

REVISTA EDIÇÃO 109 • ANO 14 • MARÇO/ABRIL 2019

Copagrill

ÁGUA: ESSENCIAL NA PRODUÇÃO

PÁGINAS 31 A 33, 37 E 38



**CIGARRINHA PROVOCA
ENFEZAMENTO DO MILHO**

PÁGINAS 04 E 05

**ELEITOS NOVOS
COORDENADORES DE NÚCLEOS**

PÁGINAS 12 E 13

**MACRO E MICRONUTRIENTES
PARA SOJA E MILHO**

PÁGINAS 23 A 25

**PÁSCOA É TEMPO DE VALORIZAR
OS SORRISOS SINCEROS,
AS BENÇÃOS RECEBIDAS E TODAS AS COISAS
BOAS QUE A VIDA NOS PROPORCIONA.
VALORIZANDO AS PEQUENAS CONQUISTAS,
DESVENDAMOS O VERDADEIRO
SENTIDO DESTA DATA.**

Feliz e abençoada páscoa,
são os votos da família Copagrill.



SUMÁRIO

- 03 | EDITORIAL
- 04 | ENTREVISTA: ENFEZAMENTO DE MILHO POR INCIDÊNCIA DE CIGARRINHA
- 06 | TABELAS: MELHORES PRODUTORES
- 09 | VOLUMES DE CHUVAS: FEVEREIRO/2019 - MARÇO/2019
- 10 | SISTEMA OCEPAR: JOSÉ ROBERTO RICKEN É REELEITO PRESIDENTE
- 12 | QUADRO SOCIAL: NOVOS COORDENADORES DE NÚCLEOS COOPERATIVOS
- 14 | QUADRO FUNCIONAL: FOMENTOS COPAGRIL RECEBEM INSTRUÇÃO TÉCNICA
- 16 | ROTA 50: 22 LOJAS AGROPECUÁRIAS
- 19 | AVICULTURA: CONVERSÃO ALIMENTAR NA AVICULTURA
- 23 | AGRONÔMICO: FALTA DE MICRONUTRIENTES LIMITA PRODUTIVIDADE
- 26 | MÁQUINAS: DEMONSTRAÇÃO DE PLANTIO COPAGRIL E VENCE TUDO
- 28 | AGRONÔMICO: A IMPORTÂNCIA DA CORREÇÃO DO SOLO
- 31 | SUINOCULTURA: DOIS LEITÕES E UMA CAIXA D'ÁGUA
- 34 | PRODUTOS: VEM AÍ CORTES NOBRES DE CARNE SUÍNA COPAGRIL
- 36 | PECUÁRIA LEITEIRA: SOMBRA E ÁGUA FRESCA
- 38 | QUADRO SOCIAL: DESENVOLVIMENTO DE LIDERANÇAS
- 39 | COOPERJOVEM: PRÊMIO DE REDAÇÃO
- 40 | COOPERJOVEM: CRIATIVIDADE COMO PRÁTICA PEDAGÓGICA
- 42 | QUALIDADE: PERDAS E DESPERDÍCIOS NA PRODUÇÃO DE ALIMENTOS
- 44 | NOTAS VALIOSAS: SIMPÓSIO, OLÍMPIADAS, RECONHECIMENTO E MAIS
- 46 | QUALIDADE: BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO
- 48 | SAÚDE: FRUTAS, VERDURAS E LEGUMES
- 50 | RECEITA: ROCAMBOLE TENTACÃO
- 51 | KIDS: PÁSCOA

Editorial

Revisões, ajustes e mudanças são necessários para obter resultados que possam contemplar a todos. Todos nós devemos estar sempre preparados para mudanças em todos os sentidos. Por vezes, as pessoas nem se apercebem da evolução rápida da tecnologia, e quando percebem, muitas coisas mudaram em suas vidas em pouco tempo.

Em nossas reuniões nos núcleos cooperativos com associados tivemos a oportunidade de dialogar sobre o que planejamos, as necessidades de ajustes, o que mudamos e o que precisamos rever e projetar para os próximos anos na Copagrill. Tratamos sobre os desafios que temos pela frente para que todos possam ter melhores resultados nas atividades que desenvolvem em suas propriedades.

Precisamos, cada vez mais, produzir com qualidade e eficiência para atender os nossos consumidores dentro do que eles desejam. Já se foi o tempo de produzir algo de qualquer jeito, e quem quiser seguir nesta linha provavelmente ficará fora do mercado em pouco tempo. A modernidade e a tecnologia estão aí, e pre-

cisamos inseri-las em nossas atividades e negócios. Se cada um fizer sua parte bem-feita com certeza teremos resultados positivos.

Queremos agradecer a todos os associados e familiares pela expressiva participação em nossas reuniões.

Por outro lado, estamos vendo as dificuldades do novo Governo em mudar e ajustar várias questões que são extremamente necessárias em nosso País. Em nossa análise, estamos vendo como os interesses pessoais políticos e ideológicos estão em evidência. Todos sabem que o País precisa de mudanças rápidas e grandes para se equilibrar e poder evoluir em todos os sentidos. Todos sabem que temos um poder público inchado, pesado e que custa muito caro para a população.

O Brasil é um dos países mais ricos do mundo em termos naturais, e um dos mais atrasados em gestão pública. A nosso ver, o País necessita uma revisão em sua Constituição, simplificando e diminuindo o tamanho da máquina pública como um todo, para chegar, pelo menos, próximo aos países desenvolvidos.

COOPERATIVA AGROINDUSTRIAL COPAGRIL

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

Unidades

Marechal Cândido Rondon, Guaira, Entre Rios do Oeste, Mercedes, Sub-Sede, São Clemente, São José das Palmeiras, Margarida, São Roque, Porto Mendes, Bela Vista, Iguiporã, Pato Bragado, Oliveira Castro, Quatro Pontes, Realeza, Nova Santa Rosa, Novo Sarandi - Toledo, no Paraná; Mundo Novo, Eldorado e Itaquiraí, no Mato Grosso do Sul.

Conselho de Administração

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

Conselheiros Vogais

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

Conselho Fiscal

Efetivos
Valmor Francisco Kaiser
Mauro Vanroo
Sigmar Luiz Lohmann

Suplentes

Juzemar Ferronato
Roseli Inês V. Pazdiora
Luciano Zimpel

REVISTA Copagrill

A REVISTA COPAGRIL

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

Conselho Editorial

Jornalista e Editora Responsável
Carina Walker Ribeiro
DRT/PR 8698

Comercial:

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

Criação e Edição:

Jorgeano Rocha
Impressão: Gráfica Tuicial
Tiragem: 4.000

ENFEZAMENTO DE MILHO POR INCIDÊNCIA DE CIGARRINHA

Aumento da população do inseto chama atenção de pesquisadores



Pesquisador da Embrapa, Walter Meirelles: "O tratamento de sementes é o mais eficiente para realizar o controle de cigarrinha"

Pesquisadores da Embrapa Milho e Sorgo, estiveram nos dias 11 e 12 de abril, em Marechal Cândido Rondon, assim como em outras cidades da região Oeste paranaense, com o objetivo de fazer um levantamento sobre enfezamento de plantas em lavouras de milho, causado por incidência de cigarrinha (*Dalbulus maidis*), inseto transmissor da doença. Na ocasião, o pesquisador da Embrapa de Londrina, Walter Meirelles, concedeu a seguinte entrevista:

Revista Copagril (RC): Qual o objetivo da visita técnica da Embrapa à região Oeste paranaense?

Walter Meirelles (WM): Nossa intenção foi identificar al-

gumas lavouras da região que apresentaram plantas debilitadas em razão de enfezamento, bem como coletamos amostras para serem analisadas em laboratório. Apesar de termos identificado a ocorrência do enfezamento, observamos que não é um problema alarmante para os produtores, já que as ocorrências são mais pontuais. Além disso, a cigarrinha não é uma novidade, pois ela já estava presente nas lavouras de milho há muitos anos em várias regiões do país, porém houve aumento da população do inseto.

RC: O que provocou o aumento da população de cigarrinhas?

WM: O aumento da população do inseto costuma acon-

tecer no verão, geralmente entre novembro e dezembro, em função das altas temperaturas, sendo que foi uma safra atípica, com lavouras plantadas justamente em dezembro. Além disso, em algumas localidades houve a formação de "pontes verdes", quando há lavouras plantadas em épocas diferentes e as cigarrinhas migram de uma para outra. Lembrando que, mesmo quando não há milho plantado, a cigarrinha sobrevive em outras plantas, gramíneas como braquiária, colômbio e sorgo.

RC: Como ocorre a transmissão da doença?

WM: As cigarrinhas são insetos de cerca de 4 milímetros, que podem transmitir a doen-



Pesquisadores de Embrapa Milho e Sorgo, de Sete Lagoas (MG), Dagma Dionísia da Silva e Luciano Viana Cota: coleta de material para análise laboratorial

ça ou não, caso não estejam infectadas pelo molicute, que é um microrganismo que ataca a planta. Os insetos somente transmitem a doença depois de terem picado alguma planta de milho infectada por molicute, ao picar uma outra planta que não estava doente. A planta é atacada pela cigarrinha principalmente na fase inicial da cultura. Porém, os sintomas da doença somente aparecem na fase adulta do milho, quando ocorrem os danos na planta.

RC: O produtor deve aplicar inseticida para fazer o controle da cigarrinha?

WM: WM: A recomendação da Embrapa é que seja feita realização de tratamento de sementes, portanto, deve ser feita a prevenção antes mesmo

do plantio, pois há registro de produtos com boa eficiência na fase inicial da planta.

RC: Quais são os sintomas do enfezamento?

WM: A planta atingida pelo enfezamento pode apresentar manchas de cores amarelada (que é chamado enfezamento-pálido) e/ou avermelhada (enfezamento-vermelho) nas folhas. Além disso, a espiga fica comprometida, mais fina, com grão chocho e com peso menor. Nem todas as plantas apresentam as manchas. Mas mesmo que o sintoma não seja visível nas folhas, ainda assim a produção acaba sendo afetada, pois a planta fica debilitada, assim como as espigas, levando a uma quebra de produtividade.

RC: Como deve ser feita a prevenção?

WM: Para prevenir a doença é importante que agricultores de uma mesma região realizem o plantio na mesma época, pois quando há plantio em épocas diferentes favorece a oportunidade das cigarrinhas migrarem de uma lavoura para outra. É recomendado, ainda, eliminar plantas tigueiras, que podem abrigar o hospedeiro.

Também deve-se optar por materiais menos susceptíveis ao longo de várias safras, bem como é fundamental realizar o tratamento de sementes. Essa prática é a medida mais acertada, pois existem produtos que conseguem obter um bom controle de incidência na fase inicial da planta. 🌱

CIGARRINHA-MANCHA-ESPIGA



Cigarrinha mede até 4mm e tem duas manchas pretas redondas na cabeça

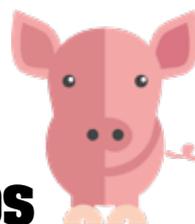


Um dos sintomas visíveis no milho é a mancha avermelhada na folha



O enfezamento afeta o desenvolvimento da espiga e a produtividade

MELHORES PRODUTORES DE SUÍNOS



EM CONVERSÃO ALIMENTAR

FEVEREIRO/2019

	PRODUTOR	C.A. CARÇAÇA AJUST.
1º	LAURO STEFAN	2,692
2º	GILMAR ANDERLE	2,705
3º	AIRTON MILTON PRASS	2,817
4º	SELSO HUGO SCHAFFER	2,844
5º	LEANDRO LUDWIG	2,845
6º	UDO WILL	2,848
7º	DARCI CARLOS LANG	2,866
8º	ALFREDO BYK	2,871
9º	DARLON DOUGLAS LEHMKUHL	2,882
10º	MARCOS KIRSCH	2,883

MARÇO/2019

	PRODUTOR	C.A. CARÇAÇA AJUST.
1º	HARI NORMELIO KREPSKY	2,518
2º	THOMAS HANS BARTSCHI	2,588
3º	ANDERSON JAIRO BATSCHKE	2,655
4º	DEISI LILIANI KOWALD	2,724
5º	AIRTON JOSÉ SCHNEIDER	2,729
6º	RENATO BORELLI	2,736
7º	GASPAR COSTA	2,747
8º	VALDIR HAMERSKI	2,750
9º	GENÉSIO BACKES	2,760
10º	VALDIR MARLOW	2,765
11º	ILSON BINSFELDT	2,770
12º	DARCI BUHL	2,785
13º	PAULO LUIZ REDIESS	2,813

EM CONVERSÃO ALIMENTAR COM PERMEADO

FEVEREIRO/2019

	PRODUTOR	C.A. CARÇAÇA AJUST.
1º	ADEMIR STEFAN	2,566
2º	IVONIR LUIZ STAHLHOFER	2,590
3º	VILSONI JOSE BELOTTO	2,640
4º	LEANDRO RICARDO VIVIAN	2,659
5º	DISÉRIO LUIS TENROLLER	2,667
6º	RICARDO JOSE KEMFER	2,694
7º	FELIPE RICARDO WEISS	2,754
8º	TIAGO ADRIEL GRIEP	2,762
9º	IDALINO BORDIGNON	2,763
10º	REINOLDO WOLFART	2,829

MARÇO/2019

	PRODUTOR	C.A. CARÇAÇA AJUST.
1º	AIDE MARLIDES MODEL	2,585
2º	ROMEU ADEMIR SOMMERFELD	2,603
3º	LAURO ANTONIO RAUBER	2,655
4º	NATALINO MALDANER	2,675
5º	VALDEMIRO SCHERPINSKI	2,679
6º	JAIME HAGDON	2,817
7º	ADRIANO BESEN	2,832

MAIORES PRODUTORES DE LEITE



FEVEREIRO/2019

	PRODUTOR	LITROS/DIA	L/MÊS
1º	DOUGLAS ALEXANDRE BORCHERT	3.148	88.147
2º	EDSON JOSÉ FELIZ	2.124	59.472
3º	VILMAR FÜLBER	2.038	57.075
4º	EDIO LUIZ CHAPLA	1.615	45.220
5º	ELIO LINO RUSCH	1.334	37.348
6º	JHÉSSICA MIELKE	1.333	37.315
7º	BERTOLDO BUNDCHEN	1.295	36.260
8º	ILDO LANGER	1.254	35.102
9º	NATALÍCIO PEREIRA DE LIMA	1.140	31.924
10º	DARCI OTTO	1.118	31.290
11º	DEIVID CARLOS KOWALD	977	27.360
12º	ARI VORPAGEL	921	25.793
13º	DARIO GUILHERME BRUCKNER	914	25.597
14º	HUMBERTO CONRAT	896	25.094
15º	IVALDO KLIEMANN	872	24.413
16º	NORBERT THOLKEN	852	23.844
17º	GIONE ROBERTO HECK	845	23.659
18º	VALDEMAR PEREIRA	807	22.591
19º	ROMEU SCHAFFER	780	21.841
20º	MÁRIO ROBERTO UHLEIN	751	21.020

MARÇO/2019

	PRODUTOR	LITROS/DIA	L/MÊS
1º	DOUGLAS ALEXANDRE BORCHERT	2.398	74.340
2º	EDSON JOSÉ FELIZ	1.483	45.973
3º	VILMAR FÜLBER	1.455	45.118
4º	EDIO LUIZ CHAPLA	1.180	36.580
5º	JHÉSSICA MIELKE	1.073	33.270
6º	ELIO LINO RUSCH	1.073	33.264
7º	ILDO LANGER	1.053	32.655
8º	BERTOLDO BUNDCHEN	1.031	31.963
9º	NATALÍCIO PEREIRA DE LIMA	909	28.179
10º	DARCI OTTO	854	26.480
11º	DEIVID CARLOS KOWALD	763	23.645
12º	DARIO GUILHERME BRUCKNER	715	22.158
13º	IVALDO KLIEMANN	712	22.085
14º	ARI VORPAGEL	697	21.599
15º	NORBERT THOLKEN	678	21.012
16º	GIONE ROBERTO HECK	669	20.748
17º	IRIO GRIEP	637	19.757
18º	HUMBERTO CONRAT	624	19.353
19º	VALDEMAR PEREIRA	617	19.129
20º	ROMEU SCHAFFER	609	18.889

MELHORES PRODUTORES DE AVES POR CLASSIFICAÇÃO IEP



FEVEREIRO/2019

	PRODUTOR	GALPÃO	IEP	C. ALIM.	GPD
1º	CÉSIO ALVES	A01	443,46	1,635	74,12
2º	CÉSIO ALVES	A02	441,88	1,641	74,94
3º	MILTON DREISSIG	A02	441,76	1,554	71,77
4º	CÉSIO ALVES	A03	436,25	1,654	74,28
5º	ENIO MATIAS MALDANER	A01	433,86	1,658	73,44
6º	MILTON DREISSIG	A03	433,71	1,578	69,92
7º	RENATO BORELLI	A02	430,91	1,665	74,29
8º	HILDOR DREYER	A01	429,98	1,643	73,03
9º	JUAN RODOLFO RIVAS VILELA	A02	428,93	1,622	71,09
10º	ELIO LINO RUSCH	A02	428,89	1,632	72,86

DARK HOUSE

	PRODUTOR	GALPÃO	IEP	C. ALIM.	GPD
1º	LENI NOTTER	A02	431,85	1,608	72,06
2º	LISANGELA APPEL THOLKEN	A03	431,65	1,621	71,98
3º	HERTA FETSCH	A02	419,26	1,698	74,36
4º	LUIS HENRIQUE STURM	A02	410,72	1,615	67,84
5º	GABRIELA HAMM STURM	A02	408,25	1,585	65,64

MARÇO/2019

	PRODUTOR	GALPÃO	IEP	C. ALIM.	GPD
1º	GILBERTO DANIEL OSWALD	A01	445,62	1,636	75,48
2º	ARIETE LEILA OSWALD	A01	443,00	1,645	74,62
3º	EDILSON ANTONIO PACHECO	A01	441,95	1,616	72,78
4º	JOSÉ VERONA	A02	440,22	1,561	70,30
5º	JOSÉ VERONA	A01	434,10	1,616	72,19
6º	VALDIR HERMANN	A02	433,68	1,652	73,07
7º	VILMAR MIGUEL LOHMANN	A02	433,30	1,593	72,99
8º	ARI ALOÍSIO MALDANER	A02	432,45	1,612	70,86
9º	EDSON SCHUG	A02	430,56	1,660	74,18
10º	AIRTON SCHNEIDER	A01	427,94	1,599	69,91

DARK HOUSE

	PRODUTOR	GALPÃO	IEP	C. ALIM.	GPD
1º	ADRIANA A. BECKER KUNZ	A02	419,40	1,609	69,92
2º	GILBERTO DANIEL OSWALD	A02	418,90	1,653	71,90
3º	LUIZ CARLOS BUFFON	A02	418,44	1,658	71,37
4º	RAFAEL TIAGO ESCHER	A01	409,65	1,639	70,16
5º	EDILSON ANTONIO PACHECO	A02	408,81	1,670	71,77

CHUVAS

Volume de chuvas (em mm) - Fevereiro/2019

Unidade/Dia	02	04	07	10	11	14	15	17	18	19	25	26	TOTAL
Marechal Cândido Rondon	17	55	0	3	50	18	10	2	0	0	28	3	186
Mercedes	15	10	0	8	18	5	17	46	0	0	30	10	159
Bela Vista	11	11	0	5	42	2	10	12	2	0	20	12	127
Doutor Oliveira Castro	20	9	0	6	22	3	0	26	22	0	15	10	133
Guaíra	1	1	0	5	25	0	0	0	10	0	25	7	74
Mundo Novo	18	6	4	12	50	0	0	0	21	12	30	8	161
Eldorado	0	10	3	0	90	0	10	17	105	0	90	23	348
Itaquiraí	0	0	45	30	3	0	0	0	20	3	30	45	176
Pato Bragado	45	48	0	12	12	7	0	4	0	0	20	5	153
Entre Rios do Oeste	5	50	0	5	20	4	0	18	0	0	22	0	124
São Clemente	5	6	0	4	15	2	0	3	0	2	25	0	62
Sub-sede	5	0	0	6	4	3	0	4	0	0	22	0	44
São José das Palmeiras	50	2	0	2	45	10	3	8	0	2	46	0	168
São Roque	60	40	0	10	40	5	0	2	0	0	20	2	179
Nova Santa Rosa	9	10	0	2	55	8	0	25	0	0	35	5	149
Margarida	22	59	0	10	29	6	3	2	0	0	21	3	155
Quatro Pontes	10	44	0	2	22	3	12	0	0	0	28	2	123
Porto Mendes	5	2	0	9	20	4	0	20	0	7	33	17	117
Iguaporã	35	35	0	9	20	0	5	2	0	0	23	6	135
UIA	45	25	0	7	17	7	3	0	0	0	20	5	129
Estação Experimental	20	85	0	3	40	10	0	5	0	0	25	4	192
Novo Sarandi	37	51	0	7	37	7	10	0	0	0	28	2	179

Volume de chuvas (em mm) - Março/2019

Unidade/Dia	05	06	07	08	10	12	13	14	17	18	19	20	TOTAL
Marechal Cândido Rondon	0	10	18	25	0	11	36	0	51	3	5	12	171
Mercedes	0	30	30	15	0	0	26	10	22	3	6	18	160
Bela Vista	0	6	21	55	0	0	8	6	18	8	5	15	142
Doutor Oliveira Castro	0	30	42	70	0	0	7	8	15	10	8	15	205
Guaíra	0	58	23	70	0	0	15	0	18	0	10	30	224
Mundo Novo	0	3	39	60	0	0	59	3	11	0	15	25	215
Eldorado	0	0	43	45	0	10	45	0	19	5	78	30	275
Itaquiraí	0	5	20	10	10	0	60	45	67	0	20	25	262
Pato Bragado	0	17	10	20	0	17	50	2	20	2	5	12	155
Entre Rios do Oeste	0	25	20	45	0	12	28	0	44	4	5	5	188
São Clemente	0	37	19	35	0	18	45	0	50	7	4	7	222
Sub-sede	0	40	29	14	0	27	55	2	40	10	4	4	225
São José das Palmeiras	0	30	15	22	0	17	50	0	50	0	15	5	204
São Roque	0	15	30	30	0	10	60	0	60	5	5	10	225
Nova Santa Rosa	0	8	40	130	0	0	10	5	55	4	4	10	266
Margarida	0	12	40	22	0	15	32	5	45	0	6	10	187
Quatro Pontes	0	16	25	65	0	22	37	0	41	3	2	8	219
Porto Mendes	0	10	22	4	0	0	13	0	12	2	8	12	83
Iguaporã	0	16	33	7	0	19	30	0	17	7	6	12	147
UIA	0	6	25	6	0	10	35	0	22	7	5	11	127
Estação Experimental	0	9	20	38	0	8	31	3	40	4	5	5	163
Novo Sarandi	0	17	23	85	0	5	42	12	36	2	3	10	235
Naviraí	23	25	0	0	0	5	55	11	15	10	2	73	219
Realeza	0	0	64	10	0	18	0	45	65	18	0	0	220

JOSÉ ROBERTO RICKEN É REELEITO PRESIDENTE

Ele ocupará o cargo na gestão 2019/2023



José Roberto Ricken: "Obrigado pela confiança e vamos em frente"

O engenheiro agrônomo José Roberto Ricken foi reconduzido ao cargo de presidente do Sistema Ocepar, no dia 1º de abril, em Curitiba, durante a Assembleia Geral Ordinária (AGO) de prestação de contas do exercício de 2018. Na oportunidade, houve a indicação e homologação de seu nome para um novo mandato de quatro anos - gestão 2019/2023. Ricken assumiu pela primeira vez a presidência da entidade em 2016.

O Sistema Ocepar possui 215 cooperativas registradas, que atuam em sete diferentes ramos (agropecuário, crédito, saúde, infraestrutura, trabalho, consumo e transporte). Em 2018, elas movimentaram R\$ 83,5 bilhões, o que representa crescimento de 18,77% sobre os R\$ 70,3 bilhões de 2017. As exportações atingiram US\$ 3,9 bilhões. O setor abrange 1,8 milhão de cooperados e emprega mais de 96 mil pessoas. Também responde por cerca de 60% da produção agropecuária paranaense.

Propósitos

"Obrigado pela confiança e vamos em frente", agradeceu Ricken. Na sequência, ele listou os propó-

sitos que deverão nortear a sua gestão nos próximos quatro anos à frente do Sistema Ocepar. "Em âmbito nacional, vamos sempre apoiar a Organização das Cooperativas Brasileiras (OCB) para que ela continue fazendo uma representação bem-feita do cooperativismo brasileiro. A profissionalização da representação é uma necessidade no Brasil. Da mesma forma, vamos assessorar os deputados e senadores da Frente Parlamentar do Cooperativismo (Frencoop) para que eles possam nos apoiar nos projetos de interesse das cooperativas em tramitação no Congresso Nacional. Vamos ajudar também a Frente Parlamentar da Agricultura (FPA), o que é uma novidade para nós. Se trabalharmos junto com a FPA poderemos ter a esperança de saírem pontos favoráveis para os produtores e cooperativas no plano agrícola da próxima safra", ressaltou. "Vamos estabelecer uma pauta de prioridades, tanto para a Frencoop como para a FPA, o que está sendo trabalhado pela OCB também", acrescentou.

Mais

O presidente reeleito do Sistema

Ocepar disse ainda que a entidade deverá defender os interesses das cooperativas junto à Receita Federal e atuar positivamente pela reforma tributária. Também, continuar com ações voltadas à melhoria da infraestrutura de transporte. "O Brasil não pode depender apenas do modal rodoviário. Nós precisamos resolver essa questão", frisou. Outro objetivo da nova gestão, segundo Ricken, será buscar linhas de financiamento junto ao BNDES para as cooperativas de saúde e infraestrutura. "Nós vamos insistir nesse plano. Se conseguirmos mais recursos para a saúde e infraestrutura, todos os ramos podem se desenvolver", afirmou.

Estadual

Em âmbito estadual, Ricken disse que a ideia é continuar apoiando o G7, grupo formado pelas principais federações representativas do setor produtivo paranaense, da qual a Ocepar faz parte. "Ele é um instrumento importante para nós e deve ser para o governo também", sublinhou. Outro propósito é dar prosseguimento às ações para tornar o Paraná livre de febre aftosa sem vacinação. A

entidade ainda vai apoiar a criação de programas para o desenvolvimento do Paraná. “Estamos em sintonia com as federações no Estado, por meio do G7 também. Nós precisamos olhar o Paraná como um todo e queremos contribuir para o crescimento do Estado”. A entidade vai ainda buscar atender as demandas das cooperativas em relação ao ICMS. “Hoje temos mais de R\$ 1,5 bilhão em créditos de ICMS acumulados em nossos balanços. Nós trabalhamos muito para utilizar os recursos por meio do Programa Paraná Competitivo. Sabemos que o governo não tem caixa para fazer isso. Mas vamos buscar recursos para equacionar essa situação e tentar negociar com o Banco Nacional de Desenvolvimento Econômico e Social (BNDES) para que o setor cooperativista paranaense possa continuar investindo, no mínimo, R\$ 2 bilhões por ano em agroindústria e, assim contribuir para o desenvolvimento do Paraná”, pontuou.

Cooperativismo

Em âmbito do cooperativismo paranaense, o presidente do Sistema Ocepar disse que o grande desafio é alcançar, ainda nessa nova gestão, os R\$ 100 bilhões de faturamento do setor, uma das metas

do PRC 100, o planejamento estratégico das cooperativas do Paraná. “Também queremos dar continuidade nos investimentos do Sistema Ocepar na capacitação de lideranças e do público interno das cooperativas. Nós não podemos abrir mão disso. Outro propósito é difundir e apoiar as ações de intercooperação entre as cooperativas nas áreas onde houver convergência de interesses, como tecnológica, atuação no mercado externo, redução de custos, compartilhamento de estruturas meio. A Ocepar tem uma *expertise* nisso. Já apoiamos vários bons exemplos das nossas cooperativas”, expôs.

Novas oportunidades

Ricken disse que a entidade também irá prospectar mercados em busca de novas oportunidades de investimento para as cooperativas. “Nós não podemos continuar somente oferecendo produtos para o mercado. Temos que atender as demandas do mundo, que são muitas”, disse. “E, por último, queremos apoiar as cooperativas em suas ações de expansão para melhorar a competitividade do setor. Se não formos competitivos, não teremos relevância nenhuma. Temos que ser competitivos, realistas e investir. A nossa missão é orga-

nizar economicamente as pessoas para que elas tenham mais renda porque se elas tiverem mais renda, não precisarão depender de ninguém”, finalizou o presidente reeleito do Sistema Ocepar.

Presidência

José Roberto Ricken é o sétimo cooperativista a assumir a presidência da Ocepar. Desde 1971, quando a entidade foi criada, também exerceram o cargo: Guntolf van Kaick, nos períodos de 1971-1972, 1973 a 1975, 1981 a 1983 e 1984 a 1986; Benjamim Hammerschmidt, de 1976 a 1978 e 1979 a 1980; Wilson Thiesen, de 1987 a 1989 e 1990; Ignácio Aloysio Donel de 1991 a 1992; Dick Carlos de Geus, de 1993 a 1995, e João Paulo Koslovski, de 1996 a 2016.

Diretores

Na AGO, também foram eleitos os novos integrantes da diretoria da Ocepar para a gestão 2019/2023: Alvaro Jabur, Clemente Renosto, Dilvo Grolli, Frans Borg, Jefferson Nogaroli, Jorge Hashimoto, Jorge Karl, José Aroldo Gallassini, Luiz Lourenço, Paulo Roberto Fernandes Faria, Valter Pitol, Valter Vanzella, Wellington Ferreira e Yuna Ortenzi Bastos. 🌱



Lideranças que marcaram presença à Assembleia Geral Ordinária

NOVOS COORDENADORES DE NÚCLEOS COOPERATIVOS

Eles foram eleitos no período de 02 a 16 de abril

O ciclo de Reuniões dos Núcleos Cooperativos Copagrill realizado de 02 a 16 de abril consistiu-se em uma oportunidade de aproximação dos associados com a Diretoria Executiva.

O diretor-presidente, Ricardo Sívio Chapla, o diretor vice-presidente, Elói Darci Podkowa, e o diretor-secretário, Márcio Buss, realizaram a condução dos trabalhos, apresentando os temas de maior relevância para o quadro social na atualidade, referentes à cooperativa e que são de interesse dos cooperados.

Durante a explanação aos associados, o presidente apresentou o novo organograma da cooperativa, em que foram criadas

três superintendências: Agropecuária, Administrativa financeira e de Operações.

Assuntos

Dentre os assuntos tratados, Ricardo Chapla expôs sobre o processo de modernização de pagamentos realizados pela cooperativa, o funcionamento das unidades de armazenagem de grãos, os volumes de soja e milho recebidos até 1º de abril, questões relacionadas a licenciamentos ambientais das propriedades, além do planejamento para o plantio da safra 2019/2020.

Na oportunidade, ainda foram mencionados assuntos relacionados às atividades pecuárias, abordando os desafios de sani-

dade na avicultura e suinocultura, bem como sobre as normativas da atividade leiteira (66/67). Outro assunto foi a importância da campanha de vacinação contra aftosa, que acontecerá tradicionalmente no mês de maio.

Coordenadores

Um dos momentos importantes das reuniões foi a escolha dos novos coordenadores de núcleos para a gestão 2019-2021. Cada coordenação é composta pelo coordenador, vice-coordenador, secretário e vice. Os coordenadores de núcleos cooperativos também compõem o Conselho Consultivo da cooperativa. 🌱

CONFIRA OS NÚCLEOS E SEUS REPRESENTANTES



PORTO MENDES

Coordenador: Wilson Luiz Albrecht
Vice: Vilmar Fülber
Secretário: Valdomiro Gilberto Przygodda
Vice: Jorge Tarcisio Krein



SUB-SEDE

Coordenador: Paulo Luiz Schreiner
Vice: Mauro João Herthal
Secretário: Antônio Francisco da Silva
Vice: Cristiano José Ludwig



SÃO JOSÉ DAS PALMEIRAS

Coordenadora: Eliza Walter Zimpel
Vice: Valdir Matter
Secretária: Soeli Lucia Witt
Vice: Zelmira Matter



NOVO HORIZONTE

Coordenador: Verner Weiss
Vice: José Verona
Secretária: Lori Walmi Bloedorn
Vice: Santina Bendo



PATO BRAGADO

Coordenador: Cristiano Weschenfelder
Vice: Ivan Luiz Eid
Secretária: Marcia Pimentel Luft Borelli
Vice: Cleide de F. Leindecker Deves



SÃO ROQUE

Coordenadora: Claudio Bickel
Vice: Henrique Pazdiora
Secretário: Evandro Marcelo Pinto
Vice: Daiane Schumacher Schwarzer



MERCEDES

Coordenador: Ailton Eger
Vice: Carlos Roberto Salamon
Secretário: André Luiz Fiedler
Vice: Joice Knaul



MARECHAL RONDON

Coordenador: Ervino Krause
Vice: Cristian Haab
Secretário: Leandro Ricardo Vivian
Vice: Irio Griep



MARAÇAJÚ DOS GAUCHOS

Coordenador: Elói Schiochet
Vice: Gilberto Perasi Sanches
Secretário: Severino Greco
Vice: Angelina Groff Tonon



DOCTOR OLIVEIRA CASTRO

Coordenador: Ademir Jasper
Vice: Arthur Valmir Gevehr
Secretário: Edmilson de Almeida Genelhu
Vice: Ediane Cristina Rampim Jasper



IGUIPORÃ

Coordenador: Ademar Heller
Vice: Valdemar Eduardo Kaiser
Secretária: Irmgard Breitenbach
Vice: Nilmo Nelson Schwanke



NOVO TRÊS PASSOS

Coordenador: Gione Roberto Heck
Vice: Ricardo José Kemfer
Secretário: Fernando André Adam
Vice: Moisés Ivan Farsem



QUATRO PONTES

Coordenador: Pedro Fernando Wickert
Vice: Tarcísio Afonso Goerck
Secretária: Vani Schroeder Schneider
Vice: Ilse Wickert



MARGARIDA

Coordenador: Fábio Knaul
Vice: Ivete Leila Sauer Schoffen
Secretário: Nilton Fischer
Vice: Clarice Chapla Rupolo



SÃO CLEMENTE

Coordenador: Edgar Zimpel
Vice: Armando Stevens
Secretário: Flávio Roque Haupenthal
Vice: Lauri Rech



ENTRE RIOS DO OESTE

Coordenador: Edson Luis Sulzbach
Vice: João Celso Schneider
Secretário: Paulo Rohenkol
Vice: Aurélio Maldaner

FOMENTOS COPAGRIL RECEBEM INSTRUÇÃO TÉCNICA AMBIENTAL

Conhecimentos ajudam a orientar corretamente os associados



Profissionais dos Fomentos Suínos, Aves, Leite e Peixes participaram da instrução técnica

Com o intuito de ampliar cada vez mais os cuidados ambientais para atender a legislação e garantir uma produção sustentável, os profissionais que prestam assistência técnica pecuária aos associados da Copagrill receberam, no dia 16 de março, instruções com o objetivo de incluir em suas rotinas de visitas às propriedades a observação criteriosa no sentido de orientar adequadamente os produtores rurais.

A atividade de instrução foi prestada pela Assessoria Técnica de Projetos da cooperativa, na sala de treinamentos da Loja Agropecuária Copagrill, em Marechal Cândido Rondon, e envolveu técnicos agropecuários,

zootecnistas e médicos veterinários dos Fomentos Suínos, Leite, Aves e Peixes.

No encontro, o engenheiro ambiental, Maycon Zimmermann, e a bióloga, Ana Paula Almeida Castaldelli Maciel, realizaram explanação a respeito das mudanças recentes ocorridas na estrutura dos órgãos ambientais do Paraná, forma de atuação e tendência de intensificação das fiscalizações, assim como sobre as legislações específicas de cada atividade. "A partir das instruções que oferecemos aos nossos profissionais da assistência técnica eles terão melhores condições de orientar corretamente os nossos associados, pois muitas vezes existem dúvidas a res-

peito do que realmente é exigido pela legislação. Dessa forma, os produtores podem continuar conduzindo suas atividades de forma sustentável", declara Ana Paula Maciel.

Mudanças

Se antes os licenciamentos ambientais precisavam ser obtidos em mais de um órgão do governo estadual, com a nova estrutura houve uma unificação, o que facilita para os produtores rurais. Com a criação do Instituto de Água e Terra (IAT) foram agregados o Instituto Ambiental do Paraná (IAP), o Instituto das Águas do Paraná (Águas Paraná) e o Instituto de Terras, Cartografia e Geologia do Paraná (ITCG).



Com a orientação, os técnicos têm melhores condições de orientar corretamente os associados sobre o que é exigido pela legislação

Para viabilizar um novo empreendimento rural, os produtores precisam obter as seguintes documentações, conforme a etapa de implantação: Dispensa de Licenciamento Ambiental Estadual (DLAE), Licença Ambiental Simplificada (LAS) ou Licença de Operação de Regularização (LOR); e para empreendimentos de porte maior a Licença Prévia (LP), Licença de Instalação (LI) e Licença de Operação (LO).

Já no que se refere ao uso e manejo de água são exigidas Outorga Prévia, Outorga de Direito de Uso ou Dispensa de Outorga, conforme cada caso.

A Copagrill presta serviços de assessoria em projetos ambientais para auxiliar os seus associados nesses procedimentos e encaminhamentos de documentos. "Recomendamos que os produtores entrem em contato conosco antes de adotarem me-

didias estruturais ou de manejo que possam ter impacto ambiental, assim poderemos orientá-los sobre como fazê-lo da maneira correta", complementa Maycon Zimmermann.

Fiscalização

Conforme os profissionais da Assessoria Técnica de Projetos, algumas legislações são mais recentes e suas determinações estão em fase de implantação. É o caso da Portaria do IAP nº 162 de 06/02/2018, que versa sobre o número de animais em lactação constantes na Licença Ambiental da atividade de bovino-cultura leiteira e cujo prazo para os produtores se adequarem é de 24 meses. Outra ainda mais recente é a Resolução da Sema nº 007 de 12/02/2019, voltada à piscicultura, a qual estipula as licenças conforme o porte do empreendimento e sua respectiva

produtividade.

Quanto à avicultura e suinocultura, as exigências já são conhecidas em sua maioria, ainda assim, é válido revisar especialmente estruturas e manejo de esterqueiras e composteiras, pois, segundo Zimmermann, apesar de haver uma maior agilidade na liberação de licenças pelos órgãos ambientais, também existe uma tendência de reforço nas fiscalizações, a partir de ações da Força Verde e Polícia Ambiental.

Embalagens

Com relação a frascos e embalagens vazias de produtos veterinários utilizados nas atividades pecuárias, a Assessoria Técnica de Projetos reforça que a Copagrill dispõe de locais adequados para entrega, que deve ser feita às sextas-feiras. Confira no box abaixo os locais de recebimento. 🌱

PONTOS DE RECEBIMENTO DE FRASCOS DE PRODUTOS VETERINÁRIOS:

- Unidade Copagrill de Guaíra
- Unidade Copagrill de Iguaporã
- Unidade Copagrill de Mercedes
- Loja Agropecuária Copagrill de Margarida
- Unidade Copagrill de Entre Rios do Oeste
- Unidade Copagrill de Marechal Cândido Rondon



22 LOJAS AGROPECUÁRIAS

Cooperativa inaugurou sua quarta loja no Mato Grosso do Sul



Agora a Copagril também tem loja no município de Naviraí (MS)

Em solenidade realizada no dia 09 de março, a Cooperativa Agroindustrial Copagril realizou a inauguração da sua 22ª Loja Agropecuária, dando mais um passo em seu projeto de crescimento abarcado pelo planejamento estratégico Rota 50 Copagril. O novo estabelecimento está situado no município de Naviraí, no Mato Grosso do Sul.

Estiveram presentes ao ato inaugural o deputado estadual, Onevan de Matos; o gerente de Desenvolvimento do município,

Fernando Kamitani (representando o prefeito Izauri de Macedo); também o presidente da Associação Comercial (Acen), Mario Francisco Nelvo; o padre, Sidnei Rodrigues Ribeiro; os diretores executivos, conselheiros de Administração e fiscais da cooperativa, bem como gerentes de departamentos, encarregados, colaboradores, representantes de empresas parceiras e a comunidade em geral.

Durante a cerimônia, o diretor-presidente, Ricardo Sílvio

Chapla, mencionou os propósitos da cooperativa ao abrir uma loja em Naviraí. "Em todos os locais onde a Copagril se instala temos o objetivo de somar, e não de dividir. Por isso, estamos nos estabelecendo em Naviraí com esse mesmo propósito. Somos uma cooperativa com grande percentual de pequenos produtores, cadastrados no Pronaf, mas também temos em nosso quadro social grandes produtores e estamos dispostos a receber mais interessados em se as-



O gerente da loja, Ricardo Böck, apresentou a sua equipe de trabalho

sociar”, declarou.

Sucesso

Em seu pronunciamento, o deputado sul-mato-grossense, Onevan de Matos, afirmou que conhece há muitos anos o trabalho desenvolvido pela cooperativa e desejou sucesso em mais esse novo empreendimento. Da mesma forma, o gerente de Desenvolvimento do município, Fernando Kamitani, desejou as boas-vindas e expressou votos de sucesso para

a Copagrill.

Em seguida, o gerente da Unidade Copagrill de Naviraí, Ricardo Rogério Böck, realizou a apresentação da equipe que atende o público no novo estabelecimento. Após, as autoridades presentes realizaram o ato oficial de descerramento da faixa inaugural.

Completa

A Copagrill tem como foco principal das suas atividades a sua vocação agrícola e pecuária. Atu-

almente soma mais de 5.300 associados e mais de 3.200 funcionários. E para atender as necessidades tanto dos produtores rurais como dos moradores da cidade, a cooperativa agora dispõem de 22 lojas agropecuárias completas, que atuam sob o slogan: “têm tudo que você precisa”. São 18 lojas instaladas na região Oeste do Paraná e quatro no Mato Grosso do Sul, além de Naviraí, também nos municípios de Eldorado, Mundo Novo e Itaquiraí. 🌱



Diretores e autoridades realizaram o descerramento do laço inaugural

NOVAS ESTRUTURAS

GIGANTE EM RECONHECIMENTO

EDUCAÇÃO DO FUTURO

Estamos em expansão! Na constante busca pela evolução da qualidade do ensino e novas experiências de estudo, o Centro Universitário de Cascavel - Univel inicia uma nova fase com a construção de três grandes obras: Centro Tecnológico, o Hospital Veterinário e o Centro Poliesportivo.

Sendo um verdadeiro convite a educação, as obras foram projetadas com princípios sustentáveis, e contam com instalações modernas para o ensino aliado a tecnologia de ponta, além de uma arquitetura contemporânea e impactante.

Transformar a vida das pessoas por meio da educação é o propósito da Univel. Vem ser gigante!



HOSPITAL VETERINÁRIO



CENTRO POLIESPORTIVO



CENTRO TECNOLÓGICO

3036 3636 | www.univel.br

SIGA @UNIVELOFICIAL



PAP
SEM JUROS

 **univel**
CENTRO UNIVERSITÁRIO

CONVERSÃO ALIMENTAR NA AVICULTURA

Alimentação representa maior parte do custo do lote e afeta os resultados



O associado Tadeu Lewandowski, o funcionário Sidnei Skrzypczak, e a médica veterinária da Copagril, Suelle Raquel Pauletti: melhores índices de conversão

A taxa de conversão alimentar é um dos indicadores mais importantes na avicultura moderna. Esta medida de produtividade animal é definida pelo consumo total de ração, dividido pelo peso médio do lote. A alimentação representa aproximadamente 65% do custo do frango, por isso o desafio é constante para conseguir melhorar este indicador.

A evolução da conversão alimentar foi muito grande nas últimas décadas, permitindo sair de um patamar de mais de 2,0 kg de ração para formar um kg de carne para as atuais taxas de 1,7 kg de ração para 1 kg de carcaça e observa-se uma tendência de se aproximar cada vez mais do 1 kg de ração para 1 kg de carcaça.

Para proporcionar o máximo do potencial genético das aves é preciso garantir a aplicação das boas práticas de manejo em toda as fases de criação.

Um dos fatores de manejo que mais influência na conversão alimentar é a temperatura, pois as aves dependem do ambiente para manter a temperatura do corpo. No ambiente frio, como no inverno, a necessidade de ração para manutenção da temperatura corporal é maior, daí a importância do aquecimento na fase inicial da criação. Mas em um ambiente quente, como no verão, as aves diminuem o consumo e também perdem energia para poder regular sua temperatura corporal. No ambiente ideal, respeitando a

idade e a necessidade de temperatura de cada fase, as aves terão seu melhor desempenho.

Outro fator ligado à temperatura é a ventilação, importante na remoção de gases, umidade e poeira, além de melhorar a sensação térmica e ajudar na perda de calor nas fases finais.

Água

A qualidade de água também é um fator que afeta diretamente a conversão alimentar. O fornecimento de água fresca e limpa é fundamental para o bom resultado na atividade. As aves devem consumir mais que duas vezes o volume de água que de ração. Quanto ao manejo da água, a regulação dos equipamentos é o

mais importante, a altura e pressão do nipple devem ser periodicamente ajustadas. Além disso, a água clorada previne a contaminação do lote por microrganismos.

Desperdício

O desperdício de ração com falta de cuidados no equipamento (silos, caixas e comedouros) afeta bastante a conversão alimentar, mas é a presença de animais refugos que mais contribui negativamente para o resultado do lote. A recomendação é fazer a eliminação das aves problemáticas assim que as identificar. Da mesma maneira, a mortalidade nas últimas semanas, geralmente por calor devido à ineficiência e subdimensionamento dos equipamentos de ambiência pode prejudicar o resultado e pôr a perder o

trabalho de um lote inteiro. Isso porque tanto a refugagem quanto a mortalidade no período final do lote fazem com que a ração consumida por estas aves que não vão chegar ao frigorífico tenham seu consumo destinado à divisão entre o restante do lote.

Resultados

Os problemas de taxa de conversão alimentar representam algum tipo de prejuízo para o produtor de frango de corte e geram um impacto econômico significativo para ele e, principalmente, para a empresa integradora. Além dos fatores descritos, a qualidade da ração, a presença de doenças, condições da cama e até a luminosidade interferem neste indicador. Qualquer fator que reduza o consumo de ração, o crescimento ou prejudique a saúde

de do frango de corte impactará negativamente a taxa de conversão alimentar do lote. Corrigir um problema de taxa de conversão requer comunicação e o produtor pode contar com toda a equipe técnica do Fomento Aves da Copagril para orientar no que for necessário visando resolver os problemas que interferem na conversão alimentar.

Remuneração

Atualmente um grande número de empresas de avicultura têm atrelado o pagamento dos produtores aos resultados de conversão alimentar, pois a alimentação representa maior parte do custo do lote e essa importância econômica é fundamental para um ramo da pecuária que está cada vez com as margens mais expressivas.



A taxa de conversão alimentar é um dos indicadores mais importantes na avicultura moderna.

A taxa de conversão alimentar é um dos indicadores mais importantes na avicultura moderna.

DOMINÓS

DOMINÓS



“Produzir frangos é como dominós: se a gente deixar uma peça fora do lugar, não dá certo”. A comparação é do produtor integrado da Copagril, Tadeu Lewandowski, morador do distrito de São Roque, em Marechal Cândido Rondon. Na visão dele, todos os detalhes são importantes para alcançar um bom resultado final do lote.

Tadeu tem conquistado os melhores índices de conversão alimentar entre os associados da cooperativa e, indagado sobre como alcança esse resultado, ele cita diversos pontos. O primeiro deles é lembrar que a temperatura do ambiente não é a mesma da cama. “A temperatura da cama é muito importante, por isso antes do alojamento aqueço um pouco acima da recomendação, pois a cama perde calor muito fácil”, revela.

A temperatura da água é mais um cuidado especial do produtor, que desenvolveu uma forma especial de

realizar o *flushing*. “As aves gostam de água fresca e não quente. Pensando nisso, na primeira semana do lote eu deixo água ‘corrente’ no encanamento, por meio de uma torneira que leva água para fora do aviário”, relata Tadeu. Segundo ele também é preciso fazer constantes ajustes no nipple para garantir uma vazão adequada de água.

A regulação adequada de comedouros é mais um ponto relevante, assim como a quantidade de ração fornecida, conforme a fase. “Após os 28 dias fazemos um controle maior da ração, para evitar que os frangos se engasguem ou enfartem”, afirma Tadeu, que usa a estratégia de luz acesa o dia todo nos aviários. “Instalei placas solares para reduzir custos com energia”, revela.

Alinhando corretamente todas as “peças do dominó” é que Tadeu tem alcançado os melhores IEPs na atividade.

3 GERAÇÕES

3 GERAÇÕES

A família Lewandowski é cooperativista há três gerações. O pai de Tadeu, senhor Venceslau (*in memoriam*), foi associado na década de 1970. “Agora o meu filho Juliano completou 18 anos e está se associando também”, relata Tadeu, que é associado desde 1987, quando tinha 24 anos.

A Copagril foi a responsável pela permanência da família no campo, ao proporcionar a diversificação visando à viabilidade da produção agropecuária. “Para nós a cooperativa é uma grande parceira e tem um papel fundamental na vida da nossa família”, afirma o associado, atualmente com 55 anos.

Para Tadeu, a avicultura foi um marco na histó-

ria da cooperativa. Ele sempre acreditou no projeto e por isso foi um dos primeiros a entrar no sistema de integração, tendo alojado 87 lotes até hoje. “Nosso aviário recebeu o segundo lote alojado na história da Copagril. Hoje temos dois barracões”, conta, lembrando que um deles está no nome da esposa Venilda, que também é associada. “Agora, além da renda da produção de aves temos adubo para a lavoura e algumas vezes vendemos cama de aviário. Com a melhora na produtividade de soja e milho já tivemos até premiações. Então estamos muito contentes com a nossa parceria com a Copagril”, conclui Tadeu Lewandowski.

A dosagem mudou

Mas a importância de vacinar continua a mesma

No mês de maio, vacine seu rebanho com a nova dosagem. Dessa forma estaremos cada vez mais próximos de obter o status de área livre de aftosa no Paraná e no Mato Grosso do Sul.





Tanto os macro como os micronutrientes são essenciais para o desenvolvimento da planta

FALTA DE MICRONUTRIENTES LIMITA PRODUTIVIDADE

Culturas de soja e milho precisam estar bem nutridas para produzirem

Experimentos realizados na região Oeste paranaense apontam que a falta de micronutrientes pode causar limitação de produtividade nas culturas de soja e milho. A informação é do professor da Universidade Estadual de Maringá (UEM), Dr. Marcelo Augusto Batista, que proferiu palestra a produtores associados da Copagrill, no dia 23 de março, na sede da AACCC, em Marechal Cândido Rondon.

O tema da palestra foi "Manejo nutricional para soja e milho: caminho para alta produtividade". A intenção foi enfatizar a importância dos nutrientes, tanto macro como micronutrientes. "Para definição de produtividade a planta precisa ter um bom material genético, um bom clima e uma boa nutrição. No entanto, temos observado que muitos produtores têm se preocupado com os macronutrientes, mas não levam em consideração a importância dos micronutrientes", salienta. Diante dessa constatação, o docente costuma fazer uma analogia das plantas com o ser hu-

mano, ao realizar a seguinte indagação: "Para o ser humano é mais importante respirar ou comer? Todas as pessoas respondem: 'respirar'. Mas na verdade, se a pessoa parar de respirar ela morre, e se ela parar de comer também morre. Então os dois itens são essenciais. O mesmo acontece com a planta: tanto os macro como os micronutrientes são essenciais", frisa. Conforme o professor, a única diferença entre eles é a quantidade que a planta precisa para se desenvolver e produzir.

Segundo Marcelo Batista, para constatar na prática essa necessidade das plantas é que foram desenvolvidos experimentos com micro e macronutrientes.

Experimento

Para buscar identificar que tipo de nutrientes mais impactam na produtividade a universidade realizou um "experimento de elemento faltante" na cultura do milho, em que, para cada amostra foi retirado um elemento da adubação: Nitro-

gênio (N), Fósforo (P), Potássio (K) e Zinco (Z), além de ter uma amostra completa (com todos os nutrientes) e outra sem qualquer nutriente. A hipótese inicial do estudo era de que o Nitrogênio seria o elemento que proporcionaria maior limitação da produção de milho, em razão do consumo da planta ser maior desse elemento (em quantidade). No entanto, curiosamente o maior limitador foi o zinco, que é um micronutriente. "Ao mesmo tempo, isso não quer dizer que em todas as lavouras o problema é o zinco, mas é necessário fazer um bom diagnóstico e um bom acompanhamento, entender o histórico, ter uma boa análise de solo e de folha", frisa.

Enquanto o zinco pode estar faltando na lavoura de milho, em soja é mais comum a deficiência de manganês, assim como o elemento boro costuma faltar em ambas as culturas. "Também chamo a atenção para a importância do molibdênio, usado para fixação biológica de nitrogênio em soja, e no caso do milho, para a eficiência do uso



Palestra foi ministrada para técnicos e associados da Copagril

do nitrogênio, que é um macronutriente essencial nas duas culturas”, pontua Batista.

Aplicação

A aplicação dos micronutrientes pode ter respostas diferentes no caso do solo ou da folha, conforme a condição de cada um. “De forma geral, a aplicação fo-

liar é mais eficiente porque aplica direto no alvo, que é a planta. Já quando os nutrientes são aplicados no solo, muitas coisas podem acontecer com eles, uma delas é que sejam absorvidos pela planta. Ainda assim, a fonte principal de fornecimento de nutrientes é via solo, que é por onde corrigimos os problemas. Sendo assim,

podemos usar uma suplementação via folha, uma coisa que tem ganhado força nos últimos anos, com maior tecnologia aportada aos produtos e têm sido observadas vantagens nessas aplicações foliares, consistindo-se em mais uma ferramenta à disposição dos produtores”, conclui Marcelo Batista. 🌱



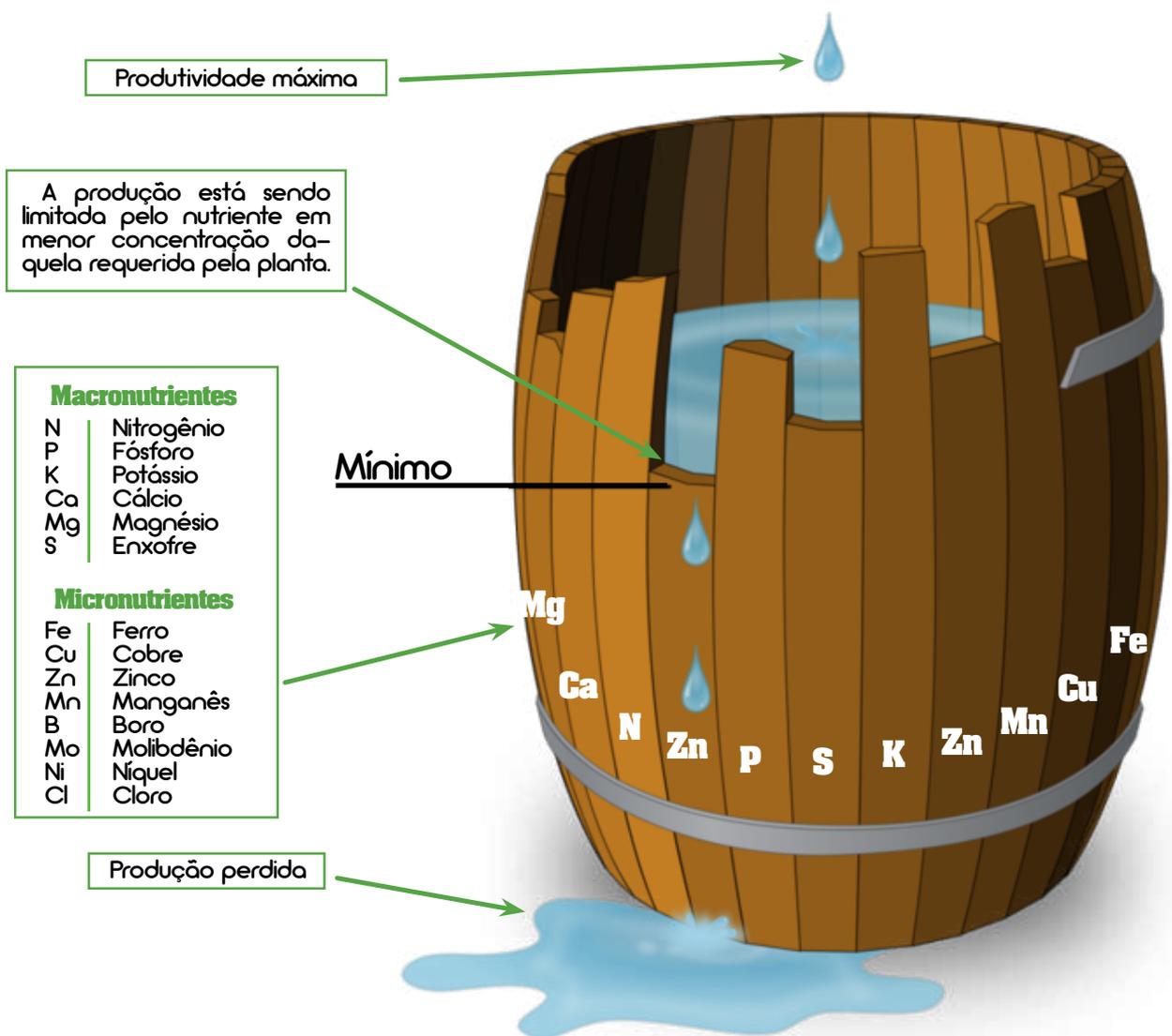
Professor da UEM, Dr. Marcelo Augusto Batista: “A suplementação de nutrientes via folha tem ganhado força nos últimos anos”

LEI DO MÍNIMO

LEI DO MÍNIMO

A Lei do Mínimo (Lei de Liebig) é um princípio utilizado na agricultura o qual estabelece que o desenvolvimento de uma planta será limitado por aqueles nutrientes faltosos ou deficitários, mesmo que todos os outros elementos ou fatores estejam presentes.

Foi desenvolvida pelos estudos em agricultura convencional no século XX, decorrente dos avanços científicos produzidos por Carl Sprengel, no início do século XIX, posteriormente popularizados por Justus von Liebig em seu livro Aplicações da química orgânica na agricultura e fisiologia, de 1840.



Assim como a capacidade de um barril com ripas de comprimento desigual é limitado pelas ripas mais curtas, o crescimento das plantas é determinado pelo nutriente com menor oferta no solo



DEMONSTRAÇÃO DE PLANTIO COPAGRIL É VENCE TUDO

Novidade é a plantadeira articulada e pneumática

Com intuito de aproximar as novidades tecnológicas do produtor rural, a Copagrill Máquinas e Implementos Agrícolas, em parceria com a Vence Tudo, promoveu, nos dias 09 e 10 de abril, a Demonstração de Plantio, na Estação Experimental da cooperativa, em Marechal Cândido Rondon. No local, os visitantes puderam conferir o funcionamento de plantadeiras de diferentes modelos, tanto voltados para pequenas como grandes propriedades rurais.

A maior novidade foi a apresentação da plantadeira Tiger

Flex, lançamento deste ano da Vence Tudo: um modelo articulado e pneumático, de 13 linhas, que também conta com as versões de 15, 17 e 19 linhas.

Articulada

De acordo com o representante da empresa fabricante, Edison Goelzer, a nova plantadeira possui três corpos e duas articulações, que trabalham com sistema pantográfico, o que permite realizar movimentos que acompanham as ondulações de terreno da área plantada. "O fato de ser articulada ainda permite

maior eficácia no corte da palha, na distribuição do fertilizante abaixo da semente e uma cobertura melhor da semente em relação a máquinas com chassi fixo, por exemplo", explica.

Pneumática

A plantadeira Tiger Flex também tem como novidade o sistema de distribuição de sementes *Precision Plant*, um sistema americano que é considerado o mais eficaz do mercado na atualidade. "Esse sistema funciona por acionamento através de cabos, favorecendo a resposta e a sua eficiência, que beira os 100%", assegura Edison Goelzer.

A máquina a vácuo também reduz a necessidade de troca de discos em razão da variação da dimensão das sementes.

Ainda é possível agregar o desligamento linha a linha, que é uma tecnologia usada para evitar o excesso de sementes distribuídas, gerando economia para o produtor. 🌱



A demonstração de equipamentos de plantio foi realizada na Estação Experimental da cooperativa

Campanha de Suplementos **Minerais Copagríl**

06 a 31 de Maio

- ✓ **Mais Saúde para o seu rebanho**
- ✓ **Vacas mais produtivas**
- ✓ **Condições especiais de pagamento**

Exceto núcleos suínos



A IMPORTÂNCIA DA CORREÇÃO DO SOLO

Solo corrigido é sinônimo de solo produtivo



Severino, produtor de Guaíra, cuida bem do solo: "A produtividade sempre correspondeu ao investimento feito na lavoura"

O manejo da fertilidade do solo envolvendo correção da acidez e adubação é um fator determinante da produtividade das culturas. A correção da acidez do solo realizada através da calagem é considerada uma das práticas que mais contribui para o aumento da eficiência dos fertilizantes e, conseqüentemente, para o aumento da capacidade produtiva do solo.

A calagem é uma prática que visa reduzir a acidez do solo, ajustando o seu pH para faixas mais adequadas para a absorção de nutrientes pelas plantas e eleva os teores de Cálcio e Magnésio (Ca e Mg), promovendo o aumento da saturação de bases do solo e, melhorando o potencial de respostas à adubação, com ganhos de produtividade.

Conforme o engenheiro agrônomo Bruno Vanin Rodrigues, da unidade Copagril de Guaíra, a

correção proporciona melhorias das condições químicas do solo, possibilitando melhor desenvolvimento do sistema radicular das culturas, que resulta no maior aproveitamento dos nutrientes disponíveis no solo. "Um solo pode estar com boa fertilidade, mas para expressar sua máxima capacidade produtiva ele deverá estar corrigido", enfatiza o profissional, que orienta "O manejo deve ser realizado por meio da calagem".

Corretivo

A escolha do corretivo (calcário calcítico e dolomítico) vai depender do resultado da análise química do solo, que estará diretamente ligada aos teores de Ca e Mg no solo.

"É importante considerar que a prática de calagem deve ser baseada nos resultados das análises

químicas do solo", orienta o engenheiro agrônomo.

Para um bom programa de correção, a amostragem de solo é a primeira e mais crítica etapa. Para que a análise química represente adequadamente as características do solo é de fundamental importância que a amostragem seja realizada da forma correta.

Taturi

No município de Guaíra, o associado Severino Greco vem realizando a correção do solo em suas áreas de cultivo que ficam na localidade de Taturi, onde segue criteriosamente as etapas da coleta das amostras de solo. "Realizo a amostragem conforme orientações da equipe técnica da Copagril", menciona.

O produtor cooperado já realizou a calagem em parte da



Severino Greco e o engenheiro agrônomo Bruno Vanin: correção do solo por meio da calagem é realizada com regularidade na lavoura do associado

lavoura no ano passado, sendo que neste ano, após a colheita de milho, fará a correção nas demais áreas. “Todo ano realizo a análise do solo e, quando necessário, fazemos a correção”, garante.

Na opinião de Severino é de fundamental importância zelar pela terra. “Um solo fraco não

produz. Então não podemos só tirar da terra, temos que repor também. Uma terra boa nutre melhor a planta e as plantas bem nutridas são mais resistentes a intempéries, além de produzirem mais”, explana.

Com as práticas que tem adotado, Severino tem conseguido manter um histórico de

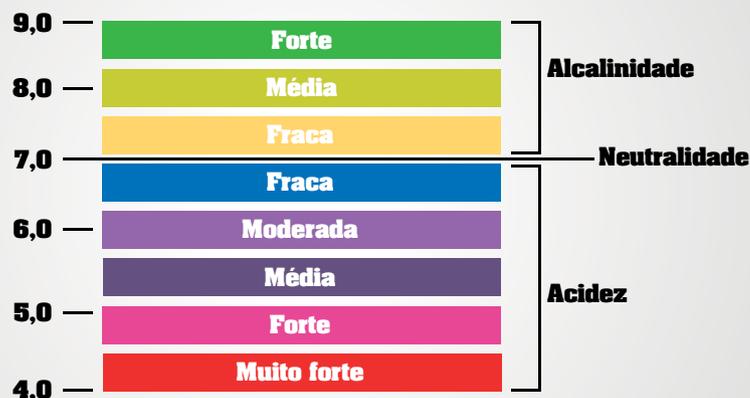
produtividade satisfatório em suas lavouras. “A produtividade sempre correspondeu ao investimento feito”, resume.

Portanto, corrigir a acidez dos solos é uma medida necessária para a obtenção de altas produtividades, ou seja, o equilíbrio do solo é a chave para a estabilidade produtiva. 🌱

O QUE É O PH DO SOLO

- O pH do solo é uma medida da acidez e alcalinidade dos solos.
- Os níveis de pH variam de 0 a 14, com 7 sendo neutro, abaixo de 7 é ácido e acima de 7 é alcalino.
- A faixa ideal de pH para a maioria das plantas é entre 5,5 e 7,0.

O VALOR DO PH DEFINE A ACIDEZ OU ALCALINIDADE DO SOLO



Faixas de acidez e alcalinidade encontradas na maioria dos solos agrícolas.

PROMOÇÃO Vem investir e ganhar

1 Ford KA SE
e um grande
prêmio
final
Jeep
Compass

3 prêmios
mensais de
R\$ 5 mil

**Invista com o Sicredi
e ganhe números da sorte
para concorrer a mais de
R\$ 230 mil em prêmios.**

Novas aplicações:

- Cada R\$ 100,00 = 1 número da sorte*
- Aplicados em até 6 meses = 1 número da sorte*
- Aplicados entre 6 e 12 meses = 2 números da sorte*
- Aplicados entre 12 e 24 meses = 3 números da sorte*
- Aplicados a partir de 24 meses = 4 números da sorte*

*Referentes ao prazo de carência de aplicação.



Para saber mais, acesse
sicredi.com.br/promocao/investireganhar



DOIS LEITÕES E UMA CAIXA D'ÁGUA

Não deixe que o resultado do lote seja uma caixinha de surpresas



Associado da Copagril, Bruno Pommerening: satisfação em trabalhar na suinocultura

Se o Bruno precisasse cuidar de apenas dois leitões e uma caixa d'água durante a infância jamais teria chegado onde chegou. A vida do associado da Copagril, Bruno Pommerening, sempre teve desafios e foi justamente esta batalha que o fortaleceu. Aos 15 anos já tinha perdido o pai e a mãe, por isso foi preciso arregaçar as mangas e trabalhar. Conseguiu oportunidade em uma propriedade rural onde, na década de 1980, não se dedicava apenas a uma atividade. Como empregado, ajudava na lavoura e nas criações, fazendo de tudo um pouco. Mudou-se, casou-se, teve dois filhos.

A conquista da granja própria aconteceu em 2013, sendo que para iniciar as atividades na suinocultura Bruno precisou obter financiamento e teve a Copagril como avalista do negócio junto

ao BRDE. "Se não fosse pela cooperativa eu não estaria na atividade", pontua.

Hoje, Bruno é patrão e empregado ao mesmo tempo, pois foi por meio da força de trabalho dele e da sua família que construiu patrimônio. Ele mora em São Roque, distrito de Marechal Cândido Rondon, onde possui uma propriedade com granja de terminação de suínos que é tocada por um funcionário. Enquanto isso, Bruno, a esposa e um dos filhos são empregados de outro associado da Copagril, que possui Unidade Produtora de Leitões (UPL), onde a família Pommerening dedica suas horas diárias.

Dois mil

Se ninguém na vida tem meta de criar dois leitões, Bruno tem meta de chegar aos dois mil na

granja dele. O barracão inicial já foi ampliado e um segundo foi construído para abrigar o total de 1.700 leitões alojados por lote atualmente. Os sistemas de cortinas e comedouros são automatizados. "Meu objetivo é ampliar novamente o barracão", afirma.

A água usada para atender a propriedade hoje é de poço artesiano, mas já foi de mina. "Quando era de mina dava muito problema, principalmente no dia em que chovia em excesso. Mesmo com filtro trancava as chupetas das baias e dava muito serviço para desentupir", relata. "Até o dia em que fomos abençoados com a perfuração de um poço de 50 metros de profundidade com vazão de 30 mil litros/hora", expõe Bruno.

Essencial

Já diz o ditado que a água é



Qualidade da água é essencial para produzir lotes de suínos com resultado zootécnico almejado

fonte da vida. O produtor garante que depois da perfuração do poço artesiano passou a produzir lotes com resultados melhores, devido à melhor qualidade da água. Também teve redução de custos com bomba d'água, energia elétrica e consertos em geral, já que o poço é mais próximo dos barracões.

Como não basta a "fonte" ser

boa: é preciso fazer a água chegar com qualidade até os bebedouros para consumo pelos leitões. Por conta disso, Bruno e o seu funcionário têm muito cuidado com a caixa d'água e o encanamento da granja. Eles providenciam a lavagem da caixa a cada intervalo de lote. "Também realizamos aplicação do produto de limpeza no encanamento,

pois com o tempo pode se formar limo no interior dos canos, o que prejudica a chegada da água nas chupetas, assim como a sua qualidade", afirma Bruno.

A higienização da tubulação facilita o trabalho do dia a dia no decorrer do ciclo do lote. "Diminui o trabalho nas vistorias e a revisão necessária nos bebedouros", garante o associado.



2013

Vista área da propriedade da Família Pommering em 2013



2019

Barracões da granja atualmente evidenciam o crescimento da atividade

REFLEXO NA ÁGUA

Quando olhamos para a água empossada vemos nosso próprio reflexo. Assim é quando vemos o resultado de um lote: ele é fruto do nosso trabalho e dedicação. Portanto, fique alerta! A falta de limpeza de caixa d'água pode ocasionar uma série de problemas na suinocultura, tais como afetar a sanidade, ocasionar o adoecimento de leitões por presença de bactérias; o entupimento de bebedouros e consequente consumo menor de água e menor conversão alimentar; enfim, prejudica significativamente os resultados zootécnicos e financeiros para associados e a cooperativa.

ÁGUA BOA ÁGUA BOA



Para fornecer água de qualidade aos suínos é importante:

- ✓ Ter uma fonte de água potável e de qualidade;
- ✓ Armazenar a água em um reservatório em condições adequadas;
- ✓ Fazer o uso de cloro na água;
- ✓ Garantir que a água atenda os parâmetros físico-químicos e microbiológicos estabelecidos;
- ✓ Realizar a limpeza periódica da caixa d'água a cada intervalo de lote;
- ✓ Utilizar produtos de limpeza no sistema de encanamento;
- ✓ Assegurar o correto funcionamento dos bebedouros.

COMO LIMPAR A CAIXA D'ÁGUA

01

Ao esvaziar o reservatório, é importante manter um volume de água dentro da caixa que seja suficiente para usar na higienização e limpeza.

02

Esfregue e enxague toda a parte interna do reservatório, retirando todos os resíduos que possam estar nas paredes internas.

03

Na desinfecção, é preciso encher o reservatório e adicionar o desinfetante na concentração e tempo recomendados pelo fabricante. Essa água deve ser utilizada na higienização e limpeza das edificações.

04

Após os procedimentos anteriores, encher o reservatório com água potável ou com a qualidade necessária para os usos a que se destina. Pronto!

Fonte: Embrapa

VEM AÍ CORTES NOBRES DE CARNE SUÍNA COPAGRIL

Time Brasileiro de Açougueiros fez a apresentação dos cortes especiais que serão lançados em breve



O evento foi promovido pela Copagrill, em parceria com a DB Genética Suína e a Cervejaria Insana

Pela primeira vez na história esteve em Marechal Cândido Rondon, no dia 28 de março, o Time Brasileiro de Açougueiros (*"The Real Butcher Team"*), que foi convidado especialmente para realizar a apresentação de cortes nobres de carne suína Copagrill, durante evento realizado no Salão Social da Associação Atlética Cultural Copagrill (AACC).

O time é conhecido por ter representado o Brasil na Copa do Mundo de Açougueiros (*"The World Butchers Challenge"*), no ano passado, na Irlanda, além de seus integrantes terem diversas participações em programas de televisão como Masterchef, É de Casa (Rede Globo) e outros. Eles também têm prestígio entre famosos como o jogador Falcão, o lutador Anderson Silva e o can-

tor Wesley Safadão.

O grupo é formado pelo capitão, que é consultor de carnes e *cool hunting* de proteínas, Flavio Saldanha; pelo açougueiro-chefe Rei das Carnes Nobres, Alder Lopes; pelo açougueiro, palestrante e consultor, Marcelo Bolinha, pelo açougueiro especializado em agregação de valor em suínos, Elder Rheis (Magrão) e pelo desossador, Wellington Rodrigo Cesar (Paraná).

Durante o evento promovido pela Copagrill, em parceria com a DB Genética Suína e a Cervejaria Insana, o time de açougueiros realizou uma demonstração da realização de cortes nobres de carne suína para o público convidado, que também teve oportunidade de degustar cervejas artesanais e carnes assadas pelos especialistas no assunto.

Nutritiva

Marcaram presença os diretores vice-presidente da cooperativa, Elói Darci Podkowa, e secretário Márcio Buss, superintendentes José Aparecido de Lima, Enoir José Primon e Marco Antônio Hensel, além do supervisor dos Supermercados Copagrill, Jaroslav Bradacz Neto (Lau).

Em sua fala, eles evidenciaram os objetivos gerais do evento: incentivar o consumo da carne suína, difundir a qualidade nutritiva e o sabor dela, além de levar a conhecer os diferentes cortes nobres que a Copagrill está prestes a lançar no mercado: uma linha premium.

Atualmente, a carne suína é a mais consumida no mundo, porém o mesmo não acontece no Brasil, daí a importância de in-



O Time Brasileiro, que já disputou a Copa do Mundo de Açougueiros na Irlanda, mostrou suas habilidades em Marechal Cândido Rondon

centivar o seu consumo, tendo em vista ser um mercado em potencial.

Produção própria

A Carne Suína Copagrill é produzida de forma diferenciada com o propósito de suavizar o seu sabor característico, a fim de conquistar os paladares mais exigentes. A produção própria da cooperativa conta com uma

cadeia composta por produtores associados que criam animais exclusivamente para os açougues dos Supermercados Copagrill.

Conforme o superintendente Agropecuário, Enoir Primon, a produção segue critérios especiais. "Para a engorda são selecionadas somente fêmeas saudáveis de pele branca sem manchas. Estas leitoas são levadas para produ-

tor terminador exclusivo para engorda para os nossos mercados. A ração utilizada é formulada e produzida pela Copagrill sem adição de antibióticos ou melhoradores de desempenho e, ainda durante o lote, os animais que não estiverem no padrão de crescimento são descartados. Para o abate aos 90 kg de peso vivo somente são destinadas leitoas em perfeitas condições de sanidade", conclui. 🌱



Diretores e superintendentes destacaram a importância de difundir o consumo de carne suína no Brasil



O Rei das Carnes Nobres, Alder Lopes, fez uma homenagem aos açougueiros dos Supermercados Copagrill

CORTES ESPECIAIS DE CARNES SUÍNAS



SOMBRA E ÁGUA FRESCA

Bem-estar das vacas favorece uma vida mansa e produtiva



Irio, Neusa e o filho Ivan Griep: manejo e ambientes adequados para o bem-estar animal favorecem o sucesso da família na atividade leiteira

Sinônimo de bem-estar, “sombra e água fresca” resumem bem os principais elementos necessários para que os bovinos leiteiros tenham qualidade de vida. Mas o conforto a ser oferecido aos animais para que possam expressar sua produtividade vai além desses itens, abrangendo desde a alimentação até o controle de doenças. Parâmetros internacionais elencam cinco pilares para alcançar o bem-estar animal (ver quadro abaixo).

Fome e sede

Os bovinos precisam de alimentação farta e que contenha todos

os nutrientes necessários para sua manutenção corporal, sanidade e para a produção de leite, abrangendo componentes que sejam fontes de energia, proteínas e sais minerais.

Paralelamente, a disponibilidade de água deve ser abundante e acessível, além de ter qualidade e estar fresca. É desejável que os animais de um mesmo rebanho não precisem competir pela água (o recomendado é uma linha de cocho de pelo menos 15 centímetros por animal) e que o bebedouro fique próximo das áreas de circulação deles, pois caso esteja longe, a ten-

dência é que as vacas não se deslocuem para beber água, até mesmo em função do calor e do cansaço que poderiam sentir. A água deve estar limpa e livre de musgo. Em quantidade ideal, ela reduz a temperatura corporal e é fundamental para a produção de leite.

Desconforto

Os itens relacionados a conforto se referem aos ambientes onde os animais circulam, são alimentados e ordenhados. Para alcançar o conforto térmico é preciso que as áreas de pastagem tenham locais sombreados para eles se protegerem dos raios solares. As vacas adoram uma área arborizada. A recomendação para vacas em lactação em área de pastagem é de oito a 10 metros quadrados de sombra por animal. Em caso de barracões é preciso avaliar se o telhado não é muito baixo, pois ele aquece e torna o ambiente quente para o rebanho. A ventilação é outro ponto relevante para amenizar a tempe-

O ANIMAL DEVE SER



- Livre de fome e sede;
- Livre de desconforto;
- Livre de dor e doença;
- Livre para expressar seu comportamento natural;
- Livre de medo e estresse.

ratura e melhorar o bem-estar.

Deve-se evitar a exposição dos animais ao sol em períodos e horários muito quentes, o que pode gerar estresse térmico e afetar o sistema imunológico deles. Quando é muito quente, as vacas também tendem a comer menos. Animais holandeses são ainda mais sensíveis, já que naturalmente são mais adaptados ao frio, devido à sua origem.

As condições da propriedade e das instalações devem ser consideradas. O ideal é que os animais não permaneçam em locais com muito barro, pedras ou piso liso, que dificultam seu deslocamento. Recomenda-se fazer piquetes para possibilitar a recuperação da pastagem e evitar a formação de barro; e construir pisos com ranhuras para que as vacas não escorreguem.

É importante ter um ambiente adequado para alimentação e repouso para todos os animais, pois a tendência é que aqueles com comportamento dominante ocupem os melhores lugares e os demais fiquem de lado.

Dor e doença

Fatores que podem ocasionar situações de dor ou doença devem ser combatidos, como é o caso do excesso de barro, que pode ocasionar mastite; ou excesso de umidade, que pode gerar problemas de

casco. A água é capaz de amolecer o casco, deixando-o frágil e causando dor. Locais com muitas pedras ainda podem machucar o miolo do casco.

No sistema de Compost Barn, o excesso de umidade na cama ainda é fator de predisposição para a proliferação de bactérias que causam mastite.

Comportamento

Proporcionar aos animais condições próximas às naturais de sua espécie é importante para alcançar condições para que eles expressem seu comportamento natural, bem como para obter melhores rendimentos. Os ruminantes possuem necessidade de interagir socialmente com demais indivíduos do rebanho, exercendo liderança ou submissão, criando laços, formando grupos. Sendo assim, eles não devem permanecer isolados, sob pena de sofrerem estresse.

Medo e estresse

Por serem animais de manada, os bovinos tendem a ser movidos pelo medo, estando sempre vigilantes em relação a possíveis predadores, o que pode ser fator de estresse. Portanto, é muito importante o papel de quem faz o manejo do gado, devendo evitar atos de violência com os animais, além disso eles possuem memória que resgata o medo.

A sala de ordenha, por sua vez, deve ser um local tranquilo para as vacas, visando favorecer o seu bem-estar no ambiente em que elas vão expressar o seu potencial produtivo.

Água pra que te quero

O bem-estar animal é uma premissa na propriedade da família de Irio, Neusa e Ivan Griep, localizada na Linha Guará, em Marechal Cândido Rondon. No local são criados 56 animais, sendo 46 vacas e 10 novilhas, as quais contam com locais arborizados para descanso e instalações arejadas no espaço de alimentação e na sala de ordenha. “Também sempre procuramos manter limpo o corredor de alimentação, para que elas tenham cascos saudáveis”, declara Ivan.

Foi construído um bebedouro revestido com cerâmica e devidamente dimensionado para ofertar água para todos os animais. “Fizemos uma linha de cocho adequada e procuramos fazer sempre uma boa higienização”, garante Irio.

A nutrição animal é balanceada, sendo fornecida ração mineral, feno, silagem, massa de mandioca, pasto e grama cortada.

Bem alimentadas, com sombra e água fresca, as vacas conseguem expressar sua capacidade produtiva e têm garantido bons rendimentos à família Griep. 🌳



Bebedouro limpo com água fresca é um dos fatores de bem-estar animal



Disponibilidade de sombra é importante para o rebanho sentir maior conforto térmico

DESENVOLVIMENTO DE LIDERANÇAS

Empreendedorismo e projeto de vida farão parte dos conteúdos estudados



Mulheres participantes da nova edição do curso

Já iniciou mais uma edição do Curso de Desenvolvimento de Liderança Feminina da Copagrill, em parceria com o Sescop/PR – Serviço Nacional de Aprendizagem do Cooperativismo. O primeiro encontro aconteceu no dia 19 de março, na Associação Atlética Cultural Copagrill (AACC), em Marechal Cândido Rondon.

A abertura foi realizada pelo diretor vice-presidente da cooperativa, Elói Darci Podkowa, na presença do encarregado da Assessoria de Marketing, Comunicação e Cooperativismo, Junior Paulinho Niszcza, da colaboradora Patrícia Thomaz e da instrutora do primeiro módulo, Carmem Sílvia de Oliveira (Carmem Machado).

Na ocasião, o vice-presidente enalteceu a força de vontade das associadas e integrantes dos

comitês femininos em participar do curso. “A Copagrill oferece esta oportunidade de capacitação para que as mulheres possam exercer a liderança em suas comunidades, bem como na propriedade rural e na cooperativa. A cooperação é feita de pessoas para pessoas, daí a importância de todas vocês se envolverem e saberem mais sobre a sua cooperativa”, enfatizou Podkowa.

Da mesma forma, o encarregado de cooperativismo também parabenizou as mulheres pelo seu interesse em expandir conhecimentos e em usufruir desse diferencial que a Copagrill oferece em termos de aperfeiçoamento. “Estamos à disposição para bem atender todos os associados e apoiar as suas atividades, assim como desejamos que tirem muito proveito deste

curso de liderança oferecido gratuitamente pela Copagrill a todas vocês”, frisou Niszcza.

Conteúdo

No curso, as mulheres têm a oportunidade de ampliar sua visão a respeito de como conduzir com sucesso seus projetos pessoais e profissionais, bem como conceitos para colocar em prática nas suas vidas.

A programação do curso prevê os seguintes conteúdos: Cooperativismo; Emotologia; Empreendedorismo; Projeto de vida; e Oratória, que serão ministrados nos meses de março, abril, junho, julho e agosto, somando uma carga horária total de 80 horas. Ao final do curso, cada participante receberá um certificado de conclusão. 🌱

PRÊMIO DE REDAÇÃO

Objetivo é o reconhecimento a estudantes que participam do programa

Está em andamento o Prêmio de Redação Cooperjovem Paraná edição 2019, que envolve alunos das escolas participantes do programa desenvolvido pela Copagrill e pelo Sescop/PR (Serviço Nacional de Aprendizagem do Cooperativismo do Paraná) na área de ação da cooperativa. Nessa região, o concurso envolverá estudantes do 4º e 5º ano do Ensino Fundamental das escolas municipais.

O tema das redações deste ano será: "Por que o Cooperjovem merece o Oscar da educação?". Com o regulamento em mãos, os professores orientam os alunos à produção dos textos em sala de aula, devendo entregá-los à comissão julgadora da escola até o dia 06 de maio.

Dentre os critérios de ava-

liação do concurso de redação estão: conteúdo coerente com o tema, clareza e sequência de ideias, vocabulário, criatividade e originalidade.

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

Seleções

Até o dia 27 de maio, as escolas irão selecionar as três melhores redações para serem entregues à cooperativa que, por sua vez, fará uma nova seleção para enviar as redações selecionadas ao Sescop Paraná, o qual terá

uma comissão julgadora que selecionará as três melhores redações do Estado. A divulgação das redações vencedoras ocorrerá no dia 31 de julho, sendo que a solenidade de entrega da premiação está prevista para os dias 04 e 05 de setembro, em Caiobá (PR).

O programa

O Cooperjovem é um programa nacional que possui metodologia unificada e tem por objetivo disseminar a cultura da cooperação nas escolas do ensino fundamental, em parceria com as cooperativas. O programa visa reforçar o 5º e o 7º princípios do cooperativismo, viabilizando a transformação e aprimoramento da prática educativa a partir da cultura da cooperação. 🌱

**Prêmio de redação
Cooperjovem
Paraná 2019**

Tema da redação:
Por que o
Programa
Cooperjovem
merece
o "Oscar" da Educação?

COOPER
jovem

Copagrill



CRIATIVIDADE COMO PRÁTICA PEDAGÓGICA

Objetivo é cativar os alunos e tornar as aulas mais atrativas

“**T**odo ser humano é criativo, mas precisa estimular a sua criatividade para ativá-la e canalizá-la para o bem, para algo produtivo”. A declaração é da instrutora do Programa Cooperjovem, Carmem Sílvia de Oliveira (Carmem Machado), que no dia 20 de março ministrou palestra de sensibilização a cerca de 50 profissionais da educação, na sede da Associação Atlética Cultural Copagríl (AACC), em Marechal Cândido Rondon. O Cooperjovem é um programa desenvolvido pela Copagríl e pelo SESCOOP/PR – Serviço Nacional de Aprendizagem do Cooperativismo – na rede pública de ensino da área de ação da cooperativa.

O evento contou com a presença do diretor-presidente da Copagríl, Ricardo Sílvio Chapla, que realizou a abertura. “Sabemos que hoje em dia não é fácil ser professor, tendo em vista os desafios que lhes são impostos. Por isso, reconhecemos o esforço de todos vocês para desenvolverem este trabalho que é tão importante para a sociedade. Agradeço a presença de todos, es-

peramos que a palestra seja muito proveitosa e que possam aplicar esses conhecimentos em seu dia a dia em sala de aula. Sucesso a todos!”, declarou aos secretários de Educação, diretores e coordenadores de escolas municipais.

Passo a passo

Na palestra, que teve como tema “Criatividade”, a palestrante abordou que o primeiro passo é se reconhecer criativo. “As pessoas devem evitar o pensamento de ‘não sei’, ‘não consigo’, ‘não sou criativo’, pois eles impedem que seja realmente”, afirma Carmem.

Segundo ela, é preciso se dispor a ser criativo. “Eu recomendo buscar a liberdade, tirar as amarras, dançar, passear, ir ao museu, teatro, enfim, sair da zona de conforto para liberar a criatividade”, explica.

O passo seguinte é realizar um planejamento e, depois, ser efetivo na comunicação dentro da instituição de ensino, para ter respaldo nas ações a serem desenvolvidas com os alunos. “O ensino





Abertura do evento foi prestigiada pelo diretor-presidente, Ricardo Sílvio Chapla

tradicional muitas vezes se torna repetitivo e cansativo para os estudantes, por isso é importante ter criatividade. Para isso, é preciso comunicar adequadamente a direção sobre a forma de trabalho, mostrar que tem conteúdo e que favorecerá o aprendizado. Dessa forma o professor buscará o seu espaço para inovar”, afirma Carmem.

Vantagens

Dentre os pontos positivos de usar a criatividade em sala de aula estão: cativar e envolver os alunos, tornar as aulas mais atrativas e direcionar o potencial dos estudantes. “Os alunos também

possuem criatividade e ela precisa ser despertada e direcionada, caso contrário ela poderá ser canalizada para as drogas, a violência ou a sexualidade exacerbada, por exemplo”, alerta Carmem, que acrescenta: no modelo educacional tradicional, geralmente o aluno é condicionado a responder perguntas, quando deveria também fazê-las. “Instigar os estudantes para que façam perguntas é oferecer a eles um empoderamento, em termos de serem curiosos e pavimentarem o seu próprio aprendizado”.

Inserir a criatividade no dia a dia dos educadores também é importante. “Os profissionais com maior índice de adoecimento são

os professores. Portanto, estimular a fantasia, a imaginação e a criatividade pode melhorar a saúde deles”, defende Carmem.

Metodologia

No Programa Cooperjovem a proposta é que as instituições de ensino desenvolvam projetos educativos que façam uso da cooperação para atender demandas sociais das comunidades onde as escolas estão inseridas. “É o olhar da escola sobre a comunidade, suas demandas e como saná-las com o envolvimento de todos os agentes da educação: coordenações, professores, pais e alunos”, afirma Carmem. 🍌



Profissionais da educação que participaram do evento de sensibilização do Programa Cooperjovem

PERDAS E DESPERDÍCIOS NA PRODUÇÃO DE ALIMENTOS

Cerca de 54% do desperdício ocorre na produção, na manipulação pós-colheita e armazenagem

Relatório da Organização das Nações Unidas para a Alimentação e Agricultura (FAO) informa que o mundo desperdiça anualmente cerca de 1,3 bilhão de toneladas de alimentos. A FAO estima que 28% dos alimentos que chegam ao final da cadeia em países latino-americanos são desperdiçados. No Brasil, cerca de 10% dos alimentos produzidos são perdidos ou desperdiçados. Cerca de 54% deste desperdício ocorre na etapa

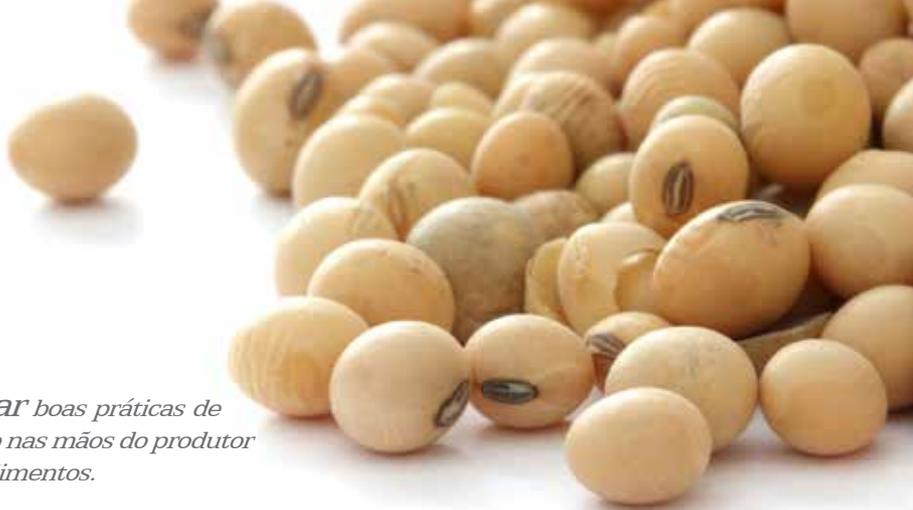
da produção, na manipulação pós-colheita e na armazenagem dos produtos. A FAO diz ainda que aproximadamente, metade do desperdício de alimentos no mundo poderia ser evitada.

O desperdício está presente nas atividades diárias, porém acaba passando despercebido. Perder uma coisa ou outra passa a ser considerado normal por quem está na atividade de produção, simplesmente por ver isso acontecer todos

os dias. Porém não é normal.

A perda e o desperdício devem ser identificados e combatidos. Para identificar os locais, pontos em que ocorre a perda e o desperdício, seja a semente, o insumo, horas-homem, horas-máquina trabalhadas, bem como o alimento já produzido (milho, trigo, soja ou o leite, suínos, aves ou peixes), os itens abaixo são uma orientação para avaliar os pontos de melhoria:





“ Ter a **consciência** e **adotar** boas práticas de manejo são **responsabilidades** que estão nas mãos do produtor rural para fazer a **diferença** na oferta de alimentos.

Quando o produtor realiza as atividades, ou as acompanha, deve estar muito atento para identificar em que etapa ou atividade a perda e o desperdício de recursos aconte-

ce. Este será um grande diferencial para definir ações de combate às perdas e aos desperdícios, buscar soluções viáveis para agir na causa-raiz e eliminar os problemas.

Quando a sua propriedade ou atividade reduzir ou eliminar tais perdas e desperdícios, aumentam as possibilidades desta lhe trazer os resultados esperados.

VANTAGENS DE EVITAR PERDAS

1 A capacidade produtiva pode ser aumentada, sem aumentar a área de cultivo e sem utilizar grandes quantidades de energia, água e capital.

2 Eliminação de energia gasta para produzir e comercializar produtos perdidos.

3 Redução da poluição em decorrência da redução da matéria orgânica em decomposição.

4 Melhor satisfação das necessidades do consumidor e melhor nutrição, com a mesma quantidade de recursos (energia, terra, água e trabalho).

Perceba, senhor produtor, que muitos são os detalhes a serem observados para controlar e reduzir as perdas nas propriedades rurais, mas seguir as orientações, identificar e agir na causa são aspectos básicos e fundamentais para evitar perdas, garantir a boa qualidade, e consequentemente, maximizar os resultados.

Muitas vezes, o resultado espe-

rado e não atingido, seja na agricultura ou na pecuária, também pode estar relacionado a alguma, ou a várias causas de desperdício na propriedade e na atividade.

Além de reduzirem a disponibilidade dos alimentos ofertados em nível local e global, as perdas e o desperdício causam enormes prejuízos econômicos e têm impactos ambientais diretos, com geração

de resíduos e emissão de gases de efeito estufa, e indiretos, pelo consumo inútil de terra, água, energia e insumos para produção agropecuária.

Assim, ter a consciência e adotar boas práticas de manejo são, mais uma vez, responsabilidades que estão nas mãos do produtor rural para fazer a diferença na oferta de alimentos. 🌱

SIMPÓSIO PÓS-COLHEITA

A Cooperativa Agroindustrial Copagril será anfitriã, de 29 a 31 de maio, do IV Simpósio de Pós-colheita de Grãos do Mato Grosso do Sul, que terá por local o Salão Paroquial da Igreja Matriz Nossa Senhora das Graças, em Mundo Novo (MS), uma promoção da Associação Brasileira de Pós-Colheita – Abrapos, com apoio de universidades, cooperativas, Embrapa Soja, Conab, Associação Comercial local e OCB/MS. A expectativa é de que o evento reúna aproximadamente 300 participantes nessa edição.

As inscrições para o Simpósio Pós-colheita estão abertas e podem ser efetuadas no site oficial da associação (www.abrapos.org.br).

VACINAÇÃO CONTRA AFTOSA

Será realizada ao longo do mês de maio a Campanha de Vacinação de Bovinos e Bubalinos contra a Febre Aftosa. A novidade é a redução da dose da vacina de 5 ml para 2 ml na campanha. No Paraná, serão imunizados somente animais com até 24 meses de idade, já no Mato Grosso do Sul deverão ser vacinados animais de todas as idades.

A mudança da dose está prevista no Programa Nacional de Erradicação e Prevenção da Febre Aftosa (PNEFA), que deverá culminar com a retirada total da vacinação no país até 2021.

NOVA LINHA

As Lojas Agropecuárias Copagril estão com uma novidade: agora os clientes encontram também ferramentas elétricas profissionais da marca Bosch. Tem parafusadeiras, furadeiras, esmerilhadeiras, serras e muito mais para você adquirir e dar ainda mais agilidade e praticidade para seus serviços. Confira a qualidade dos produtos Bosch em uma das 22 Lojas Agropecuárias Copagril mais próxima de você.

OLIMPIADAS ACFC

Com o objetivo de desenvolver o intercâmbio socioesportivo entre as mulheres cooperativistas, no dia 27 de abril será realizada a Olimpíada da ACFC – Associação dos Comitês Femininos da Copagril, tendo por local a AACC, em Marechal Cândido Rondon. Nesse ano, as integrantes dos comitês estarão envolvidas na disputa de 11 modalidades: argola ao alvo, bolão, canastra, moinho, tiro ao alvo, tiro de bodoque e as corridas do tapete, da laranja, da cooperação, da esteira humana e do carrinho de mão.



NOVO HORÁRIO

Para melhor atender os seus clientes, os Supermercados Copagril instalados em Marechal Cândido Rondon estenderam o seu horário de atendimento: os dois estabelecimentos agora permanecem abertos aos sábados até as 18 horas. É mais tempo para você fazer suas compras com tranquilidade e economia.

RECONHECIMENTO

O diretor-presidente da Copagrill, Ricardo Sílvio Chapla, foi um dos oito diretores da Ocepar que atuaram na última gestão e por isso foram homenageados na Assembleia Geral Ordinária (AGO) do Sistema Ocepar ocorrida no dia 1º de abril, em Curitiba. Ele recebeu o troféu "Cooperativas Orgulho do Paraná", em reconhecimento ao trabalho realizado na diretoria da entidade, em defesa dos interesses do cooperativismo paranaense.



BIOSSEGURIDADE

No início do mês de abril, produtores do sistema de integração avícola da Copagrill participaram de treinamento composto por três palestras enfocando: salmonella, biosseguridade e vazio sanitário. Na ocasião, o superintendente de Operações da cooperativa, José Aparecido de Lima, destacou que a previsão é de que até 2025 a carne de frango deverá se tornar a mais consumida no mundo (atualmente é a carne suína), consistindo-se em uma grande oportunidade. "Hoje o Brasil já é o maior exportador de carne de frango do mundo, por isso é importante o compromisso de todos os elos da cadeia produtiva nesse processo", frisou o superintendente, enfatizando a relevância da biosseguridade.

DIA INTERNACIONAL

A Aliança Cooperativa Internacional (ACI) definiu como tema do Dia Internacional das Cooperativas 2019 (*CoopsDay*), que será comemorado no dia 06 de julho: "Cooperativas por um trabalho digno". O objetivo é reforçar a mensagem de que as cooperativas são empresas centradas nas pessoas, caracterizadas por um controle democrático que prioriza o desenvolvimento humano e a justiça social no local de trabalho.

As cooperativas em todo o mundo empregam ou são a principal fonte de renda para mais de 279 milhões de pessoas – quase 10% do total da população trabalhadora da humanidade.



BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO

Comprometimento de todos resulta na produção de rações de alta qualidade



Palestras apresentaram conteúdos relevantes para o dia a dia dos funcionários

A programação da Semana de Boas Práticas de Fabricação (BPF) nas Unidades Industriais de Rações da Copagril contemplou, de 28 de fevereiro a 20 de março, as plantas localizadas nos municípios de Marechal Cândido

Rondon e Entre Rios do Oeste.

A palestra de abertura foi proferida por Marcio André Lanza-rin, representante da empresa Safeeds, que é parceira da cooperativa. Em sua explanação o instrutor abordou o tema “Im-

portância e controle de salmonella em fábrica”.

Durante a palestra, ele mencionou que entre 2000 e 2013 o Brasil registrou 8.871 surtos de doenças transmitidas por alimentos, sendo que entre os

produtos de origem animal, 40% das doenças são geradas por salmonella, daí a importância de prevenir e combater essa bactéria.

Dentre os desafios para controle dela estão suas características de tamanho (0,2 a 10 micrômetros de comprimento ou diâmetro), capacidade de mobilidade, resistência a ambientes secos, rápida adaptação e crescimento, bem como a possibilidade de transmissão assintomática por animais afetados e o homem.

Diante dos desafios, o palestrante ressaltou a necessidade de realizar a limpeza periódica de ambientes, equipamentos, roupas, botas, instrumentos e de reforçar os hábitos de higiene pessoal. “Para termos uma ideia da importância de lavar as mãos, por exemplo, somente com essa atitude é possível pre-

venir doenças como hepatite A, conjuntivite, rotavírus, catapora, sarna, gastroenterites, salmonelose, bronquiolite e candidíase”, relacionou Marcio.

Além das pessoas, também são vetores de contaminação por salmonella os insetos, roedores, aves silvestres, assim como pó, entre outros.

Desse modo, foi ressaltada a necessidade de todos os colaboradores estarem sempre comprometidos com atitudes de prevenção, que fazem parte das boas práticas de fabricação, assim como ter o controle de qualidade dos ingredientes, tratamento químico e térmico adequados, processamento e transporte adequados, bem como correto armazenamento dos produtos.

Atividades

Dentre as ações da Semana de

Boas Práticas de Fabricação também estiveram inclusas atividades interativas e *games*, com um quiz a ser preenchido pelos funcionários das fábricas com o objetivo de oportunizar a eles testarem seus conhecimentos sobre as atitudes condizentes com as boas práticas.

Os colaboradores também prestigiaram palestra sobre as instruções normativas IN 04, que trata sobre as boas práticas de fabricação, e IN 14, que trata sobre o uso de medicamentos nas rações.

No encerramento da programação, os colaboradores ainda participaram de uma palestra motivacional ministrada por Edely Tápia, com o tema “Eu no Topo”.

As ações de BPF fazem parte do cronograma anual de atividades promovidas pela Assessoria de Gestão da Qualidade da Copagril. 🌱



Colaboradores que participaram da programação receberam certificados



FRUTAS, VERDURAS E LEGUMES

Porções diárias garantem mais saúde

O consumo de frutas, legumes e verduras exerce papel fundamental na promoção e na manutenção da saúde, sendo essencial para uma melhor qualidade de vida. Apenas ¼ dos brasileiros consomem as quantidades recomendadas, que segundo a OMS (Organização Mundial da Saúde) refere-se à ingestão diária de pelo menos 400 gramas de frutas e hortaliças, o que equivale ao consumo de 5 ou mais porções, em cinco ou mais dias da semana.

Frutas

As frutas são fontes de vitaminas, sais minerais, fibras e água e fornecem quantidade relativamente pequena de calorias. Por

isso, são importantes para o funcionamento intestinal e no equilíbrio das funções vitais do corpo, além de serem importantes na prevenção da obesidade e outras doenças crônicas, como o diabetes, doenças do coração e alguns tipos de câncer.

Elas podem ser consumidas frescas ou secas (desidratadas), como parte das refeições principais ou como lanches. Nas refeições principais, são componentes importantes do café da manhã e, no almoço e no jantar, podem ser usadas em saladas ou como sobremesas. Sucos naturais da fruta nem sempre proporcionam os mesmos benefícios da fruta inteira. Fibras e muitos nutrien-

tes podem ser perdidos durante o preparo e o poder de saciedade é sempre menor que o da fruta inteira. Por isso, o melhor mesmo é consumi-las inteiras.

O consumo de frutas fontes de vitamina C (acerola, goiaba, laranja) como sobremesa, após a ingestão de alimentos fontes de ferro, contribui para melhorar a absorção deste mineral.

Frutas inteiras adicionadas de açúcar, como as cristalizadas e em calda preservam grande parte dos nutrientes do alimento in natura, mas o processamento aumenta excessivamente o conteúdo em açúcar. Por isso, devem ser consumidas em pequenas quantidades.

Sanitização das frutas, legumes e verduras

Para ter uma alimentação saudável o primeiro passo é ter alimentos limpos. Para isto, é essencial conhecer o processo correto de higienização das frutas, verduras e legumes, chamado sanitização:

- 1º – Retirar as partes estragadas e machucadas das frutas, legumes e verduras, se necessário.
- 2º – Lavar em água corrente.
- 3º – Colocar em solução de hipoclorito de sódio por 15 minutos. Utilize água sanitária própria para uso em alimentos (veja no rótulo) na proporção de 1 colher de sopa do produto para 1 litro de água.
- 4º – Enxaguar em água potável.
- 5º – Secar os alimentos naturalmente ou com utensílios específicos antes de guardar.

O molho em solução de vinagre não tem a mesma capacidade de eliminar os micro-organismos.

Verduras e Legumes

A denominação verdura é utilizada quando as partes comestíveis do vegetal são folhas, flores e hastes. Já o nome legume é dado quando as partes comestíveis são os frutos, as sementes ou as partes que se desenvolvem na terra.

Os legumes e verduras são excelentes fontes de vitaminas e minerais e, portanto, muito importantes para a prevenção de deficiências de micronutrientes. Além de serem fontes de fibras, fornecem, de modo geral, muitos nutrientes em uma quantidade relativamente pequena de calorias, características que os tornam ideais para a prevenção do consumo excessivo de calorias e da obesidade e das doenças crônicas associadas a esta condição, como o diabetes e doenças do coração. A presença de vários antioxidantes em legumes e verduras justifica a proteção que conferem contra

alguns tipos de câncer.

Legumes e verduras podem ser consumidos de diversas maneiras: em saladas, em preparações quentes (cozidos, refogados, assados, gratinados, empanados, ensopados) e, em alguns casos, recheados ou na forma de purês. Também podem ser consumidos em preparações à base de arroz, em molhos de macarrão, em recheios de tortas, com farinhas na forma de farofas ou mesmo empanados.

Recomenda-se a adição de quantidades reduzidas de sal e óleo e do uso generoso de temperos naturais ao consumir legumes e verduras. O uso do limão em saladas ajuda a reduzir a necessidade de adição de sal e óleo.

Não existe uma regra sobre o que deve ser consumido primeiro nas refeições, porém, a preferência de iniciar o almoço e o jantar pelas saladas possui vantagens.

Consumir primeiramente as verduras e legumes de saladas e sopas favorece o controle da saciedade e evita que se coma maior quantidade de outros alimentos.

Produtos de Época

Recomenda-se aproveitar o período de safra de cada alimento para comer melhor e por um preço menor. Em cada mês do ano, há frutas, legumes, verduras em sua época mais propícia, o que favorece o desenvolvimento do alimento. Por ter sido produzido em condições climáticas ideais, o alimento consegue se desenvolver melhor, oferecendo uma qualidade nutricional maior. Seus nutrientes se encontram nas quantidades mais adequadas possíveis, além de oferecer sabor e aroma mais intensos. 🌱

Nutricionista: Jéssica Daiane Köpsel
CRN8 9295





ROCAMBOLE TENTAÇÃO

Ingredientes:

1ª Massa

- 2 ovos (claras separadas)
- 1 xícara de açúcar
- 1 xícara de farinha
- ½ copo de chocolate pó
- ½ copo de água
- 2 colheres (chá) fermento pó

2ª Massa

- 2 ovos (claras separadas)
- 1 xícara de açúcar
- 1 xícara de farinha
- ½ copo de água
- 2 colher (chá) fermento pó

Recheio e cobertura

- 300g de chocolate meio amargo em barra
- 300g ameixas pretas cozidas, sem caroço (esmague-as)
- 10 colheres (sopa) de açúcar
- 5 claras
- 1 caixa creme de leite Frimesa

Bata as claras até ficarem firmes e reserve. Misture a água com o açúcar e mexa com a espátula. Bata na batedeira as gemas, o açúcar e a água até formar um creme. Acrescente a farinha, misture o chocolate e bata mais um pouco. Em seguida, acrescente as claras e o fermento, misturando com a espátula. Coloque em uma forma untada e leve para assar em forno preaquecido. Quando estiver assado, vire-o imediatamente sobre o pano de prato e enrole.

Modo de preparo do recheio e cobertura:

Derreta o chocolate em banho-maria. Bata as claras em neve, acrescentando o açúcar para formar o glacê. À parte, misture o creme de leite e o chocolate derretido. Então, misture o glacê ao chocolate. Divida em duas partes: em metade coloque as ameixas para o recheio e a outra metade será usada para cobertura.

Montagem:

Espera esfriar a massa, desenrole a 1ª massa e coloque o recheio. Coloque o recheio na 2ª massa e enrole novamente. Acrescente a cobertura e enfeite com as raspas de chocolate. Pode decorar com cerejas e folhas de hortelã.

Modo de preparo da massa:

Bem Apetite!



Tr. 4 - 5410-06 447 5444



JOGO DOS 7 ERROS

Encontre as sete diferenças entre as imagens abaixo:



PARA COLORIR

Dê vida ao coelho usando seus lápis de cor.

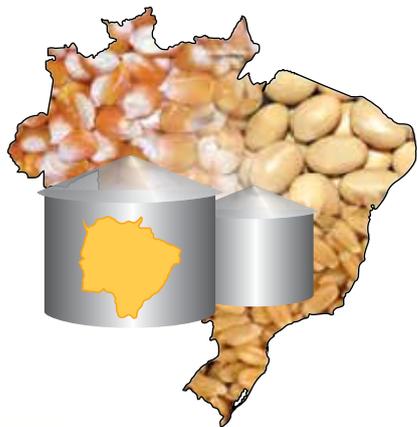


CAÇA-PALAVRAS

Procure abaixo as palavras relacionadas na lista ao lado:

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

CHOCOLATE
 FELICIDADE
 COELHO
 OVOS
 CRIANÇAS
 FERIADO
 IGREJA
 PRESENTE
 FAMÍLIA
 COLORIR
 ALEGRIA
 PINCEL
 TINTA
 SURPRESA



IV Simpósio

de Pós-colheita de Grãos
do Mato Grosso do Sul

29 a 31

de maio de 2019

Salão Paroquial da Igreja Matriz
Av. Juscelino Kubitschek, 998

Mundo Novo-MS

INFORMAÇÕES E INSCRIÇÕES

www.eventos.abrapos.org.br/spgms2019/

abrapos@fbeventos.com



Promoção Realização



Co-promoção



Apoio Organização

