolas de supermercados em vários estados do país, sendo reconhecidos como marcas de origem e qualidade garantidas. A participação ativa das cooperativas pode ser observada pela melhoria do IDH (Índice de Desenvolvimento Humano) nos municípios onde elas atuam. Além de atender as demandas dos cooperados, certamente as cooperativas são o equilíbrio econômico entre os diversos agentes que atuam no mercado, dando segurança aos negócios de seus cooperados.

> "Os principais **desafios** estão ligados principalmente a **fatores externos** ao **cooperativismo**"

Revista Copagril: De que forma cada cooperativa do Paraná pode contribuir para que seja alcançado o faturamento conjunto de R$ 100 bilhões, meta do PRC 100?

João Paulo Koslovski: Antes de sabermos o quanto precisamos investir é preciso saber onde investir, quais setores. Por isso que o plano de trabalho inclui também estudos sobre megatendências e análise setorial, para a construção de cenários de negócios às cooperativas em seus diferentes ramos. Serão promovidos workshops para debater demandas e tendências regionais, oportunidades de negócios e investimentos. As discussões das propostas para o PRC-100 foram iniciadas nos Encontros de Núcleos Cooperativos. Nos próximos meses seguirá o trabalho de campo, seleção de temas estratégicos e pesquisas nas cooperativas. Em outubro, na segunda rodada dos Encontros de Núcleos, será apresentado um relatório preliminar. A versão final do planejamento estratégico do setor será apresentada para apreciação e votação na Assembleia Geral Ordinária (AGO) do Sistema Ocepar, em abril de 2016. Uma equipe de profissionais do Sistema Ocepar, composta por Robson Mafioletti, Anderson Helpa, Maria Emília Pereira Lima e Emerson Barcik, foi escalada para atuar diretamente no trabalho de formatação do planejamento estratégico. O PRC-100 será um investimento muito valioso de direcionamento das ações do cooperativismo do Paraná no médio e longo prazo e determinante nas ações que serão desenvolvidas pela Ocepar em apoio ao trabalho de nossas cooperativas.

Revista Copagril: Quais os maiores desafios das cooperativas paranaenses para alcançarem esta meta em 2020?

João Paulo Koslovski: Os principais desafios estão ligados principalmente a fatores externos ao cooperativismo, como a conjuntura de mercado dos principais produtos e serviços que fornecemos dentro das cadeias produtivas da soja, milho, trigo, carnes de aves, suínos e lácteos, bem como os insumos necessários para a produção. Superar os gargalos de infraestrutura que hoje elevam em demasia os nossos custos. A busca incansável na viabilização das políticas públicas de apoio às cooperativas em seus diferentes ramos, ampliar o nível de profissionalização através de ações que têm o apoio do Sescoop/PR e promover parcerias para melhorar os ganhos de escala, agregar valor pelo processo de agroindustrialização, são desafios importantes que devem ser perseguidos para crescerem de forma segura e consistente. Temos certeza que os investimentos que foram realizados pelas cooperativas nos últimos anos darão sustentação ao PRC100 na verticalização da produção e agregação de valor às *commodities* agrícolas e também o crescimento de áreas de atuação para outros estados e até outros países. Fatores que contribuirão para chegarmos à meta dos R$ 100 bilhões em faturamento nos próximos anos.

Revista Copagril: Qual a importância das cooperativas na geração de emprego e renda em nível estadual e nacional?

João Paulo Koslovski: Na última década, as cooperativas do Paraná cresceram 12,5% ao ano, alcançando em 2014 um faturamento de R$ 50,5 bilhões. Se a média de crescimento for mantida, o setor deverá atingir esta meta de R$ 100 bilhões em 2020 é o que pretendemos com o PRC-100. As cooperativas novamente foram o carro-chefe da economia paranaense em 2014 com investimentos superiores a R$ 2,8 bilhões, gerando atualmente 2,2 milhões de postos de trabalho no Paraná.

MAIS DE 600 PESSOAS PARTICIPAM DO SEMINÁRIO DE PRODUTORES DE SUÍNOS COPAGRIL

Saber mais sobre as tendências para a suinocultura foi a oportunidade criada com a realização do Seminário Anual de Produtores de Suínos da Copagril, realizado no Pavilhão de Eventos da Comunidade Católica de Marechal Cândido Rondon, no dia 8 de julho. Mais de 600 produtores aproveitaram o evento para expandir seus conhecimentos sobre a suinocultura e buscar a melhoria constante de desempenho na atividade.

A abertura do seminário foi realizada pelo diretor-presidente da Copagril, Ricardo Sílvio Chapla. Ele fez uma explanação geral sobre o sistema de integração da suinocultura Copagril e ressaltou a importância de buscar reduzir custos e melhorar os resultados. "Em toda atividade, os detalhes fazem a diferença. Portanto, temos condições de melhorar a nossa eficiência na suinocultura para aumentarmos a renda do produtor", destacou.

Além disso, Ricardo parabenizou os integrados da Copagril em função dos excelentes resultados alcançados pela grande maioria dos suinocultores da Copagril.

No evento, houve duas palestras: "Tendência na suinocultura em instalações, equipamentos e inovação", proferida pelo médico veterinário Vinícius Espeschit de Morais; e "Sanidade, as boas práticas do dia a dia que trazem resultados positivos", ministrada pelo médico veterinário Vinícius Caetano Mello.

Durante o seminário foram premiados os produtores da Copagril que se destacaram, no período dos últimos 12 meses.

UPLs - MAIOR PRODUTIVIDADE

1º LUGAR Cesar Luiz Petri - (30,23 leitões porca/ano)
Linha Campos Sales - Margarida
(Marechal Cândido Rondon)

2º LUGAR Verner Miguel Horn - (29,71 leitões porca/ano)
Linha Glória - São Roque
(Marechal Cândido Rondon)

3º LUGAR João Pletsch Deves - (29,50 leitões porca/ano)
Linha Itá (Quatro Pontes)

4º LUGAR Leonor Buss - 29,45 leitões porca/ano
Linha São Marcos (Mercedes)

CRECHÁRIO

Menor % de mortalidade: 1,20%
Edio Heidrich
Linha Três Voltas (Quatro Pontes)

Melhor Conversão Alimentar: 1,367
Rogério Mendes
Linha Vorá (Marechal Cândido Rondon)

TERMINAÇÃO

Melhor Conversão Alimentar:

1º LUGAR Genésio Backes (2,949)
Linha Divisa (Entre Rios do Oeste)

2º LUGAR Clair Paulo Coldebella (2,972)
Novo Sarandi (Toledo)

Menor % de mortalidade: 0,99%
Ivonir Luiz Stahlhofer
Linha Arroio Fundo (Pato Bragado)

Ganhadores das três categorias receberam premiação

AUMENTAR A EFICIÊNCIA É O CAMINHO PARA OBTER MAI$ RENDA

As perspectivas para o futuro da suinocultura são positivas, já que há previsão de crescimento da atividade no Brasil. Diante desse cenário, os médicos veterinários que proferiram palestra no Seminário Anual de Produtores de Suínos da Copagril, Vinícius Espeschit de Morais e Vinícius Caetano Mello, apontam que aumentar a eficiência é o caminho para obter mais renda.

Segundo Morais, somente a eficiência é que vai superar outros fatores que envolvem os custos de produção, tais como o custo de grãos, a inflação, o dólar, o custo da mão de obra e a energia elétrica – fatores externos que não têm previsão de redução. Sendo assim, ao produtor cabe reduzir custos que estão ao seu alcance para aumentar a eficiência.

Ao abordar as tendências em instalações e manejo, Morais aponta que para as instalações de todos as fases da cadeia produtiva se faz importante a presença de sistemas de climatização.

Outro ponto é que as matrizes devem ser inseminadas com sêmen de qualidade, oriundo de centrais com alto grau de tecnificação nos equipamentos para coleta. "A tendência em gestação é o uso de baias coletivas, e um dos sistemas é o de alimentação eletrônica ESF (Electronic Sow Feeding)", menciona. Outro caminho é a instalação de chupetas em gaiolas, o que melhora a qualidade da água e o consumo no intervalo desmame cio (IDC). A vasão da água deve ser de, no mínimo, 2 litros/minuto.

Na maternidade, a indicação é que seja oferecida ração à vontade para as matrizes. "O aumento do consumo de ração em 1kg por dia por matriz aumenta em 0,250 kg o peso do leitão no desmame", justifica Morais.

> "Animais criados em **ambientes contaminados** desviam **nutrientes da dieta**"

Nas creches, os fatores principais são climatização, manejo na primeira semana e a qualidade dos comedouros. O ambiente deve ter uma área quente, com temperatura entre 28 e 30ºC na primeira semana, para que os leitões não passem frio. Nos primeiros sete dias, os leitões devem receber papinha na proporção de 75% de ração e 25% de água, para hidratá-los e incentivá-los a comer. Já o comedouro precisa ter espaço de 2,5 cm lineares por animal; enquanto o ideal é ter um bebedouro para cada 10 leitões.

Quanto à fase de terminação, a tendência é de galpões grandes, com ventilação forçada e piso grelhado. No comedouro, o espaçamento deve ser de 5 cm lineares por animal.

Em suma, o palestrante lembrou que a eficiência está ligada ao crescimento, que consiste na relação entre ração consumida, tempo e carne produzida.

Sanidade

Já Vinícius Mello abordou aspectos da sanidade, falando sobre as falhas comuns de manejo: superlotação, estresse, clima, falhas de limpeza e desinfecção, situações estas que geram maior risco de doenças.

Ele enfatiza a necessidade de uso de detergentes para a realização da limpeza das granjas, pois somente água não remove toda a matéria orgânica das instalações. O profissional indica que a lavagem vá além do piso da baia (parte interna) e abranja rampa de carregamento, forro, silos, caixa d'água, canaletas de dejetos e composteiras.

Mello acrescenta que existem doenças silenciosas que afetam os suínos, pois elas não geram sintomas visíveis, o que dificulta o controle, mas causam as maiores perdas econômicas. "Animais criados em ambientes contaminados desviam nutrientes da dieta, que seriam para ganho de peso, para defesa do organismo e combate a doenças", alertou.

Assim, a biossegurança e o fator sanidade são considerados essenciais para obter bons resultados na suinocultura.

FOMENTO SUÍNOS

Melhores produtores de suínos em Conversão Alimentar - JULHO/2015

	Produtor	C.A. Carcaça Ajust.
1º	Dante Roque Tonezer	2,800
2º	Airton Milton Prass	2,873
3º	Jackson Denis Schmidt	2,890
4º	Edemir José Schulz	2,935
5º	Vilmar José Krenchinski	2,940
6º	Lauro Stefan	2,952
7º	Valdir Marlow	2,972
8º	Sergio A. Grzegozevski	2,973
9º	Edemar Paulo Nitsche	2,979
10º	Manfrid Kirsch	2,979

	Produtor	C.A. Carcaça Ajust.
11º	Marcos Kirsch	2,983
12º	Selso Hugo Schafer	2,984
13º	Arlindo Osmar Abreu	2,990
14º	Alexandro Graff	2,993
15º	Gervasio Gunkel	2,997
16º	José Inacio Kunzler	2,998
17º	Ademir Stefan	3,001
18º	Alfredo Byk	3,001
19º	Carlos Luiz Gregory	3,003
20º	Ildo Pesente	3,004

FOMENTO LEITE

Melhores produtores de leite - JULHO/2015

	Produtor	Litros/ Dia	Litros/ Mês
1º	Elio Lino Rusch	1,442	44.713
2º	Silverio Hubert	1,360	42.149
3º	Alsi Mielke	1,300	40.290
4º	Paulo Cesar Fulber	1,293	40.085
5º	Edio Luiz Chapla	1,226	38.013
6º	Osmar Packer	1,196	37.079
7º	Luiz Antonio Hawerroth	1,176	36.469
8º	Silvestre Cottica	1,138	35.290
9º	Roberto Correia	1,128	34.978
10º	Firmino Petters	1,105	34.265

	Produtor	Litros/ Dia	Litros/ Mês
11º	Darci Otto	1,099	34.058
12º	Evaldo Kliemann	1,086	33.671
13º	Helio Notter	1,025	31.787
14º	Edson José Feliz	1,015	31.476
15º	Romeu Schafer	988	30.622
16º	Humberto Conrat	981	30.413
17º	Sergio A. Grzegozevski	960	29.755
18º	Deivid Carlos Kowald	945	29.298
19º	Luis Cesar Arcego	908	28.138
20º	Juan Rodolfo Rivas Vilela	899	27.866

FOMENTO AVES

Melhores produtores de aves por classificação de IEP - JULHO/2015

	Produtor	Galpão	IEP	Conv. Alim.	GDP
1º	Cesio Alves	A03	413,46	1,701	72,93
2º	Marciani Luzani	A01	397,55	1,725	71,12
3º	Irene Buss	A01	395,21	1,714	70,31
4º	Rosane Petri Knaul	A01	392,60	1,667	66,97
5º	Arlindo Knaul	A01	391,68	1,694	68,29
6º	Marco Antonio Hensel	A02	391,67	1,719	69,48
7º	Cesar Luiz Petri	A01	391,46	1,691	68,79
8º	Eugenio Hollmann	A01	390,80	1,708	69,17
9º	João Carlos Szczuk	A03	390,56	1,719	68,51
10º	Antonio M. Boeing	A02	389,67	1,711	68,65

	Produtor	Galpão	IEP	Conv. Alim.	GDP
11º	Renate Frank	A01	387,95	1,734	69,96
12º	Marcio Buss	A01	385,19	1,742	69,25
13º	Venilda S. Lewandowski	A01	384,96	1,693	67,55
14º	João Carlos Szczuk	A02	384,76	1,712	67,47
15º	Cesio Alves	A01	384,29	1,739	68,91
16º	Tadeu Lewandowski	A01	383,72	1,705	67,79
17º	Mario Luzani	A02	383,47	1,755	72,17
18º	Cesio Alves	A02	383,38	1,728	67,95
19º	Jorge Antonio Kirch	A02	382,46	1,740	69,42
20º	Mario Luzani	A01	381,73	1,725	68,99

Acumulado de chuvas (em mm) - JULHO/2015

Unidade	02/07	03/07	07/07	08/07	10/07	11 e 12/07	14/07	15/07	16/07	20/07	23/07	TOTAL
Marechal Cândido Rondon	89	43	27	10	78	56	22	12	31	7	3	378
Mercedes	77	40	30	5	70	46	24	12	40	9	2	355
Bela Vista	120	33	20	7	53	45	19	10	15	7	0	329
Oliveira Castro	95	30	25	3	60	36	25	15	17	5	0	311
Guaíra	130	35	35	22	40	90	15	10	19	7	0	403
Mundo Novo (MS)	135	35	48	0	55	45	12	14	20	5	0	369
Eldorado (MS)	125	35	20	2	65	25	20	25	18	8	1	344
Itaquiraí (MS)	130	70	25	0	70	31	15	11	35	7	3	397
Pato Bragado	100	30	45	8	65	89	35	13	29	7	5	426
Entre Rios do Oeste	117	22	30	8	91	75	35	17	34	10	5	444
São Clemente	90	22	35	3	80	50	32	20	15	12	2	361
Sub-sede	98	19	37	5	102	50	28	29	15	15	3	401
São José das Palmeiras	110	23	32	8	110	50	15	16	30	11	5	410
São Roque	120	37	40	10	100	100	35	18	50	12	8	530
Nova Santa Rosa	82	32	22	7	70	55	75	80	30	12	5	470
Margarida	99	40	30	8	65	85	30	22	48	10	10	447
Quatro Pontes	95	40	25	10	71	50	15	10	35	6	5	362
Porto Mendes	72	48	27	5	85	64	37	10	33	10	6	397
Iguiporã	85	48	28	5	75	90	30	12	29	8	8	418
U.I.A.	61	41	22	9	40	60	21	8	32	8	3	305
Estação Experimental	99	37	25	9	85	50	18	12	37	5	2	379
Novo Sarandi	110	40	25	7	89	55	15	11	30	4	4	390
Laguna Carapã (MS)	30	40	17	0	70	17	27	14	0	9	1	225

QUALIDADE DE LEITE REQUER CAPRICHO E DEDICAÇÃO

HIGIENIZAÇÃO ADEQUADA DA ORDENHADEIRA, DO RESFRIADOR E DOS TETOS DAS VACAS MELHORAM OS ÍNDICES

Todas as manhãs, seja em dia útil, fim de semana ou feriado, antes mesmo de tomar chimarrão, Ivonir e Ivonice Stahlhofer têm compromisso com as criações. Às 6 horas o gado leiteiro aguarda o chamado do produtor para comparecer à sala de ordenha. A partir das 6h30 a esposa, Ivonice, começa a fazer a primeira ordenha do dia. O ritmo é intenso, pois antes mesmo das 8 horas chega o leiteiro para levar a produção. Enquanto ela faz a ordenha, o marido vai até o chiqueiro tratar os suínos. De volta à sala de ordenha, ele trata silagem para as vacas e depois as libera ao potreiro. Depois, Ivonice limpa as teteiras e lava o resfriador. À tarde, por volta das 17 horas, é feita a segunda ordenha do dia.

A família Stahlhofer com o técnico Rodrigo Vicente: continuidade das boas práticas de manejo é que garante os bons resultados que tem alcançado

O casal de associados da Copagril mora na Linha Arroio Fundo, em Pato Bragado, com as filhas Daiane e Daniele, e o neto Gustavo, em uma propriedade de dois alqueires. Há dois anos consecutivos a família conquista o 1º lugar na categoria "Qualidade do Leite", no Seminário Anual de Leite da Copagril.

Para ter bons resultados, Ivonice conta que procura seguir as recomendações do técnico da Copagril, Rodrigo Vicente. "É preciso muito capricho e dedicação", afirma a produtora.

Há cerca de um ano e meio a família investiu em uma nova sala de ordenha e em um resfriador de mil litros com transferidor. Ivonice realiza a lavagem da ordenhadeira duas vezes ao dia com detergente alcalino clorado à temperatura de 70 a 75ºC; e ainda, duas vezes por semana faz a lavagem com detergente ácido – práticas que contribuem para que o leite tenha baixos níveis na contagem bacteriana total (CBT) e também baixa contagem de células somáticas (CCS).

Dentre as práticas adotadas, Ivonice tem o hábito de descartar os cinco primeiros jatos de cada teto, antes da ordenha. Quando termina a ordenha, ela passa selante à base de ácido láctico nos tetos das vacas. Em toda recolha de leite pelo leiteiro é feita coleta de amostra para atestar a qualidade do leite e comprovar a ausência de adulteração.

A produção na propriedade da família Stahlhofer soma 6.000 litros por mês, o equivalente a uma média de 200 litros por dia. Na premiação deste ano, os números foram: Extrato Seco Total (EST) = 13,07%; Contagem Bacteriana Total (CBT) = 47.333; Contagem Células Somáticas (CCS) = 148.250.

Menor mortalidade de suínos

A família Stahlhofer também foi premiada no Seminário Anual de Produtores de Suínos deste ano, na categoria menor percentual de mortalidade na terminação, por ter conseguido o índice de 0,99%.

Na granja são alojados 600 suínos por lote. Dentre os pontos a serem observados visando uma baixa mortalidade, Ivonir acredita que todos os passos de manejo são importantes, seguindo as recomendações do técnico da Copagril, Volmir Balem. Sendo assim, Ivonir faz o controle de ração e medicação, tem boa qualidade de água e faz o manejo correto de cortinas e de gás dentro das instalações, garantindo uma boa ambientação.

MONITORAMENTO DAS NECESSIDADES DAS AVES FAZ A DIFERENÇA

MANEJO ADEQUADO, ÁGUA DE QUALIDADE E CONTROLE DE LUZ LEVAM À ALTA EFICIÊNCIA

Sensibilidade e capacidade de perceber as particularidades de cada lote de aves têm sido um diferencial para Sigmar e Vilmar Lohmann, associados da Copagril que moram na Linha Guavirá, em Marechal Cândido Rondon, e que há 30 anos trabalham com avicultura, seguindo os passos dos pais, Waldemar e Maria.

Eles conquistaram o 1º lugar em Índice de Eficiência Produtiva (IEP) no Seminário Anual de Aves da Copagril, devido aos resultados alcançados nos últimos 12 meses antes do evento.

Conforme Vilmar, cada lote possui características específicas que precisam ser acompanhadas pelo produtor. "É necessário estar atento ao comportamento das aves para identificar se estão bem confortáveis, ou se estão sentindo frio ou calor. Enfim, o frango é o termômetro da atividade", resume.

De acordo com Sigmar, a partir do volume de água consumido pelas aves é possível identificar como elas estão. Se diminui o consumo, algo pode estar errado. Essa é uma forma de monitoramento adquirida pelos irmãos ao longo da experiência na atividade. "Nossa dedicação é total aos aviários, até porque somos os donos e fazemos o que gostamos", ressalta Sigmar.

A água utilizada na produção de aves é oriunda de poço artesiano e coletada a partir da Associação de Moradores da Linha Guavirá e Linha Rural. "A água é de excelente qualidade, tem um ótimo pH e ainda recebe cloração", enaltece Vilmar. Do ponto de vista dele, água de qualidade é fundamental para se ter bons resultados.

Outro ponto importante é o controle de luz, que é feito conforme o desenvolvimento das aves, aferindo o peso delas semanalmente.

A família cultiva lavoura em uma área de 14 alqueires e tem meio alqueire com eucalipto, cuja lenha é voltada à energia térmica para aquecer os aviários. "Fizemos o primeiro corte de eucalipto este ano. Está sendo ótimo ter lenha própria, pois conseguimos controlar melhor o estoque, que também tem mais qualidade, pois não fica estocado por muito tempo", afirmam.

Diante da eficiência alcançada e do rendimento obtido com os aviários, Sigmar e Vilmar já tem planos de construir mais dois aviários.

Vilmar, Maria, Waldemar e Sigmar Lohmann: há 30 anos a família trabalha com avicultura

felicidade é poder enxergar a vida como ela é

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

Imagens adquiridas de banco de imagens, meramente ilustrativas.

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

Hospital de Olhos de Cascavel
Banco de Olhos

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

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

VS comunicação

COMITIVA DA COPAGRIL PARTICIPA DO SALÃO INTERNACIONAL DE AVICULTURA E SUINOCULTURA

MAIS DE 100 EXPOSITORES PARTICIPARAM DO EVENTO, INCLUINDO A COPAGRIL

Uma comitiva da Copagril marcou presença no Salão Internacional de Avicultura e Suinocultura (Siavs), maior e mais importante evento dos setores no país, ocorrido entre dias 28 e 30 de julho, no Anhembi Parque, em São Paulo (SP).

A comitiva da Copagril foi formada por diretores, conselheiros, associados e funcionários da Unidade Industrial de Aves

A Copagril esteve presente no evento com um grupo de 32 pessoas, dentre eles o diretor-presidente Ricardo Sílvio Chapla, o diretor-secretário Márcio Buss, conselheiros de administração e fiscais, associados da Copagril e funcionários da Unidade Industrial de Aves.

A Copagril oportunizou a viagem e presença no evento para associados que se destacaram em suas atividades produtivas ao longo dos últimos 12 meses.

De acordo com o diretor-presidente, a participação da comitiva no evento foi muito válida. "Foi uma oportunidade interessante participar de uma feira tão importante, de nível internacional, assistir a palestras e conferir novas tecnologias demonstradas na exposição de equipamentos e produtos para suinocultura e avicultura", avalia Ricardo.

O Siavs ainda oferece para os milhares de visitantes do Brasil e de dezenas de países - entre empresários, gestores de compras, técnicos, pesquisadores, produtores avícolas e suinícolas e outros profissionais da cadeia produtiva internacional - excelentes oportunidades de negócios, com lançamentos em produtos e soluções para os setores.

Mais de 100 expositores participaram do evento, entre agroindústrias produtoras e exportadoras, empresas de equipamentos, casas genéticas, laboratórios, fornecedores de insumos biológicos e farmacêuticos, premixeiros, certificadoras, entre outros. Inclusive a Copagril participou com um estande para atendimento ao público.

Estiveram presentes ao evento os governadores de São Paulo, Geraldo Alckmin; do Rio Grande do Sul, José Ivo Sartori; de Santa Catarina, Raimundo Colombo; do Paraná, Beto Richa; de Goiás, Marconi Perillo; e do Mato Grosso do Sul, Reinaldo Azambuja, além da Ministra da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Kátia Abreu, e do Ministro da Secretaria de Portos, Edinho Araújo. Deputados, senadores, lideranças do agronegócio e empresários da cadeia produtora e exportadora de proteína animal também estiveram no evento.

O presidente-executivo da Associação Brasileira de Proteína Animal (ABPA), Francisco Turra, frisou, na ocasião, que "A sanidade é a chave que abre as portas de qualquer mercado". Por sua vez, o ex-ministro da Fazenda, Antônio Delfim Netto, proferiu palestra sobre "O papel do Brasil na nova ordem mundial".

O Siavs ainda teve palestras sobre Frangos: ações de manejo para melhorar o resultado de produção; Gestão plena e ganhos de produtividade na suinocultura; As tecnologias da informação como instrumento de gestão; Genética suína: onde estamos e até onde podemos chegar; e Gestão para maximizar resultados, dentre outros temas.

COPAGRIL SORTEIA UM CAR
PRÊMIOS NA CAMPANHA D

A Copagril realizou, no dia 8 de agosto, o sorteio de 28 prêmios da promoção Copagril Premia, que é alusiva ao aniversário de 45 anos da cooperativa, comemorado no dia 9 de agosto. O sorteio foi feito em frente ao Supermercado Copagril da Avenida Rio Grande do Sul, em Marechal Cândido Rondon, e contou com a presença de funcionários e público em geral, sendo que a fiscalização do sorteio foi feita pela equipe da Auditoria Interna da Copagril.

O produtor rural João Pedro Rachow, do distrito de Margarida, Marechal Cândido Rondon, foi o ganhador do Ford, Ka 1.5, branco, ano 2015, ano de fabricação 2015, com ar-condicionado, direção elétrica, freios ABS, vidros elétricos dianteiros e travas elétricas. Confira, na tabela, quem foram os demais ganhadores dos prêmios.

Continue concorrendo

Que tal fechar o ano ganhando você também um carro zero quilômetro? Sim, você ainda tem chances, por isso, continue preenchendo os cupons que recebe nos Supermercados, Lojas Agropecuárias e Postos de Combustíveis da Copagril, em qualquer município da área de atuação da cooperativa, seja no Paraná ou Mato Grosso do Sul, pois a campanha Copagril Premia segue até dezembro.

A cada R$ 50 em compras, o cliente recebe um cupom amarelo para concorrer. No caso de compras de grandes volumes, como rações, núcleos e suplementos minerais, os clientes recebem um cupom azul a cada R$ 500 em compras. Os cupons podem ser depositados nas urnas disponíveis nos locais citados. Lembrando que os cupons do primeiro sorteio participaram do segundo e também no último sorteio todos os cupons acumulados durante o ano participarão da apuração.

No terceiro e último sorteio, no dia 19 de dezembro, o maior prêmio será um veículo Renault, Sandero Expression 1.6, branco, modelo 2015, ano de fabricação 2015, com ar-condicionado, trava elétrica, airbag, freios ABS e som original de fábrica. Além disso, também serão sorteados outros 31 prêmios, dentre eles notebook, TVs, geladeiras e outros.

A entrega dos prêmios ocorreu no dia 12 de agosto, no Centro Administrativo da Copagril, em Marechal Cândido Rondon

COPAGRIL LANÇA NOVO SITE

No mês de aniversário, a Copagril lançou um novo site, que já está no ar e continua com o mesmo endereço eletrônico www.copagril.com.br. A novidade é que ele ficou com layout mais moderno, dinâmico e interativo. No novo site, o internauta tem acesso aos áudios do Informativo Copagril transmitidos em rádio; ao vídeo institucional da Copagril; tabela de resultado dos jogos da equipe Copagril Futsal/Sempre Vida/Penalty; além de tabloides de ofertas dos Supermercados Copagril e página de cadastramento de currículos.

Além desses incrementos, você continua conferindo tudo de bom que já tinha em nosso site: notícias, registro e histórico de chuvas, previsão do tempo, a história da Copagril, seus negócios e áreas de atuação, etc. Acesse e confira!

R RO E VÁRIOS
O E 45 ANOS

O segundo sorteio da promoção foi realizado no dia 8 de agosto, em frente ao Supermercado II

RELAÇÃO DE GANHADORES:

João Pedro Rachow Margarida (Marechal Cândido Rondon)	um veículo Ford Ka 1.5 branco ano 2015
Armando Luiz Rodrigues Junior (Marechal Cândido Rondon)	um refrigerador Electrolux 240 litros
Renata Dias (Guaíra)	um refrigerador Electrolux 240 litros
Mateus Anderle Maldaner (Entre Rios do Oeste)	um refrigerador Electrolux 240 litros
Jucelmo Oliveira Fernandes Novo Horizonte (Marechal C. Rondon)	uma TV led 40" Toshiba, modelo Full HD
Vilmar Miguel Lohmann Linha Guavirá (Marechal C. Rondon)	um notebook Stilo, Positivo
Rovane Janice Leindecker Pato Bragado	um aparelho de ar-condicionado Komeco
Miguel Pacheco Marechal Cândido Rondon	um aparelho de ar-condicionado Komeco
Edson S. de Souza Linha Cristal (Pato Bragado)	uma bicicleta masculina modelo aro 26
Ariany Scaravonatti Pato Bragado	uma bicicleta feminina modelo aro 26
Flavio Mitsumo Wagatsuma Oliveira Castro (Guaíra)	um Micro System Philips modelo 15W
Marcia Inês Suski Marechal Cândido Rondon	um Micro System Philips modelo 15W
Michelli Zanatta Marechal Cândido Rondon	um Micro System Philips modelo 15W
Edio Chapla Margarida (Marechal Cândido Rondon)	viagem para Foz do Iguaçu
Cleverson Domingues Marechal Cândido Rondon	viagem para Foz do Iguaçu
Claudio José Kochepka Margarida (Marechal Cândido Rondon)	viagem para Foz do Iguaçu
Luciane Much Wachholz Marechal Cândido Rondon	viagem para Foz do Iguaçu
Tiago Rodrigo Rambo Entre Rios do Oeste	viagem para Foz do Iguaçu
Daniel Locatelli Marechal Cândido Rondon	viagem para Foz do Iguaçu
Jhonatan Darci Hardt, Marechal Cândido Rondon	viagem para Foz do Iguaçu
Valdemir Francener Linha São Bernardo (Marechal C. Rondon)	viagem para Foz do Iguaçu
Ingrid Fruhling Marechal Cândido Rondon	viagem para Foz do Iguaçu
Benedita de A. Girardello Marechal Cândido Rondon	viagem para Foz do Iguaçu
Felipe Patrick Schlender Linha Guaçu (Nova Santa Rosa)	viagem para Foz do Iguaçu
Solange Maria Liska Marechal Cândido Rondon	viagem para Foz do Iguaçu
Iana Clara Lima Guaíra	viagem para Foz do Iguaçu
Itamar Vilson Foz do Iguaçu	viagem para Foz do Iguaçu
Marlene de F. Fernandez Guaíra	viagem para Foz do Iguaçu

ASSOCIADOS CELEBRAM ANIVERSÁRIO DA COPAGRIL

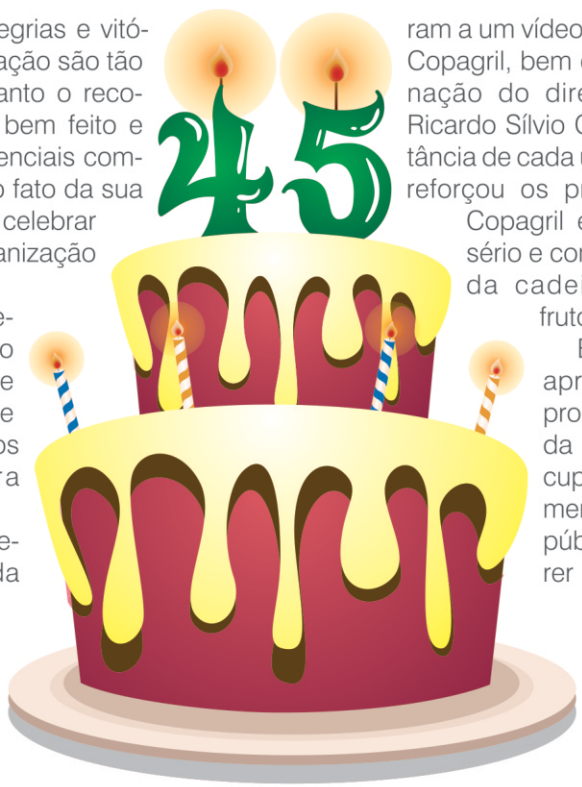
ELES PARTICIPARAM DE CAFÉS DA MANHÃ REALIZADOS EM VÁRIAS LOCALIDADES

Celebrar é compartilhar alegrias e vitórias. Poucas formas de celebração são tão poderosas e gratificantes quanto o reconhecimento por um trabalho bem feito e atitudes dignas. Um dos diferenciais competitivos da Copagril reside no fato da sua capacidade de compartilhar e celebrar as alegrias e as vitórias da organização como um todo.

Para marcar este ano especial em que a Copagril celebra o seu aniversário de 45 anos de fundação, foram realizados, de março a maio, vários encontros com café da manhã para os associados.

Os cafés da manhã representaram a manifestação da comunhão que sempre esteve presente no relacionamento entre a Copagril e seus associados.

Durante os eventos, os associados presentes assistiram a um vídeo comemorativo dos 45 anos da Copagril, bem como acompanharam a explanação do diretor-presidente da Copagril, Ricardo Sílvio Chapla, que enfatizou a importância de cada um dos associados, bem como reforçou os propósitos da cooperativa. "A Copagril é exemplo de que o trabalho sério e comprometido com todos os elos da cadeia produtiva rendem bons frutos", frisou.



Em outro momento, também foi apresentada aos associados a promoção Copagril Premia, a partir da qual estão sendo distribuídos cupons em todos os estabelecimentos da Copagril para que o público de clientes possa concorrer a vários prêmios, dentre eles um carro zero quilômetro. A promoção vem sendo realizada durante todo o ano e já tem vários ganhadores, sendo que o próximo sorteio acontecerá no dia 19 de dezembro.

Diretor-presidente da Copagril, Ricardo Sílvio Chapla: "A Copagril é exemplo de que o trabalho sério e comprometido com todos os elos da cadeia produtiva rendem bons frutos"

COPAGRIL REGISTRA PARTICIPAÇÃO EXPRESSIVA NA EXPOSIÇÃO RONDONENSE

ESTANDES DA COOPERATIVA FORAM VISITADOS POR MILHARES DE PESSOAS DURANTE O EVENTO

As festividades do aniversário de 55 anos do município de Marechal Cândido Rondon, de 23 a 26 de julho, contaram com expressiva participação da Copagril, que recebeu, em seus estandes, a visita de milhares de pessoas, dentre elas autoridades políticas, eclesiásticas, associativistas, empresários, associados, clientes e amigos.

A Copagril conta com um pavilhão próprio no parque de exposições, onde se organizou em estandes do setor agronômico, cafeteria, lojas agropecuárias, fábrica de rações, área recreativa da AACC e espaço do cooperativismo, com representantes da ACFC e ACJC. Também neste local houve divulgação da campanha promocional Copagril Premia, alusiva ao aniversário de 45 anos, e que sorteou um carro zero quilômetro em agosto e vai sortear outro em dezembro.

Na Exposição da Indústria e Comércio, a Copagril levou os produtos de sua marca própria, bem como estiveram expostos produtos da Frimesa. Tanto no Centro de Eventos, como no Pavilhão do Agronegócio, a Copagril distribuiu cupons ao público para concorrer a 32 prêmios, que foram sorteados no último dia da Expo Rondon e entregues no dia 30 de julho aos ganhadores.

Na parte pecuária, a Copagril foi parceira do município na organização da exposição de gado leiteiro e de suínos, tendo ainda instalado um mini-aviário no parque de exposições. A Copagril integrou a organização das palestras voltadas a suinocultores e também o julgamento do gado holandês registrado, realizado no dia 25.

Na exposição de máquinas a Copagril apresentou tratores Landini de fabricação nacional, dentre outras novidades na linha de plantio e preparo de solo e linha de carretas para transporte de grãos e silagem.

Dentre as atrações da Expo Rondon, a Copagril ainda foi patrocinadora da prova de tambor com cavalos, realizada na arena de rodeios.

Paralelamente, a Copagril teve representação no desfile alegórico alusivo ao 55º aniversário do município, ocorrido na Rua Independência, no sábado.

Já no domingo da festa, a Copagril participou do 36º Concurso Nacional do Boi Assado no Rolete, conquistando o 2º lugar na categoria culinária.

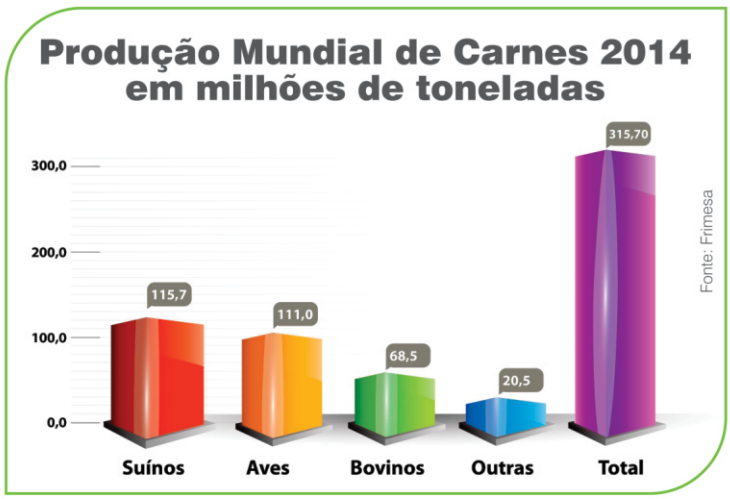
A Copagril tem um Salão de Agronegócios no Parque de Exposições, que recebeu intensa visitação

PALESTRAS ENFOCAM MERCADO DE CARNES E USO DE ÁGUA DA CHUVA

SUINOCULTURA TERÁ MAIS OPORTUNIDADES A PARTIR DA EXPORTAÇÃO DE CARNE

As tendências no setor de suinocultura foram o enfoque das palestras promovidas durante a Expo Rondon 2015, no dia 24 de julho, no parque de exposições de Marechal Cândido Rondon.

Na oportunidade, o técnico do Serviço Autônomo de Água e Esgoto (SAAE), Fábio Alexandre Regelmeier, realizou explanação sobre "Aproveitamento de Água da Chuva em Zonas Rurais", com base em um projeto-piloto desenvolvido pelo SAAE e Itaipu, em parceria com a Copagril. A partir do projeto, é instalado um sistema de coleta de água da chuva em telhados de granjas, sistema de filtragem e implantada cisterna para armazenamento e posterior utilização da água nas atividades rurais.



No evento, o diretor-executivo da Frimesa, Elias José Zydek, proferiu palestra sobre o "Mercado de carnes no Brasil: Cenários e Desafios".

Durante a explanação, ele abordou a produção mundial de carnes, que em 2014 foi de aproximadamente 315,7 milhões de toneladas, sendo que a carne suína contribuiu para 36,6% deste total; aves 35%, bovinos 21,6% e outras carnes 6,4%.

Já em relação ao comércio mundial de carnes, Elias revelou a previsão de que até 2040 serão necessárias mais 270 milhões de toneladas de carnes, já que atualmente o volume comercializado ainda é pequeno em relação à produção. Segundo o palestrante, os maiores importadores de carnes são Japão, Rússia e México. Já entre os maiores exportadores aparecem os Estados Unidos, União Europeia, Canadá; e o Brasil em quarto lugar.

Diretor-executivo da Frimesa, Elias José Zydek: "A exportação é que viabilizará as cadeias produtivas das carnes brasileiras"

A produção brasileira de carnes no ano passado foi de aproximadamente 27,5 milhões de toneladas, enquanto o consumo de carnes per capita no Brasil é de 98,8 quilos ao ano.

No que tange às tendências do mercado interno, Elias apontou que em médio a longo prazo deve crescer o consumo e aumentar a preferência por produtos prontos.

Já quanto às tendências do mercado externo, o diretor da Frimesa apontou para o aumento do comércio global; maior abertura para carne suína; maior exportação de carne bovina e aves; crescimento do mercado indiano; redução no uso de antibióticos; e fortes exigências entorno do bem-estar animal, ambiental e controle de resíduos químicos nas carnes.

Assim, Elias ressaltou que cabem como "deveres de casa" para o Brasil, quanto ao governo: dar credibilidade ao sistema sanitário; eliminar a burocracia e greves; garantir direito a propriedade; reduzir impostos; prover infraestrutura; e remover barreiras internacionais. Por sua vez, à cadeia da suinocultura cabe: seguir o modelo do frango, implantar o sistema suíno certificado, aumentar a rastreabilidade, reforçar a biossegurança, sanidade, o respeito ao meio ambiente e ainda é preciso ser competitivo em custos.

ALIMENTOS DA **MARCA COPAGRIL** SÃO EVIDENCIADOS AO PÚBLICO CONSUMIDOR

ELES SÃO COMERCIALIZADOS EXCLUSIVAMENTE NOS SUPERMERCADOS COPAGRIL

Alimentos de qualidade com a marca Copagril ficaram em evidência durante a Expo Rondon 2015, ocorrida de 23 a 26 de julho, no Parque de Exposições de Marechal Cândido Rondon. Eles foram mostrados ao público em estande especial instalado no Centro de Eventos, em parceria com a Frimesa.

Há 5 anos a Copagril passou a atuar no ramo de alimentos com a marca própria Copagril, sendo que os produtos possuem ótima aceitação do público consumidor.

Atualmente, levam a marca Copagril os alimentos: alho, amido de milho, feijão preto e feijão carioca, arroz parboilizado e arroz polido, farinha de trigo, polvilho doce e azedo, farinha de mandioca branca e torrada, café torrado e moído, massas talharim fino, médio e grosso e ainda vinagre de vinho tinto e de álcool.

São alimentos exclusivamente disponíveis nos Supermercados Copagril, produzidos por parceiros comerciais previamente selecionados. Como critérios de seleção definem-se: ser uma empresa consolidada no mercado, possuir instalações e equipamentos adequados ao processo e matéria-prima de qualidade.

Conforme a nutricionista do setor de Gestão da Qualidade e Segurança de Alimentos da Copagril, Jéssica Daiane Köpsel, para assegurar a qualidade dos produtos, os parceiros comerciais recebem visitas técnicas da Copagril, apresentam fichas técnicas e certificados de classificação dos produtos que levam a marca Copagril. Esta certificação garante que os alimentos passam por testes laboratoriais conforme exigência legal para cada tipo de produto. Além disso, segundo Jéssica, no ato de recebimento das mercadorias nos supermercados, a Copagril possui profissionais que fazem a conferência dos produtos, tanto em relação ao aspecto visual como sensorial. Desse modo, a qualidade da linha de Alimentos Copagril está presente em todas as etapas do processo, desde a seleção de matéria-prima até a disponibilização dos produtos nas gôndolas dos supermercados.

Você encontra os alimentos Copagril em cinco endereços, sendo dois supermercados em Marechal Cândido Rondon, um em Guaíra, um em Nova Santa Rosa e outro em Novo Sarandi (Toledo).

Estande da Copagril na Expomar evidenciou a linha de alimentos

COPAGRIL ESTABELECE NOVO CONCEITO DE LOJA AGROPECUÁRIA

LOJAS OFERECEM PRODUTOS PARA O CAMPO, USO DOMÉSTICO E PESSOAL

Quem duvida que tem batedeira, secador de cabelo, micro-ondas, ar-condicionado ou até mesmo pneus à venda em uma loja agropecuária? A Copagril mudou o conceito que se tinha de loja agropecuária, oferecendo muito mais do que produtos para as atividades agrícolas e pecuárias, passando a atender o público em suas necessidades dentro e fora de casa.

Há cerca de três anos, as Lojas Agropecuárias Copagril promoveram uma diversificação gradativa de suas linhas de produtos. Atualmente, os clientes das Lojas Agropecuárias Copagril podem adquirir desde produtos para suas atividades produtivas como também para o seu jardim, veículo, residência e mesmo itens de uso pessoal.

A mudança ocorreu a partir de uma reunião ocorrida há cerca de quatro anos, em que se avaliou a possibilidade de incrementar as lojas com ferramentas, conexões e interruptores. Foi realizado um levantamento das necessidades dos associados e clientes e considerado que seria importante agregar mais produtos às lojas.

Hoje, as Lojas Agropecuárias Copagril trabalham com linhas de ferramentas, eletrodomésticos portáteis, óleos e lubrificantes, linha elétrica, calçados, produtos para lazer e camping, pneus, linha de jardinagem, bem como implementos para máquinas agrícolas e insumos, incluindo rações, sementes, defensivos e fertilizantes.

Qualidade

Diante da diversificação que estava em andamento, surgiram também sugestões que partiram das necessidades dos associados e, desse modo, periodicamente foram sendo acrescentados mais produtos às lojas. Dentro desse processo natural de evolução também tem sido feita a adequação física das unidades, visando oferecer mais conforto para os clientes.

Outro passo importante na expansão da gama de produtos foi a busca de novos fornecedores, visando oferecer produtos com a mesma qualidade que se prima nos produtos e serviços da Copagril.

Existe ainda o cuidado de oferecer produtos conforme as características específicas de cada localidade onde a loja está instalada, respeitando as particularidades da clientela.

Outro diferencial é a venda de produtos com a marca Copagril, tais como relógios, mochilas, kit para chimarrão, chapéus, cintos, camisas, coturnos, taças, espetos, dentre outros. Hoje as Lojas Agropecuárias Copagril atendem todas as necessidades do produtor rural e do consumidor em geral, por isso adotam o slogan: “têm tudo que você precisa”.

A Copagril tem lojas na sede em Marechal Cândido Rondon e nos distritos de Margarida, São Roque, Iguiporã e Porto Mendes; em Guaíra e nos distritos de Bela Vista e Oliveira Castro; em Sub-sede e São Clemente (Santa Helena); no distrito de Novo Sarandi (Toledo); e ainda em Pato Bragado, Mercedes, Nova Santa Rosa, Quatro Pontes, São José das Palmeiras no Paraná; e no Mato Grosso do Sul em Itaquiraí, Eldorado e Mundo Novo.

Produtos das Lojas Agropecuárias foram expostos durante a Expo Rondon

COPAGRIL RENOVA PARCERIA COM A LANDINI

FABRICANTE DE TRATORES AGORA ESTÁ COM INDÚSTRIA PRÓPRIA NO BRASIL

Quem precisa de tratores potentes, de alto desempenho e baixo consumo de combustível pode contar com a Copagril, que renovou, neste ano, a parceria com a Landini.

Os tratores Landini foram destaque na Exposição de Máquinas e Implementos Agrícolas da Expo Rondon 2015, ocorrida de 23 a 26 de julho, em Marechal Cândido Rondon.

A Landini oferece tratores com potência compatível com as necessidades dos produtores rurais da área de atuação da Copagril, motivo pelo qual houve a renovação da parceria.

A Landini é uma marca fundada há mais de 130 anos na Itália, o que garante confiabilidade nos seus produtos. A fabricante de tratores agora está com indústria própria no Brasil, situada em Contagem (MG). A Landini está com tratores de médio e grande porte nacionalizados e finamizados, o que facilita a negociação e as linhas de crédito para o agricultor, bem como o pós-venda e assistência técnica aos produtos.

A empresa dispõe de uma gama de tratores de 60 a 320 cvs, em diversas configurações, destes, serão produzidos inicialmente na fábrica de Minas Gerais as linhas de 120 a 190 cvs, desenvolvidos especialmente pensando no mercado brasileiro.

A Copagril também apresentou, em seu estande de máquinas na Expo Rondon, algumas novidades na linha de plantio e preparo de solo e linha de carretas para transporte de grãos e silagem, bem como a tradicional linha de pulverização.

Satisfação

O produtor rural associado da Copagril, Arnaldo Schmidt, já tem um trator da marca Landini há cerca de cinco anos. Ele é morador da Linha São Carlos, em Porto Mendes, distrito de Marechal Cândido Rondon, e cultiva uma área total de aproximadamente 150 alqueires, incluindo terra arrendada.

Para plantar soja e milho, ele conta com seu trator Landpower 140cvs. “Para mim este trator está aprovado. Com ele eu consigo conduzir plantadeira para cultivar 10 linhas, em sistema de plantio direto. Dessa forma, consigo plantar cerca de 10 alqueires por dia”, ressalta Arnaldo.

Diante do bom desempenho do seu trator Landini, o agricultor já está planejando negociar um novo trator na Loja de Máquinas Agrícolas Copagril, em breve.

CRIADORES DE BOVINOS CONQUISTAM COLOCAÇÕES EM RANKING PARANAENSE

ELES SUBMETERAM SEUS ANIMAIS A JULGAMENTO DURANTE EXPOSIÇÃO PECUÁRIA

Incentivar a criação de animais de alta genética e favorecer a valorização econômica de bovinos foi o propósito do Julgamento de Gado Leiteiro Registrado, ocorrido no dia 25 de julho, durante a Expo Rondon 2015, uma iniciativa da Prefeitura de Marechal Cândido Rondon, em parceria com a Copagril.

Dos 110 animais que participaram da exposição pecuária, 70 bovinos foram inscritos no julgamento. Eles foram avaliados em 19 categorias pelo jurado e classificador nacional da raça holandesa, o médico veterinário Altair Antonio Valloto, que também é superintendente da Associação Paranaense de Criadores de Bovinos da Raça Holandesa (APCBRH). Os trabalhos de julgamento foram feitos pelos representantes da associação: Eduardo Ruviski, José Augusto Horst e Eduardo Presendo.

A grande campeã do julgamento foi a Granja Cavalli Patricia Lavanguar. Na categoria de melhores criadores, foi vencedora a Granja Cavalli, ficando como vice-campeão Ervino Krause e em 3º lugar Darci e Marlene Vorpagel. E na categoria de melhores expositores, a Granja Cavalli também venceu, ficando como vice-campeões Darci e Marlene Vorpagel e em 3º lugar Ervino Krause.

A Expo Rondon é uma exposição homologada nacionalmente, sendo que os pontos conquistados são contabilizados no Ranking Paranaense dos Melhores Criadores e Expositores do Estado e os resultados são divulgados para criadores da raça em todo o Brasil. Desse modo, também ocorre uma valorização econômica dos animais, da região e dos criadores.

Critérios

Dentre os critérios de avaliação, Altair explica que nos animais jovens, bezerras e novilhas, são observadas as características de força leiteira, que são regiões dos animais que demostram que ele tem condições de ingerir mais quantidade de alimento, se manter com saúde e que demostram ser animais que venham produzir mais leite na sua vida (angulosidade, largura de peito, estatura, profundidade de corpo) e as pernas e pés que possibilitem aos animais durarem mais e que minimizem o risco de terem problemas de cascos (pernas vista posterior, ângulo do casco, profundidade talão). Além disso, os animais devem ter um equilíbrio (balanço) entre as suas partes, força leiteira, pernas, pés e garupa.

Nos animais que já deram cria (vacas) o mais importante é o úbere, pois ele está relacionado com a maior produção de leite na vida do animal. Os melhores úberes são altos, largos, mediana profundidade e textura, com boas colocações de tetos e comprimentos para que facilite a ordenha, e produzam leite de melhor qualidade. Pernas e pés também são importantes.

A grande campeã do evento foi a Granja Cavalli Patricia Lavanguar

PINTINHOS COLORIDOS CATIVAM NOVAS GERAÇÕES PARA A AVICULTURA

Miniaviário foi uma novidade apresentada pela Copagril

Uma novidade da Copagril para a Expo Rondon 2015 foi a instalação de um miniaviário para visitação pelo público. O evento foi realizado de 23 a 26 de julho, no Parque de Exposições de Marechal Cândido Rondon, fazendo parte da programação dos 55 anos do município.

A surpresa, dentro do miniaviário, era a presença de pintinhos coloridos, que atraíram a curiosidade de pessoas de todas as idades, agradando especialmente as crianças.

De acordo com o encarregado do Fomento Avícola, Adrian Alaver Fernandes, o miniaviário foi uma forma que a Copagril encontrou para atingir dois objetivos: cativar e atrair as novas gerações para a avicultura, visando à sucessão familiar na propriedade rural; e expor aos produtores as novas tecnologias existentes no mercado em termos de sistema de automação, como: refrigeração, arraçoamento, aquecimento, iluminação e climatização dos novos aviários a serem construído pela Copagril.

A utilização do corante de grau alimentício foi responsável pela coloração das aves. Segundo Adrian, dentro da cadeia avícola, os corantes fazem parte da vacinação dos pintinhos e possuem utilidade técnica. "A vacina contra Bronquite Infecciosa é feita por meio de spray de aspersão. Assim, o corante precisa ser aplicado junto com a vacina para termos certeza de que todos os pintainhos foram imunizados", explica.

Conforme o médico veterinário da Copagril, o corante é inofensivo para os pintinhos, portanto, não afeta a saúde deles. Antes de serem levados para a exposição rondonense, todos os pintinhos receberam uma bateria de vacinas, conforme exigências dos Órgãos Oficiais de Sanidade Animal.

O miniaviário para o evento foi idealizado pela Copagril e viabilizado em parceria com a Cobra Construções e a Plasson Equipamentos.

COPAGRIL CONQUISTA 2º LUGAR NO CONCURSO DO BOI NO ROLETE

PREMIAÇÃO ALCANÇADA FOI NA CATEGORIA CULINÁRIA

A Copagril conquistou, no dia 26 de julho, o 2º lugar na categoria culinária do 36º Concurso Nacional do Boi Assado no Rolete, integrando a programação da Expo Rondon 2015, evento festivo do aniversário de emancipação de Marechal Cândido Rondon.

A equipe de assadores da Copagril foi formada por Ailton da Rocha, Fábio Albrink, Joni Gerhardt, Juliano Weizenmann, Maycon Zimermann e Paulinho Bloemer.

A equipe de assadores, diretores e gerentes da Copagril comemoraram o troféu conquistado

O troféu foi entregue aos diretores da Copagril, presidente Ricardo Sílvio Chapla, vice-presidente Elói Darci Podkowa e secretário Márcio Buss, aos gerentes e à equipe de assadores pelo prefeito Moacir Froehlich, e pelo coordenador do concurso, Ilario Hofstaetter (Ila), dentre outras autoridades e lideranças. A Copagril somou 118 pontos para alcançar o 2º lugar.

Em 1º lugar na mesma categoria ficou a equipe Rondotec Informática e Maltauro Eventos, que somou 119 pontos.

Mais de 20 mil pessoas participaram do almoço durante o Concurso do Boi no Rolete, quando foram assados 50 bois inteiros, por cerca de 40 empresas e entidades. O boi no rolete é o prato típico do município e todos os anos atrai grandioso público interessado em prestigiar essa atração gastronômica.

Em seu box do Boi no Rolete a Copagril recebeu lideranças cooperativistas e políticas, e também uma das maiores jogadoras de vôlei da história da Seleção Brasileira, a campeã olímpica de 2008 Mari Steinbrecher.

Lideranças da Copagril recepcionaram a jogadora de vôlei, Mari Steinbrecher, e representantes do Banco do

COPAGRIL REALIZA ENTREGA DE PRÊMIOS DO SORTEIO DA EXPO RONDON

GANHADORES VISITARAM OS ESTANDES DA COPAGRIL NA FESTA DO MUNICÍPIO

A diretoria da Copagril realizou, no dia 30 de julho, a entrega de prêmios aos ganhadores do sorteio realizado durante a Expo Rondon 2015, ocorrida de 23 a 26 de julho, no parque de exposições de Marechal Cândido Rondon.

O ato de entrega dos prêmios aos felizardos ocorreu na Sala de Treinamentos 1, no Centro Administrativo da Copagril.

O sorteio foi uma forma da Copagril marcar de maneira especial sua presença nas festividades do aniversário de 55 anos do município, brindando o público com a possibilidade de preencher cupons e ganhar prêmios, apenas visitando os estandes da Copagril no parque de exposições.

Durante o encontro do dia 30, o diretor-presidente Ricardo Sílvio Chapla, ressaltou que neste ano a Copagril registrou recorde de público visitando os espaços da cooperativa na Expo Rondon, o que é motivo de muita satisfação.

Confira quem foram os ganhadores dos 32 prêmios

Ericina Klein;
Luiz Carlos Boch;
Sofia Kinest;
Eduardo Mendes Morreira;
Thiago Anklan;
Kleiton Cantelli Bremm;
Rosinildo Deppner;
Letícia Maier;
Adir Hunemeier;
Leomar Mette;
Dulce Hunemeier;
Helena Pires;
Andressa Caroline Bickel;
Maria Aparecida da Silva;
Anderson Fischer;
Adirso Gerhard;
Ani Uhlein;
Leonel Rocha;
Luana Rafaela Schneider;
Astrid Parlow;
Hildegarde Grützmann;
Ana Claudia Schutz;
Rosangela Balena;
Marli Kuhn Ribeiro;
Maria Glória de Oliveira;
Cristian José Ulsenheimer;
Thaís Vitória Barbosa;
Clair Nair Fischer;
Janete Groff;
Oniro Heep;
Jacob Pitner;
Ildo Langer.

Entrega dos prêmios foi realizada pelos diretores na Sede Administrativa da Copagril

Copagril, há **45 anos cultivando** os **valores** do

coopera

Uma **história** de **sucesso**
se **constrói** com muito **trabalho,**
talento e **dedicação.**

09 DE AGOSTO ANIVERSÁRIO
DA COPAGRIL

MKT COPAGRIL

ativismo.

Copagril 45 anos

Agindo no Presente com os olhos no Futuro

A Unidade Industrial de Aves Copagril tem 1.800 funcionários e é uma das mais modernas do Paraná, altamente automatizada e certificada a partir de padrões internacionais de qualidade

Indústria paranaense busca SUSTENTABILIDADE que gera transformação

FRIGORÍFICO DE AVES COMPROVA QUE É POSSÍVEL AGREGAR VALOR À PRODUÇÃO AGROPECUÁRIA PROMOVENDO O DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO, SOCIAL E AMBIENTAL, O TRIPÉ DA SUSTENTABILIDADE

Por Carina Walker Ribeiro

Com o objetivo de oferecer uma alternativa de renda a mais para o produtor rural, há 10 anos a Cooperativa Agroindustrial Copagril criou a cadeia produtiva de aves, dando um impulso no orçamento familiar de vários associados.

Foi assim que surgiu o projeto de implantação da Unidade Industrial de Aves Copagril, instalada em Marechal Cândido Rondon, município do Oeste do Paraná que possui uma população de 50 mil habitantes.

A avicultura provocou uma transformação na vida de 220 associados da cooperativa, que passaram a ter uma dependência menor das condições climáticas e da produção agrícola.

O projeto de instalação de uma planta industrial nasceu com três propósitos: diversificar as atividades rurais e aumentar a renda dos produtores associados à Copagril; verticalizar e expandir as atividades da cooperativa; e gerar empregos e renda.

Deu certo. Hoje a Unidade Industrial de Aves Copagril tem 1.800 funcionários e é uma das mais modernas do Paraná, altamente automatizada e certificada a partir de padrões internacionais de qualidade (Certificação do Brithish Retail Consortium - BRC). E o principal, tem cumprido seus objetivos e promovido a sustentabilidade em três dimensões: econômica, social e ambiental.

Para a Copagril, produzir alimentos é um dos ofícios mais nobres que existem, já que o alimento está na base da pirâmide das necessidades humanas (Maslow). Sendo assim, produzí-lo com qualidade representa uma grande responsabilidade social.

Do ponto de vista do diretor-presidente da Copagril, Ricardo Sílvio Chapla, a cooperativa potencializa a vocação do homem do campo por meio da assistência técnica especializada e ainda industrializa os produtos, agregando valor à produção.

Sustentabilidade econômica

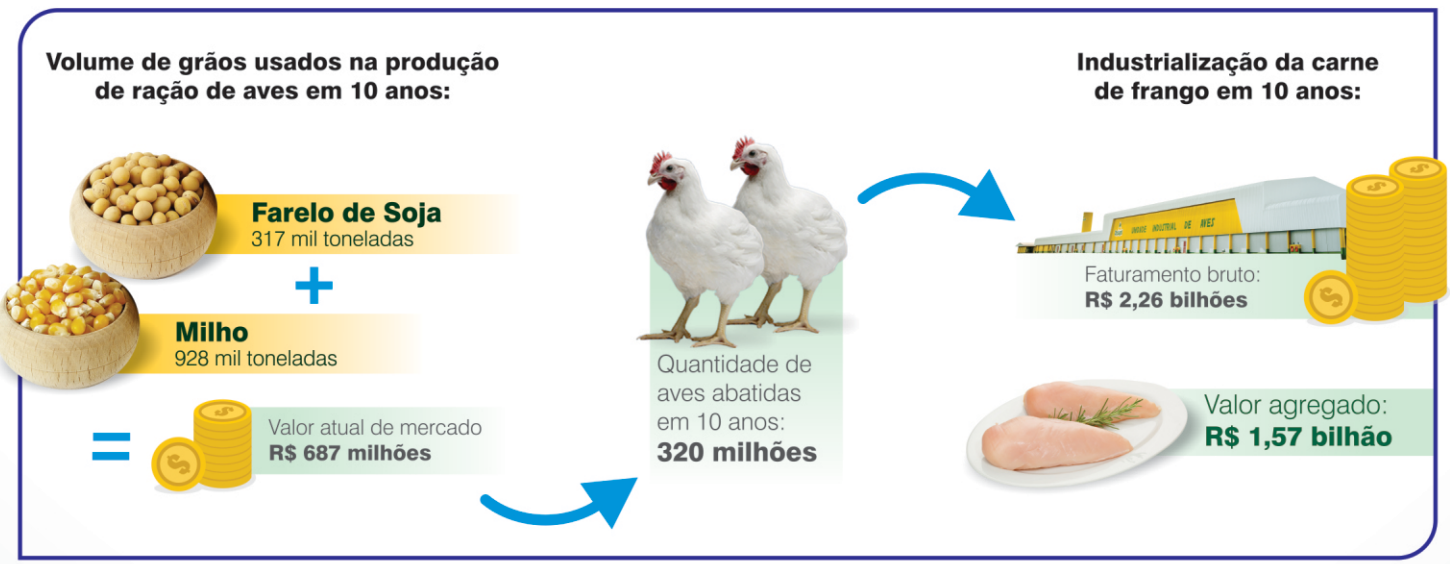
A Indústria de Aves Copagril é uma indústria paranaense de excelência que busca melhorar a qualidade de vida das pessoas, desde o avicultor, passando pelo funcionário até o consumidor. Isso passa pela questão econômica.

A partir da transformação de soja e milho em proteína animal, a Copagril passou a agregar valor à produção agrícola, que antes era vendida na sua forma *in natura*. Esse é o papel da indústria paranaense: transformar para gerar riquezas.

Desde o início dos abates na Unidade Industrial de Aves Copagril, em 2005, até hoje, foram destinados à produção de ração para criação de aves 317 mil toneladas de farelo de soja e 928 mil toneladas de milho. Se esses grãos fossem comercializados *in natura*, em valores atuais, somariam R$ 687 milhões.

O mesmo volume de grãos destinado à produção de ração para as aves, e com a industrialização da carne de frango, rendeu um faturamento bruto de R$ 2,26 bilhões (em 10 anos), sem contar a geração de impostos e a renda aos cooperados e funcionários. Significa que a indústria gerou um valor agregado de aproximadamente R$ 1,57 bilhão.

Atualmente, a Copagril exporta produtos para 50 países. Conforme o gerente comercial do frigorífico de aves, José Lima, ao longo da existência da indústria foram exportados mais de US$ 590 milhões em mercadorias, o que representa conquista de mercados internacionais, receitas para a cooperativa e uma expressiva geração de divisas para o nosso país. Esse é o caminho para a indústria paranaense: gerar riquezas para transformar realidades.



Avicultor associado, Milton Layter: "Estou muito satisfeito por fazer parte do projeto avícola da Copagril"

Sustentabilidade social

A maioria dos associados da Copagril é de pequenos produtores, sendo que 58% deles têm propriedade com área de até 20 hectares. Segundo o gerente de produção pecuária da Copagril, Udo Herpich, diante dessa realidade fundiária, a cooperativa tem a responsabilidade de incentivar a viabilidade econômica de se produzir no campo.

O associado Milton Layter tem uma área de 11 hectares na Linha Ajuricaba, em Marechal Cândido Rondon. A lavoura ocupa dois hectares, há três hectares com plantação de eucalipto e a propriedade ainda tem chiqueiros e um aviário.

Milton lembra que não existem linhas de crédito para compra de terras, mas os bancos oferecem financiamento para construção de aviários. "Um aviário ocupa um pequeno espaço de terra e garante para o produtor uma boa renda", assegura.

Na comparação entre a produção agrícola e a produção de aves, Milton tem certeza de que a avicultura é muito mais rentável. "Estou muito satisfeito por fazer parte do projeto avícola da Copagril. A atividade avícola diminuiu nossa dependência da safra agrícola", afirma.

O avicultor associado ainda se sente valorizado por fazer parte de um projeto da dimensão do frigorífico da Copagril, que atualmente abate 180 mil aves por dia. "Fico feliz em imaginar que os frangos que produzimos aqui são consumidos em vários países do mundo", afirma.

Além de favorecer a sustentabilidade econômica e social dos avicultores, a Copagril também faz parte da trajetória de vida de muitos trabalhadores.

Todos os dias, Marcia Inês Suski, 35 anos, pendura no pescoço sua "medalha" amarela: o crachá de funcionária da Copagril. Ela sente orgulho de trabalhar no frigorífico há nove anos, pois encontrou na empresa mais do que uma vaga de trabalho, mas também estabilidade e uma oportunidade de crescimento profissional. "Comecei trabalhando no setor de cortes de frango, como auxiliar de produção. Passei pelo setor de limpeza, trabalhei no setor de embalagens e depois passei pelo setor de expedição", relata.

Na época, Marcia tinha cursado o Ensino Médio, mas logo fez graduação em Ciências Contábeis e depois pós-graduação MBA em Finanças e Controladoria. Hoje Marcia é analista de comercialização, responsável por todos os assuntos pertinentes a documentação para mercado interno e externo da indústria de aves. "Nesses nove anos eu cresci na mesma proporção do frigorífico", compara.

Marcia Inês Suski usa seu crachá de funcionária da Copagril como se fosse uma "medalha": sente-se vitoriosa em sua carreira

Sustentabilidade ambiental

Para perseguir sua visão de "ser uma empresa sustentável e inovadora nos seus ambientes de atuação", a Copagril é ativa em várias frentes, incluindo a preocupação ambiental.

De acordo com o gerente da Unidade Industrial de Aves, Adolir Weber, é realizado um trabalho intenso em relação ao uso consciente de água. "Buscamos fazer a otimização do uso desse recurso, por meio de treinamentos de conscientização, instalação de redutores de vazão em torneiras, reuso de água e monitoramento constante do processo produtivo", declara.

A indústria faz o aproveitamento de biogás na queima da caldeira, produto que é gerado de resíduos da suinocultura e bovinocultura leiteira de propriedades rurais, que integram a cooperativa Cooperbiogás, um projeto de Itaipu e da prefeitura.

A Copagril ainda realiza o tratamento de efluentes resultantes do processo industrial. O sistema inicia-se na separação do material sólido em moegas e no flotador, com a injeção de microbolhas e produto floculante orgânico, sendo que são separadas micropartículas com até 90% de eficiência.

Para completar o processo, a indústria da Copagril possui 12 lagoas de tratamento, sendo que nas duas últimas lagoas é possível identificar a presença de peixes, demonstrando que a água que retorna ao meio ambiente está adequada.

Em sua área de preservação, a Copagril cultiva 100.000 árvores de eucalipto, 500 pés de Ipê e árvores frutíferas, e construiu uma trilha ecológica junto à área de preservação para visitação de estudantes, representantes de empresas e outras instituições.

Por trás de alimentos seguros e de qualidade que vão para a mesa do consumidor em 50 países está uma cooperativa que tem a convicção de que ser sustentável é mais que um conceito, é atitude de quem age no presente com os olhos no futuro. É assim que a Copagril está inserida no segmento industrial do Paraná. É assim que as indústrias do Paraná produzem alimentos para o mundo.

Visitantes realizam passeio na lagoa de tratamento que faz parte do complexo ecológico da indústria: sustentabilidade ambiental

CALENDÁRIO DE RECOLHIMENTO DE EMBALAGENS

APOIO: AGUASPARANÁ IAP inpEV REALIZAÇÃO: ARDEFA

CONTATO ARDEFA - Telefone 44 3649 6692 Email: palotina@embalagensvzas.org.br Site: www.ardefa.com.br

DIA	DATA	INÍCIO	LOCAL DE RECEBIMENTO		TÉRMINO
SEGUNDA	14/09/2015	9h00	BELA VISTA (GUAÍRA)	COPAGRIL	16h00
SEXTA	18/09/2015	9h00	OLIVEIRA CASTRO (GUAÍRA)	COPAGRIL	16h00
SEGUNDA	19/10/2015	9h00	EST. EXPER. COPAGRIL (MCR)	COPAGRIL	16h00
SEGUNDA	19/10/2015	9h00	NOVO TRÊS PASSOS (MCR)	COPAGRIL - Pav. Comunitário	16h00
SEXTA	23/10/2015	9h00	NOVO HORIZONTE (MCR)	COPAGRIL - Pav. Comunitário	16h00
SEGUNDA	30/11/2015	9h00	MARGARIDA (MCR)	COPAGRIL - Unid. L. São João	16h00
SEGUNDA	30/11/2015	9h00	IGUIPORÃ (MCR)	COPAGRIL	16h00
QUARTA	02/12/2015	9h00	ENTRE RIOS DO OESTE	COPAGRIL	16h00
QUARTA	02/12/2015	9h00	PATO BRAGADO	COPAGRIL	16h00
SEXTA	04/12/2015	9h00	EST. EXPER. COPAGRIL (MCR)	COPAGRIL	16h00
SEXTA	04/12/2015	9h00	MERCEDES	COPAGRIL	16h00
SEGUNDA	14/12/2015	9h00	GUAÍRA	COPAGRIL	16h00
21/12/2015 - FÉRIAS					

DEVOLUÇÃO DE GRANDES VOLUMES (caminhão) na CENTRAL MEDIANTE AGENDAMENTO 44 8419 1141 44 9967 3315

Faça a sua parte e não esqueça de realizar a tríplice lavagem das embalagens antes de entregar nos locais de recebimento.

SÉRIE M
PÁ CARREGADEIRA FRONTAL

CARREGUE O ORGULHO DE ESCOLHER O MELHOR PARA O SEU TRATOR.

Baixe um leitor de *QR Code*, acesse o site e saiba mais sobre a Série M.

6P

M65 M85 M105

Faça a escolha certa. Trabalhe com a Série M.

Projetada exatamente para o seu trator, a Série M está disponível em três modelos diferentes que acompanham a necessidade específica do produtor. Essa é a linha mais versátil do mercado: aumenta a produtividade e diminui a manutenção. Um aliado com muita força e alto desempenho para realizar as tarefas mais pesadas, garantindo conforto na operação.

MARISPAN
IMPLEMENTOS AGRÍCOLAS

marispan.com.br

Implementos Agrícolas Marispan Ltda | Av. Duque de Caxias, 2100 Caixa Postal 525 | 16 3661 5000 | marispan@marispan.com.br | Batatais-SP | CEP 14300 000

SEGURO DA LAVOURA COMEÇA NA ESCOLHA DO HÍBRIDO

OPTAR POR UM HÍBRIDO DE GRÃOS DUROS E COM BOA SANIDADE É O PRIMEIRO PASSO

Para que o produtor obtenha bons resultados na cultura do milho safrinha, além da escolha de um híbrido de bom potencial produtivo e adaptado para ser implantado na região, é necessário observar uma série de características próprias do híbrido. Uma dessas características a ser analisada na escolha do híbrido é o tipo de grãos.

Deve-se optar por híbridos de grãos duros, pois em decorrência de geadas e/ou chuvas excessivas e muitas horas de molhamento na colheita, eles mantêm uma qualidade superior do grão.

Híbridos que possuem boa sanidade foliar e de colmo são fundamentais, visto que no período do outono/inverno as condições climáticas favorecem a proliferação de doenças. Além disso, são importantes materiais que possuem bom empalhamento, com características de proteger a espiga, pois dificulta a entrada de água em períodos chuvosos, o que poderia dar origem a brotação, ataque de fungos e a deterioração dos grãos. Mantendo esse foco, é interessante optar por híbridos que têm maior tolerância a insetos, como as lagartas, que danificam a espiga permitindo a entrada de água.

Manejo

Além da boa escolha do híbrido é válido um bom manejo desde o plantio e durante o desenvolvimento vegetativo das plantas. Uma boa adubação e stand, semeado na época adequada de acordo com a recomendação de cada híbrido, realizando um bom controle das plantas daninhas, e principalmente, o controle adequado das pragas e doenças, contribuem em muito para que, além da boa produtividade, o produtor colha grãos de boa qualidade, o que diminui prejuízos provocados com as intempéries climáticas, como, por exemplo, o excesso de chuvas na colheita.

Todos esses cuidados, além de minimizar perdas de qualidade dos grãos, refletem em toda a cadeia produtiva de aves, suínos e bovinos, contribuindo de forma positiva nos resultados dessas atividades.

PLANO SAFRA
2015/2016
Os recursos para
o seu crescimento
estão aqui.
Custeio
Investimento
Comercialização
Produtor Rural: o Plano Safra 2015/2016 já chegou no Sicredi. Conte com a instituição financeira cooperativa que é parceira do homem do campo para desenvolver o agronegócio. Fale com o seu gerente.
SAC Sicredi - 0800 724 7220 / Deficientes Auditivos ou de Fala - 0800 724 0525. Ouvidoria Sicredi - 0800 646 2519.
Sicrediagro
GENTE QUE COOPERA CRESCE.
SICREDI

DEPARTAMENTO AGRÍCOLA FAZ BALANÇO POSITIVO DA SAFRINHA DE MILHO

PRODUTIVIDADE FOI ACIMA DA MÉDIA E A QUALIDADE É CONSIDERADA SATISFATÓRIA

Com a colheita da segunda safra concluída, a Copagril faz um balanço positivo dos resultados alcançados em sua área de atuação.

De acordo com o gerente do Departamento Agrícola da Copagril, Flávio André Eckert, a qualidade dos grãos é considerada boa, bem como a produtividade do milho safrinha.

Conforme o engenheiro agrônomo encarregado pelo Departamento Agronômico, Paulo Brunetto, as primeiras lavouras colhidas tiveram maior produtividade e melhor qualidade de grãos. Já nas lavouras colhidas após as chuvas percebeu-se que houve queda na qualidade do milho. "A diferença maior na qualidade foi registrada nas lavouras que tiveram acamamento, conforme a localização da propriedade", salienta.

Ainda que tenha sido registrado excesso de chuvas na primeira quinzena de julho e mesmo com a diferença de qualidade de grão, em linhas gerais, a produção recebida pela Copagril é considerada de boa qualidade. "A redução de qualidade ocorreu em níveis aceitáveis", avalia Flávio.

Quanto à produtividade, a variação é grande de lavoura para lavoura, tendo em vista o cultivo de diferentes híbridos, as diferentes épocas de plantio e o volume de chuva por localidade. "A produtividade do milho safrinha é considerada acima da média dos últimos anos", expõe Paulo.

O agrônomo observa que os resultados na lavoura foram alcançados de acordo com o investimento realizado pelo produtor, o que envolve a escolha do híbrido e o manejo de pragas e doenças com aplicação de fungicidas.

Por sua vez, Flávio enfatiza que a Copagril está satisfeita com a segunda safra, já que conseguiu atingir acima da meta de recebimento: mais de cinco milhões de sacas de milho este ano.

PLANEJAMENTO: IMPORTANTE FERRAMENTA PARA O SUCESSO DA IMPLANTAÇÃO DA SAFRA DE VERÃO

ANÁLISE E CORREÇÃO DE SOLO, MANUTENÇÃO DE MÁQUINAS E DESSECAÇÃO SÃO ESSENCIAIS

O planejamento é o "melhor amigo" da safra. Portanto, após a colheita do milho safrinha é importante se ater a uma boa correção do solo, conforme explica o engenheiro agrônomo da Copagril, unidade de Sub-sede, Anderson Kaufmann. Segundo ele, o produtor deve realizar uma boa análise de solos e fazer as correções, conforme interpretações dos resultados e as recomendações de sua assistência técnica. Também pode ser corrigida ou diminuída a compactação do solo, sendo um fator de redução de produtividade em muitos casos.

De acordo com Anderson, neste período ainda é importante que o produtor se atente à manutenção das máquinas a serem utilizadas no preparo do solo e plantio. "Uma boa revisão na semeadeira poderá definir o sucesso ou não da implantação das culturas, pois boa parte do êxito de uma cultura depende da uniformidade do estabelecimento da população de plantas desejada", recomenda.

Outro ponto a ser observado é o manejo de plantas daninhas, por meio da dessecação. "Manter a área limpa evita a matocompetição inicial, proporciona o arranque inicial no limpo, favorecendo o desenvolvimento e o fechamento mais rápido das linhas. Da mesma forma, contribui para evitar possíveis competições durante o ciclo da cultura, que poderão refletir em perdas de produtividade", alerta Anderson.

Ele ainda indica que é preciso ter cuidado com a tecnologia de aplicação, utilizar equipamento (pulverizador) devidamente regulado, analisando a uniformidade de vazão dos bicos. Ainda é necessário verificar a validade de uso dos bicos, verificar possíveis vazamentos, o funcionamento do manômetro e usar condicionadores de água para estabilização da calda.

ADUBAÇÃO VERDE

O associado da Copagril, Mauro João Herthal, do distrito de Sub-sede, em Santa Helena, cultiva uma área de 50 hectares, alternando entre soja e milho, bem como semeando aveia como adubação verde. "Assim que colhi milho safrinha em uma área de 30 hectares já realizei a semeadura da aveia, pois é uma boa cobertura de solo. A aveia ajuda no controle de plantas daninhas, melhora a qualidade do solo, facilita o plantio com a descompactação e ainda garante uma germinação mais uniforme da soja", ressalta.

O solo recebe cuidados especiais de Mauro, o que inclui a correção por meio da aplicação de calcário e adubação complementar com cama de aviário, o que tem garantido bons resultados de produtividade.

No início de setembro, o produtor vai realizar a dessecação da área de aveia. Já nas áreas onde não possui a cobertura vegetal é feita dessecação sequencial com produtos registrados para este manejo, conforme recomendações técnicas.

Para a escolha de cultivares de soja e híbridos de milho, o associado de Sub-sede consulta os resultados de produtividade da Estação Experimental da Copagril, bem como as experiências de outros produtores. "Neste ano vou semear uma cultivar de soja de ciclo médio, de 115 a 120 dias, que possui um bom potencial produtivo", adianta Mauro.

Ele menciona que, optando por uma cultivar de ciclo médio e semeando no final de setembro tem conseguido colher no final de janeiro e, assim possibilitando a implantação do milho safrinha em uma época ideal, onde os híbridos expressam maior potencial produtivo. "Nos últimos cinco anos, o dia 25 de janeiro foi a época de plantio que mais produzi milho safrinha, além da boa qualidade de grão", salienta o associado.

As expectativas de Mauro para a safra de verão 2015/2016 são ótimas. "Como as previsões climáticas são boas para o período, o material será de alto potencial produtivo e com as orientações técnicas, a safra tende a ser boa", enfatiza o produtor.

A perspectiva de Mauro é colher uma média de 150 sacas de soja por alqueire no ano que vem. "Na safra deste ano colhi a média de 140 sacas por alqueire; e na safrinha a média foi de 290 sacas de milho por alqueire. Portanto, 2015 tem sido um ano bom", resume o produtor.

Indagado sobre quais os diferenciais que garantem bons resultados, Mauro aponta que em primeiro lugar está o planejamento realizado juntamente ao seu assistente técnico da Copagril, em seguida a correção de solo, uma boa dessecação, somada à adesão a novas tecnologias e informações, incluindo o acompanhamento de mercado.

SEMEADURA

No momento do plantio, os principais requisitos para obter sucesso são: teor de umidade no solo; regulagem correta da semeadeira; uso do disco e anel específico para a semente, utilização de grafite; profundidade de semeadura adequada para cada tipo de solo e umidade; velocidades de semeadura compatíveis (em torno de 5 km/hora); e principalmente o monitoramento da operação de semeadura.

Para ter uma população ideal, o produtor deve atentar para que as sementes sejam depositadas em uma profundidade adequada, com um bom contato solo-semente, e bem distribuídas na linha de plantio.

Fatores como a época adequada de plantio, umidade, temperatura, preparo do solo, espaçamento, densidade de semeadura, adubação e profundidade de semeadura, associados à qualidade das sementes são decisivos para o êxito desta operação.

O manejo e as técnicas adequadas adotadas pelo produtor, em conjunto com sua assistência técnica, irão resultar no bom desenvolvimento das culturas, proporcionando-as a expressão de seu potencial produtivo e lucratividade das lavouras.

PRODUTORES RONDONENSES SÃO PREMIADOS POR DESTAQUE EM SUAS ATIVIDADES

FORAM CONFERIDOS PRÊMIOS A 11 FAMÍLIAS DE AGRICULTORES

Há 25 anos o município de Marechal Cândido Rondon promove a valorização do setor produtivo a partir do Prêmio Produtor Destaque, entregue em julho, fazendo parte das comemorações de aniversário de emancipação.

Neste ano, o evento aconteceu no dia 17, na AABB e estiveram presentes os homenageados e seus familiares, representantes da prefeitura e membros do Conselho Municipal de Desenvolvimento Agropecuário (CDA), incluindo da Copagril.

No evento, foram conferidos prêmios a 11 famílias de agricultores que mais se destacaram, escolhidos a partir de uma entrevista e preenchimento de um formulário com pontuações. Estes produtores se inscreveram para concorrer, ou foram indicados por entidades e empresas. Veja quem foram os homenageados.

Na avicultura de corte, Adelar Osmar Borth, que tem propriedade na Linha Horizonte, foi o vencedor

Ademir Weirich e família, da Pescados Vitória, que fica na Linha Piacuê, em Iguiporã, foram evidenciados pela inovação tecnológica na propriedade rural

Adriano e Cleonice Besen, de Curvado, se sobressaíram na atividade de suinocultura, categoria terminador

Como Personalidade Destaque "Mérito Agropecuário" 2015 foi escolhido Alcino Bierdorf, devido à implantação da PCH Moinho

André Afonço Bach e família, da Linha Boa Vista, receberam certificado por resultados na mandiocultura

Cláudio e Iara Bickel, da Linha Marreco, ganharam a categoria de diversificação de atividades agropecuárias

No ramo de piscicultura, Hilário Schöninger e família foram os homenageados

Jorge Kirch, residente na linha Guavirá, se destacou na preservação do meio ambiente

Na bovinocultura de leite o premiado foi Luis Henrique Sturm, que tem propriedade na Linha Perdigão

Márcio José Rempel e família, da linha Cascata, distrito de São Roque, se destacaram na produção de grãos

Na horticultura, Sadi Maldaner e família, da linha Sanga Furão, foram os ganhadores

Na suinocultura, categoria iniciador, Cristian e Clayton Haab, da Linha Guavirá, foram homenageados

CARNE DE FRANGO:
QUALIDADE DESDE O CAMPO ATÉ A MESA DO CONSUMIDOR

PRODUTORES, INDÚSTRIA, VAREJISTAS E CONSUMIDORES TÊM RESPONSABILIDADES

O sucesso de um produto depende da sua aceitação pelo consumidor, e a qualidade é uma das características mais valorizadas. Sendo assim, para se alcançar qualidade da carne de frango é preciso que este fator seja observado em todos os momentos da cadeia produtiva, pois geralmente são sinais subjetivos que definem esse conceito. Os fatores que influenciam a qualidade da carne podem ser controlados nas diversas etapas de criação e durante o abate e processamento. Veja:

No campo:

O manejo da avicultura é de suma importância para o sucesso na criação de frangos. Muitos aspectos são levados em consideração, como melhoramento genético, nutrição e sanidade, mas nenhum desses terá êxito se não houver um manejo bem feito. Para que isso aconteça, a equipe técnica composta por veterinários, zootecnistas e técnicos presta assistência aos produtores integrados por meio de visitas individuais com orientações, além de cursos, palestras, treinamentos e o Seminário Anual dos Avicultores.

Para obtenção de frangos com qualidade desejada é importante atentar-se a alguns itens:

- **Alimentação e nutrição:** as aves devem ter acesso suficiente a água e alimento, com adequações referentes à idade, necessidade e densidade.
- **Monitoramento das condições ambientais:** serve para verificar condições adversas em tempo hábil e garantir que temperatura, umidade, qualidade do ar, ventilação e luminosidade estejam de acordo com a necessidade das aves, respeitando as diferenças de idade, peso e o estado fisiológico.
- **Jejum pré-abate:** esta etapa tem o objetivo de esvaziar o intestino, diminuindo a chance das alças intestinais se romperem e contaminarem a carcaça durante a industrialização.
- **Carregamento:** a água deve ser fornecida até o carregamento das aves, não sendo recomendado retirar a água junto com a ração, pois a primeira auxilia no esvaziamento do sistema digestório. O carregamento é o fechamento da responsabilidade do produtor no campo, onde as aves são coletadas (sofrem a pega) por equipes especializadas e treinadas continuamente nas normas e exigências internacionais de bem-estar animal.

Na indústria:

O manejo adequado no campo resulta em frangos com carcaças que apresentam alta qualidade de carne, rendimento e corte e aproveitamento máximo de carcaças.

O frigorífico é um elo da cadeia produtiva da avicultura de corte, no qual se origina o produto final: o frango resfriado, congelado, inteiro e em cortes/pedaços.

O frigorífico é composto de várias seções no seu processo produtivo: recepção e abate; escaldagem e depenagem; evisceração; pré-resfriamento; cortes e embalagem; congelamento e expedição.

Para assegurar a qualidade do produto, a Copagril estabelece ações durante o processo de industrialização, como:

- Área de espera coberta, dotada com sistema de ventilação e nebulização para proporcionar um ambiente confortável, preservando o bem-estar das aves;
- Higienização detalhada dos utensílios e de todos os ambientes da indústria, antes, durante e depois de iniciar as atividades operacionais;
- Realização de exames *ante mortem* nas aves, por profissionais habilitados;
- Após as etapas de depenagem, evisceração e separação de miúdos, todas as carcaças são inspecionadas por pessoas treinadas, assegurando a inexistência de contaminações gastrintestinais ou qualquer outro tipo de não conformidade;
- A temperatura ambiente dos setores, assim como a temperatura das carcaças, partes e miúdos são controladas continuamente, seguindo os padrões estabelecidos pelas legislações aplicadas ao seguimento;
- O produto é armazenado em temperatura inferior a -18ºC, preservando suas características;
- O transporte da carne é realizado por veículos refrigerados, sendo que estes são inspecionados por pessoal qualificado, antes do embarque;
- Todos os empregados envolvidos com a manipulação de alimentos, bem como as pessoas que acessam a área de produção, são treinadas em Boas Práticas de Fabricação.

Varejista:

- O recebimento, armazenamento e a exposição de carnes resfriadas e congeladas nas áreas de venda devem cumprir a legislação específica de temperatura, tempo de exposição, volume e giro de estoques.

Consumidor:

Além dos critérios adotados na produção e industrialização, que asseguram frangos de qualidade superior, o consumidor tem a sua cota de responsabilidade pela segurança dos alimentos que utiliza. Desde o momento da compra dos alimentos até o preparo é necessária a adoção de regras higiênico-sanitárias.

Para manter a carne de frango com textura, cor e aparência original, os consumidores precisam ter os seguintes cuidados:

- Iniciar as compras sempre pelos alimentos que não precisam de refrigeração. Por último, comprar carnes refrigeradas e congeladas;
- No carrinho, separar os alimentos dos outros produtos, como os de limpeza.
- Efetuar o transporte no menor tempo possível, evitando deixar as compras à temperatura ambiente ou sob o sol;
- Se algum produto descongelar no transporte, o mais seguro é mantê-lo na geladeira e prepará-lo o mais rápido possível;
- Guardar primeiro os alimentos refrigerados, depois os congelados e por último os que serão armazenados à temperatura ambiente;
- Em casa, conservar a carne de frango de acordo com o prazo de validade e temperaturas indicadas pelo fabricante;
- Não descongelar alimentos à temperatura ambiente, pois os microrganismos se multiplicam inicialmente na superfície dos mesmos por causa do aumento da temperatura. Prefira descongelar na geladeira ou no forno de micro-ondas. Importante: após o descongelamento o alimento não deve ser congelado novamente;
- Cozinhar bem os alimentos. Carnes devem ser cozidas em temperatura superior a 70 graus.

Desta forma, pode ser concluído o ciclo da produção segura de alimentos, desde o campo até a mesa do consumidor. Com garantias de que os alimentos cumpriram a sua missão, com qualidade em sua apresentação e segurança alimentar, satisfazendo as necessidades das pessoas.

OPORTUNIDADE DE TRABALHO É ALTERNATIVA DE *inclusão social*

PESSOAS COM DEFICIÊNCIA SÃO PRODUTIVAS E PARTICIPAM DA VIDA ECONÔMICA E SOCIAL

Era tardezinha quando os meninos foram brincar de pipa. A infância estava aflorada, os olhos avivados, as mãos habilidosas para preparar o artefato visando alçar voo. Paulo Ricardo Franco tinha 11 anos e adorava empinar pipa com os amigos. Na intenção de fazer o "papagaio" alcançar maior altura para pegar uma corrente de vento mais forte, ou na ânsia de chegar mais próximo do céu, as crianças subiram na laje da casa para a brincadeira. Mas, a inocência infantil e uma telha solta levaram Paulo a sofrer uma queda, que marcou para sempre a sua vida: ficou paraplégico.

Pássaro voa, homem não. Pipa voa, homem não. Somos limitados, mas não podem ser limitadas nossa força de vontade e obstinação.

No princípio, Paulo se isolou, diante da sua nova condição. Tinha vergonha de ser cadeirante. "Eu não queria que as pessoas me vissem", admite.

A família, que residia em Jundiaí (SP), mudou de ares, indo morar em Toledo, no Paraná. Mas Paulo ficou vários anos sem estudar, por não querer estar entre pessoas estranhas.

Até que ele passou a frequentar a Associação Toledense de Atletas em Cadeira de Rodas (Atacar) e começou a se socializar. "Na convivência com outras pessoas que têm deficiência vi que elas riam e se divertiam normalmente, enquanto eu deixava de viver por causa do meu problema. Então resolvi mudar", declara Paulo.

A garra que aprendeu a ter nos jogos de handebol, Paulo passou a aplicar na vida. Por isso, decidiu voltar a estudar e ir atrás do seu primeiro emprego. Aos 23 anos, ele comemora a conquista de uma oportunidade de trabalho na Copagril. "Percebi que eu já havia perdido muito tempo da minha vida ficando em casa, me escondendo. Agora quero me dedicar, ser útil, produzir. É um processo de evolução. Aprendi que, se quero alcançar conquistas, preciso batalhar por elas", afirma o novo funcionário da Copagril.

Paulo Ricardo Franco: "Quando algo está bom, pode ficar ainda melhor"

Quanto à sua dificuldade inicial de lidar com outras pessoas, Paulo conta que superou, mas ainda há desafios. Para ele, o que mais desagrada um cadeirante é ser visto pelos outros com olhar de pie-

dade, como se ele estivesse sempre precisando de ajuda. “Não queremos ser considerados 'coitados'. Queremos que as pessoas nos tratem de forma igualitária. Queremos mostrar que podemos fazer as mesmas tarefas dos demais”, explica o cadeirante.

Diante de alguma tarefa que eventualmente não consiga executar, Paulo afirma que terá a humildade de reconhecer. “Se algo não der certo na minha trajetória, não tem problema. Dar um passo para trás não é regredir, é poder ver o que está errado e melhorar para dar um novo impulso para frente”, opina.

Inclusão social

Para as Pessoas Com Deficiência (PCDs), a oportunidade de trabalho é uma importante alternativa de inclusão social, fazendo com que elas possam exercer suas habilidades e participar da vida econômica e social, sendo produtivas e valorizadas.

A inclusão é um processo que acontece gradualmente e requer a superação de desafios, especialmente culturais, diante da existência de preconceito.

Visando exercer a sua responsabilidade social, a Copagril oferece oportunidade de trabalho para Pessoas Com Deficiência, em diferentes setores, tendo, inclusive, funcionários com mais de 25 anos de empresa.

Além disso, com frequência a Copagril disponibiliza vagas de trabalho para Pessoas Com Deficiência para atuação em diferentes setores.

Luciano Tibério: “Consegui provar que a deficiência não é um limitador”

Uma década

Há dez anos, Luciano Tibério trabalha na Unidade Industrial de Aves da Copagril, em Marechal Cândido Rondon. Ele usa órtese e caminha com ajuda de muletas, devido à paralisia da perna esquerda, ocasionada pela Poliomielite que adquiriu quando tinha oito meses de vida.

Segundo ele, a deficiência sempre o desafiou de forma positiva. Aos 10 anos Luciano vendia sorvete, aos 14 comprou um carrinho para vender cachorro-quente. Depois trabalhou em lanchonete e por sete anos foi atendente nos Correios, quando morava em Assis Chateaubriand.

Atualmente, Luciano é assistente administrativo e atua na organização da segurança, transporte de funcionários e preenchimento de rescisões contratuais. “Estou no frigorífico desde o primeiro dia de abate. Aqui as pessoas me respeitam como profissional”, garante.

Luciano está feliz pela trajetória que trilhou. É casado, tem casa, carro e nas horas vagas joga handebol na Associação Toledense de Atletas em Cadeira de Rodas. “Consegui provar para as pessoas que a deficiência não é uma limitação”, assegura.

Ele gosta tanto de trabalhar na Copagril que não faz outros planos. “Gosto muito, me identifico com este trabalho e não desejo sair da Copagril até me aposentar”, conclui.

COPAGRIL BUSCA MELHORAR CADA VEZ MAIS O ATENDIMENTO AO CLIENTE

EM CONVENÇÃO DE VENDAS, FUNCIONÁRIOS APERFEIÇOAM SUAS HABILIDADES

A eficiência no atendimento prestado pelas empresas pode fazer a diferença para os clientes, que buscam ter, na hora da compra, um momento de lazer e satisfação de suas necessidades.

Diante deste cenário, a Copagril tem investido no seu capital humano para oferecer, em todos os seus estabelecimentos, alta qualidade de atendimento ao público. Por isso, foi realizada, em parceria com a Cargill/Nutron, a Convenção de Vendas, nos dias 26 de junho e 3 de julho, no auditório do Olinda Park Hotel, em Toledo, com participação de cerca de 100 funcionários da Copagril.

No treinamento foi abordado sobre estratégias de vendas e potencial de mercado, aspectos comportamentais na hora de efetuar/concretizar uma venda. Também houve workshop de vendas, conduzido pelo instrutor Adelar Siqueira Júnior, credenciado ao Sescoop, e dinâmicas de grupo.

Ao final, houve apresentação com o Mágico Ilusionista Arcanjo, também credenciado ao Sescoop, que através de seus truques repassou lições de confiança.

O evento é um instrumento de motivação para funcionários da Copagril e acontece anualmente.

Funcionários participaram do treinamento, em Toledo

PROGRAMA VAI CERTIFICAR GESTORES DE COOPERATIVAS

PARTICIPANTES TERÃO VISÃO ESTRATÉGICA PARA CONSTRUÇÃO DE NOVOS CENÁRIOS COOPERATIVOS

Ao final da capacitação, os participantes apresentarão uma proposta de melhoria para a Copagril

Formar líderes capacitados para expandir negócios sustentáveis a partir da performance de equipes é o objetivo do Programa de Certificação de Gestores Cooperativistas, que está sendo oferecido a 42 funcionários da Copagril, a partir de um projeto do Sescoop/PR e do Instituto Superior de Administração e Economia (Isae).

O programa, formado por cinco módulos, teve início em junho e seguirá até outubro. Dentre os conteúdos já ministrados estão: Comunicação e relacionamento; Liderança e gestão cooperativa; e Negociação e gestão de conflitos. Já no mês de setembro, o programa vai abranger Gestão de desempenho e competência; e em outubro Gestão de conhecimento, sendo que haverá um seminário de conclusão. As disciplinas estão a cargo das professoras Mara Beckert, Alessandra Assad, Tagli Malmann, Ana Paula Simões e Denise Basgal. Ao todo serão 80 horas/aula.

As práticas do programa incluem portfólio de desempenho e desafios experienciais. A partir dessa capacitação, os participantes terão melhores condições de adotar uma visão estratégica dirigida à construção de novos cenários cooperativos.

Desafios experienciais fazem parte do programa

REPRESENTANTES DA COPAGRIL PARTICIPAM DO JOVEMCOOP EM IRATI

"NOSSAS RAÍZES, CONHECER PARA AMAR" FOI O TEMA DO EVENTO ESTE ANO

Um grupo de 26 pessoas representando a Associação dos Comitês de Jovens da Copagril (ACJC) participou, dias 9 e 10 de julho, na cidade de Irati (PR), do 24º Encontro Estadual da Juventude Cooperativista (Jovemcoop). Participaram do encontro em torno de 250 jovens líderes de cooperativas de diferentes cidades do Paraná.

O objetivo foi promover integração e troca de experiências sobre a atuação dentro da cooperativa, disseminando a cultura do cooperativismo. Neste ano, o Jovemcoop teve como tema "Nossas raízes, conhecer para amar". A abertura foi feita pelo presidente do Sistema Ocepar, João Paulo Koslovski. "Vocês são a grande esperança que temos em nosso país. O Sistema Ocepar sempre vai apoiar as ações ligadas aos jovens. Assim, temos condições de promover uma sucessão tranquila na cooperativa", declarou.

Houve palestra sobre a situação da economia no século XXI e a participação das cooperativas no desenvolvimento econômico e social do Estado do Paraná. Na sequência, foi realizado o "Talk Show Jovemcoop", simulando um programa de entrevistas, com João Carlos de Oliveira, que abordou os temas "Sucessão Familiar" e "Tecnologia". Também foram realizados trabalhos em grupo, coordenados pelo professor, palestrante e consultor em Desenvolvimento Humano e Habilidades Gerenciais, Marciano Cunha.

O evento foi promovido pelo Sistema Ocepar, por meio do Serviço Nacional de Aprendizagem do Cooperativismo (Sescoop/PR), em parceria com a Cooperativa Bom Jesus.

Na avaliação do presidente da ACJC, Alan Hubert, o Jovemcoop foi considerado extraordinário. "Conseguimos interagir mais, houve trabalhos em conjunto, por meio de uma macrooficina, envolvendo mais as pessoas, trabalhando em conjunto e se envolvendo mais com pessoas de outras cooperativas", salienta.

Como líder da ACJC, ele acredita que os objetivos foram atingidos. "Acredito que os jovens da Copagril que participaram do evento ampliaram a sua visão sobre a cooperação, se tornaram mais humanos e souberam mais sobre como quebrar desafios e enfrentar dificuldades, seja na cooperativa, seja na própria família", conclui.

Participaram do encontro jovens líderes de cooperativas de diferentes cidades do Paraná

Maratona cultural
VALORIZA TALENTOS JOVENS

EVENTO TAMBÉM PROMOVE O ENTROSAMENTO ENTRE OS PARTICIPANTES DOS COMITÊS

A grande final da Maratona Cultural 2015 foi promovida pela Associação dos Comitês de Jovens da Copagril (ACJC), no dia 18 de julho, no pavilhão da Associação de Moradores da Linha Palmital, em Marechal Cândido Rondon.

A Maratona é uma forma de valorizar os talentos jovens, promover entrosamento entre eles, despertar o cooperativismo e incentivar a criatividade, além de proporcionar atrações culturais para a comunidade.

Para chegar aos melhores da maratona, uma equipe de jurados analisou os seguintes critérios: Na poesia: autoria (se própria ou de terceiros), mensagem, expressão corporal e dicção. Na dança: coreografia, evolução (mudança de passos), ritmo, uniformidade de movimentos e originalidade e traje. Na música: afinação, ritmo, dicção, uso do microfone e expressão corporal. E no teatro: figurino/cenário, mensagem, criatividade, dicção e expressão corporal. Na noite da final, houve revelação dos ganhadores e entrega de premiação. Na classificação geral, o CJC Ação Jovem, de Novo Três Passos, ficou em 1º lugar; CJC Juntos Venceremos, de Linha São João e Wilhelms em 2º; e o 3º lugar ficou com o CJC Progresso sem Fronteiras, de Pato Bragado.

Comitês que se destacaram por categoria:

Teatro
- 1º lugar - CJC Verdes Campos (Novo Horizonte)
- 2º lugar - CJC Juntos Venceremos (Linha São João e Wilhelms)
- 3º lugar - CJC Ação Jovem (Novo Três Passos)

Poesia
- 1º lugar - CJC Juntos Venceremos (Linha São João e Wilhelms)
- 2º lugar - CJC Ação Jovem (Novo Três Passos)
- 3º lugar - CJC Ordem e Progresso (Quatro Pontes)

Dança
- 1º lugar - CJC Progresso sem Fronteiras (Pato Bragado)
- 2º lugar - CJC Ação Jovem (Novo Três Passos)
- 3º lugar: CJC Força e Poder (Linha Concórdia)

Música
- 1º lugar - CJC Ação Jovem (Novo Três Passos)
- 2º lugar - Progresso sem Fronteiras (Pato Bragado)
- 3º lugar: CJC Força Jovem (Linha Ajuricaba)

CJC Ação Jovem, de Novo Três Passos, foi o comitê campeão

CJC Juntos Venceremos, da linha São João e Wilhelms, foi vice-campeão

CJC Progresso sem Fronteiras, de Pato Bragado, ficou em 3º lugar geral

PROGRAMA DESENVOLVE LIDERANÇAS SOCIAIS E COOPERATIVISTAS

MULHERES E JOVENS SÃO PREPARADOS PARA AUMENTAR SUAS HABILIDADES COMUNICATIVAS

Uma sociedade melhor só se faz com atitude. Assim, são necessários atores sociais com características de liderança para exercer o protagonismo da mudança. Por isso, a Copagril promoveu o Programa de Desenvolvimento de Lideranças 2015, em parceria com o Serviço Nacional de Aprendizagem do Cooperativismo (Sescoop).

Conhecido como Curso Modular, o programa teve início em março e terá, ainda, um último módulo em setembro.

As atividades envolvem jovens e mulheres participantes dos comitês da Copagril, filhos e esposas de associados.

Ao todo, o programa foi composto por nove módulos e vários instrutores, dentre eles Nair Onofre, Helda Elaine, Ney Guimarães e Cremilde Andreolli, bem como funcionários da Copagril de diversos setores.

Durante a programação do curso, foram abordados os seguintes temas: Protagonismo feminino e juvenil cooperativista e projeto de vida; Conhecendo a Copagril; Mobilização de potencialidades; Treinamento e doutrina cooperativista; Administração da propriedade e sucessão familiar; Relacionamento, comunicação e oratória; Planejamento, fluxo de caixa e avaliação do curso; Educação, empreendimento cooperativista; e Marketing pessoal e relacionamento interpessoal.

Bolo magnífico de cenoura com pudim de chocolate

INGREDIENTES:

1 xícara de óleo
2 cenouras grandes
3 ovos
1 colher de sopa de fermento em pó
3 xícaras de Farinha de Trigo Copagril

CREME/PUDIM:

3 ovos
1 caixa de leite condensado
1 caixa de leite Frimesa
1 xícara de chocolate em pó
Açúcar e água para caramelizar

MODO DE PREPARO:

Bata no liquidificador o óleo, as cenouras e os ovos. Em recipiente, peneire a farinha de trigo, 2 xícaras de açúcar e o fermento em pó. Com uma colher, misture os secos no líquido que foi batido no liquidificador, até ficar homogênea.

CALDA:

Faça uma calda de caramelo com uma xícara de açúcar e 1/2 xícara de água, deixando no fogo até caramelizar e reserve.

PUDIM:

Bata no liquidificador o leite condensado, a mesma medida da lata de leite, os ovos e o chocolate em pó. Coloque a calda em uma forma de bolo com furo no centro, acrescente a mistura de chocolate e, por último, coloque a massa do bolo de cenoura. Coloque para assar em forno preaquecido a 200° em banho-maria, até que o bolo cozinhe. Após, desenforme e decore.

Lovane Foletto - Nutricionista CRN8-1737

CARNE DE FRANGO:
uma opção leve e nutritiva

A carne de frango é um dos alimentos mais populares do mundo. É um alimento com grande quantidade e variedade de nutrientes, sendo riquíssima em substâncias fundamentais para o crescimento e desenvolvimento humano. Contém proteína de alto valor biológico, ou seja, de ótima qualidade, com elevado teor de aminoácidos essenciais para o crescimento de músculos, órgãos e tecidos em geral. Também é fonte de zinco, importante para o crescimento, cicatrização e função imunológica. É ainda uma boa fonte de ferro, apesar de aparecer em menor quantidade do que na carne vermelha, ajudando no combate das anemias.

Outra vantagem nutricional da carne de frango é ser fonte de vitaminas do complexo B, principalmente B2 e B12. Elas são essenciais para o metabolismo celular, pois atuam em processos energéticos em funções do sistema nervoso, além se serem importantes para o estômago, o intestino, a pele, o cabelo, os olhos, a boca e o fígado. A vitamina B3 também está presente e age no sistema respiratório e na dilatação dos vasos sanguíneos. A carne de frango é de digestão mais fácil e apresenta normalmente menores quantidades de gordura saturada e colesterol, se comparada com a carne vermelha. E são essas gorduras as responsáveis pela maioria dos casos de problemas cardíacos. No entanto, a pele do frango é quatro vezes mais gorda que a própria carne. Portanto, a recomendação é consumir frango sem a pele. Consuma moderadamente seus miúdos, como moela, fígado e coração, por apresentarem mais gordura e colesterol.

No momento da compra, sempre observar a consistência firme, a cor amarelo-rosada, umidade normal, odor característico, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, sem formação de cristais de gelo, sem água dentro da embalagem e sinal de recongelamento e, também, as condições higiênicas do local. As carnes de frango podem ser adquiridas resfriadas ou congeladas. Depois do degelo, o preparo deve ser imediato, pois a carne fica mais vulnerável à contaminação. A carne crua descongelada só deve ser recongelada cozida.

Dentro de uma alimentação equilibrada, devem-se priorizar as carnes nas principais refeições, tendo sempre um cuidado especial com os exageros e com o excesso de gordura dos diferentes cortes e escolhendo preparações mais saudáveis, como as formas grelhadas, assadas ou cozidas. A carne de frango, além de contribuir para uma alimentação saudável, tem preço acessível à grande maioria das pessoas.

MKT COPAGRIL

SAC
0800 647 1133
www.copagril.com.br

APRECIE O LADO BOM DA VIDA COM ALIMENTOS COPAGRIL

Os cortes de frango Copagril são indispensáveis no seu dia a dia.
São alimentos práticos, saudáveis e muito saborosos, com a
qualidade dos Alimentos Copagril, mundialmente conhecida.

IMAGENS ILUSTRATIVAS

45 anos

Copagril
ALIMENTOS

ALIMENTOS
PARA O BRASIL
E O MUNDO.

Copagril

PROMOÇÃO

COPAGRIL

PREMIA

Ainda não participou? Não tem problema, a promoção vai até o final do ano.

Um Sandero 0 km, e muitos outros prêmios para você concorrer.

Quanto mais você comprar mais chances de ganhar, participe e boa sorte.

A cada r$ 50,00* em compras nos supermercados, lojas e postos Copagril, você recebe um cupom para participar.

CERTIFICADO DE AUTORIZAÇÃO CAIXA: 6-0010/2015

*Nas compras de rações, núcleos e suplementos minerais, o cliente receberá somente cupons na cor azul, um a cada R$ 500 em compras.

CONSULTE O REGULAMENTO NO SITE:

WWW.COPAGRIL.COM.BR

Copagril