

REVISTA EDIÇÃO 119 • ANO 16 • JANEIRO/FEVEREIRO/MARÇO 2021

# Copagrill



**SAFRA 20/21:  
O RESULTADO  
DO TRABALHO  
BEM FEITO**



# RAÇÕES



*As melhores para as maiores produtividades*



WWW.COPAGRIL.COM.BR

# Responsabilidade e resultados

O ano de 2021 começou com grandes desafios, principalmente na área da saúde em decorrência da pandemia do Coronavírus. Já estamos há um ano nesta situação e sentimos muito por aqueles que perderam seus entes queridos. Neste sentimento, fazemos um pedido, um chamamento para que todos lancem mão à consciência, que se responsabilizem pelo bem comum, pelo bem de nossa sociedade. Somente com a atitude correta poderemos enfrentar essa situação. Cada pessoa, em cada lugar, deve se sentir responsabilizada pela saúde e pelo cuidado do outro. A vacinação está ocorrendo, mas sabemos que os procedimentos demandam tempo e por isso ninguém pode afrouxar as ações de prevenção. Nossa esperança é que isso passe o mais breve possível, porém, até lá nosso pedido é que todos sejam conscientes de suas atitudes e responsabilidades.

E falando em responsabilidade, dentro dos nossos segmentos de atuação, queremos destacar o trabalho dos cooperados e o resultado no campo. Mesmo com uma safra que demorou um pouco mais para ser semeada e um período atípico de chuvas em janeiro, o agricultor, em sua maioria, fez um bom manejo com os tratamentos culturais adequados e as aplicações conforme orientações. Esse trabalho comprometido refletiu na colheita que teve um resultado bom para maioria dos produtores e o recebimento destes grãos pela Copagril também reflete o trabalho positivo no campo.

E sobre resultado no campo, os cooperados Copagril também são destaque nas granjas. Estamos trabalhando firme na certificação e os integrados Copagril estão de parabéns, a cadeia de carne suína tem muito para evoluir e nós temos um grande plano de expansão que envolve cooperados e cooperativa, porém, esse resultado só será possível com o compromisso de todos produtores. As granjas certificadas são um exemplo da cooperação, compromisso e dedicação do nosso cooperado e equipe Copagril.

Desejamos que todos tenham saúde, sejam conscientes e seguimos no trabalho, com cada cooperado, cliente, empregado e colaborador em nossa missão de produzir alimentos e de transformar a vida de todos.

Boa leitura!

## Conselho de Administração

### Diretor-presidente

Ricardo Sílvio Chapla

### Diretor-vice-presidente

Elói Darci Podkowa

### Diretor-secretário

Márcio Buss

## Conselheiros Vogais

José Resenberger

Cezar Luiz Petri

Jacir Joarez Cotica

Renato Borelli

Delmir Ohlweiler

Ademir Luis Griep

Vilson Fülber

Alexandre Ricardo Wickert

## Conselho Fiscal

### Efetivos

Gione Roberto Heck

Ademir Jasper

João Celso Schneider

### Suplentes

Ailton Eger

Ervino Krause

Olívio José Herrmann



**12**  
**DIA DE CAMPO DIGITAL COPAGRIL**



**14**  
**GRANJAS CERTIFICADAS**



**18**  
**NOVA LINHA DE PULVERIZADORES**



**22**  
**SAFRA 2020/2021**  
**NOSSA CAPA**

## COOPERATIVA AGROINDUSTRIAL COPAGRIL

### PARANÁ

- Entre Rios do Oeste;
- Guaíra (Bela Vista, Dr. Oliveira Castro);
- Marechal Cândido Rondon (Margarida, São Roque, Porto Mendes, Iguaporã);
- Mercedes;
- Nova Santa Rosa;
- Pato Bragado;
- Realeza;
- Santa Helena (Sub-Sede, São Clemente);
- São José das Palmeiras;
- Quatro Pontes;
- Toledo (Novo Sarandi).

### MATO GROSSO DO SUL

- Eldorado;
- Itaquiraí;
- Mundo Novo;
- Naviraí.

## REVISTA **Copagríl**

A REVISTA COPAGRIL é uma publicação trimestral da Cooperativa Agroindustrial Copagril. Artigos e opiniões de entrevistados não representam, necessariamente, a opinião da revista.

Permitida a reprodução das informações aqui publicadas, desde que citada a fonte.

**Distribuição gratuita**

### Gerência de Marketing e Comunicação

Junior Paulinho Niszcza

### Editor responsável / Jornalismo / Diagramação

Jean Michel Laureth  
MTb 11276/PR

### Textos / Revisão:

Tainã Felipe Cerny

### Arte / Fotografia:

Fernando Rodrigo Ames

### Impressão / Tiragem:

Gráfica Positiva / 3.000 un.

# VOCÊ NA COPAGRIL!

Crie seu conteúdo, sua foto e marque a Copagril!

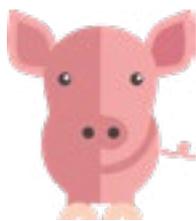
Curta, compartilhe e acompanhe nossas redes sociais!

Que tal a sua foto aqui também?!

 @cooperativacopagril

 @copagril.oficial





# MELHORES

## PRODUTORES DE SUÍNOS EM CRECHE E TERMINAÇÃO

### CRECHE - CONVERSÃO ALIMENTAR

DEZEMBRO/2020

	PRODUTOR	C.A.
1º	LUCIA C. KEMPER SCHILLER	1,321
2º	MIRIAN ANDREIA MORO	1,325
3º	ADEMIR LUIS GRIEP	1,327
4º	ARTEMIO GRIEP	1,334
5º	EDIO HEIDRICH	1,338

JANEIRO/2021

	PRODUTOR	C.A.
1º	ADEMAR HOFSTETTER	1,280
2º	ROGERIO MENDES	1,284
3º	MARLENE BONA MENDES	1,292
4º	ADEMIR LUIS GRIEP	1,345
5º	DIEGO RAFAEL KNAUL	1,362

FEVEREIRO/2021

	PRODUTOR	C.A.
1º	TANIA SOLANGE MORO	1,276
2º	ADEMIR LUIS GRIEP	1,292
3º	ADEMIR LUIS GRIEP	1,317
4º	ADEMIR LUIS GRIEP	1,332
5º	CARLOS LUIZ GREGORY	1,352

### TERMINAÇÃO - CONVERSÃO ALIMENTAR

DEZEMBRO/2020

	PRODUTOR	C.A. CARÇAÇA AJUST.
1º	FABIO ECKSTEIN	2,561
2º	CARMEN LUCIA VANZELLA	2,579
3º	LAURO STEFAN	2,638
4º	NEUDI PIOTROWSKI	2,647
5º	ADRIANO CRISTIANO SIPP	2,706
6º	ELIANE M. DO ROSARIO	2,730
7º	VALTER VANZELLA	2,730
8º	DISERIO LUIS TENROLLER	2,736
9º	VILSON OSMAR HAMILTON	2,749
10º	RICARDO JOSE KEMFER	2,770
11º	ARNO TRENKEL	2,776
12º	ADEMIR STEFAN	2,777
13º	RUI CARLOS FEIDEN	2,786
14º	JOSE STEFFENS	2,797
15º	NIRTO HENRICHSEN	2,803
16º	ALCEU KNIZ	2,806
17º	JOSE NESTOR LIPPERT	2,830
18º	CESAR LUIZ MALDANER	2,832
19º	EDEMAR GANDOLFI	2,853
20º	RUBI MEYER	2,858

JANEIRO/2021

	PRODUTOR	C.A. CARÇAÇA AJUST.
1º	LAURO ANTONIO RAUBER	2,483
2º	VALDIR HAMERSKI	2,534
3º	HARI NORMELIO KREPSKY	2,554
4º	GILMAR ANDERLE	2,585
5º	TIAGO ADRIEL GRIEP	2,590
6º	VILSONI JOSE BELOTTO	2,596
7º	UDO WILL	2,612
8º	LEANDRO RICARDO VIVIAN	2,644
9º	AIRTON JOSE SCHNEIDER	2,644
10º	SILVIA MARIA HORN KOTZ	2,675
11º	IVANIR LEANDRO MULLER	2,681
12º	RENATO BORELLI	2,688
13º	VOLDEMIR MULLER	2,706
14º	OLIVIO JOSE HERRMANN	2,711
15º	GERVASIO GUNKEL	2,726
16º	MARCOS KIRSCH	2,736
17º	ARCI BERWANGER	2,742
18º	REALDO FOLLMANN	2,744
19º	NATALINO MALDANER	2,746
20º	VALMIR GARCIA DA ROCHA	2,747

FEVEREIRO/2021

	PRODUTOR	C.A. CARÇAÇA AJUST.
1º	JANICE FENNER GRIEP	2,502
2º	VALDEMIRO SCHERPINSKI	2,519
3º	LEOMAR FRITSCH	2,522
4º	LAURI RECH	2,525
5º	FABIO R. SCHEUERMANN	2,579
6º	LAUDI GRUETZMANN FISS	2,649
7º	VANDREI FERNANDO BESEN	2,650
8º	GASPAR COSTA	2,708
9º	SERGIO LUIS LIESENFELD	2,714
10º	RONEI STEVENS	2,714
11º	EDGAR OLDEMAR BILLER	2,721
12º	GENESIO BACKES	2,731
13º	THOMAS HANS BARTSCHI	2,736
14º	RAFAEL STOLL DA ROSA	2,740
15º	EDSON MIGUEL REMPEL	2,742
16º	JAIME HAGDON	2,742
17º	LEANDRO SCHUSTER	2,744
18º	LEANDRO LUDWIG	2,748
19º	ENIO JOSE STATKIEWICZ	2,751
20º	LEVINO GRIEP VORPAGEL	2,755



# MAIORES PRODUTORES DE LEITE

DEZEMBRO/2020	PRODUTOR	L/DIA	L/MÊS	
	1º	VILMAR FULBER	2.303	71.388
	2º	DIRCEU BETTONI	2.020	62.629
	3º	BERTOLDO BUNDCHEN	2.004	62.127
	4º	ROBERTO CORREIA	1.475	45.740
	5º	DARCI VOIGT	1.422	44.070
	6º	ELIO LINO RUSCH	1.407	43.604
	7º	JHESSICA MIELKE	1.365	42.320
	8º	EDIO LUIZ CHAPLA	1.363	42.255
	9º	ADAIANA A. KONZEN SCHUT	1.104	34.238
	10º	HELIO NOTTER	1.087	33.698
	11º	TIAGO DA ROSA MARCOS	1.061	32.906
	12º	DEIVID CARLOS KOWALD	1.028	31.871
	13º	HUMBERTO CONRAT	1.016	31.496
	14º	VALDIRIO GAUER	1.010	31.323
	15º	CHARLES RUPPENTHAL	953	29.553
	16º	HERIBERTO CONRAT	950	29.456
	17º	EVALDO KLIEMANN	929	28.811
	18º	NATALICIO PEREIRA DE LIMA	901	27.925
	19º	ELOI DARCI PODKOWA	891	27.634
	20º	ROMEU SCHAFFER	874	27.104

JANEIRO/2021	PRODUTOR	L/DIA	L/MÊS	
	1º	VILMAR FULBER	2.174	67.395
	2º	DIRCEU BETTONI	1.972	61.134
	3º	BERTOLDO BUNDCHEN	1.966	60.960
	4º	HELTON GISH	1.685	52.240
	5º	ELIO LINO RUSCH	1.403	43.502
	6º	EDIO LUIZ CHAPLA	1.361	42.186
	7º	JHESSICA MIELKE	1.329	41.206
	8º	DARCI VOIGT	1.294	40.112
	9º	ROBERTO CORREIA	1.233	38.231
	10º	ADAIANA A. KONZEN SCHUT	1.156	35.823
	11º	HUMBERTO CONRAT	1.055	32.707
	12º	TIAGO DA ROSA MARCOS	1.041	32.267
	13º	VALDIRIO GAUER	1.039	32.212
	14º	DEIVID CARLOS KOWALD	1.035	32.093
	15º	HERIBERTO CONRAT	1.020	31.620
	16º	HELIO NOTTER	997	30.921
	17º	NERIO JOSE KOCH	964	29.881
	18º	ELOI DARCI PODKOWA	904	28.010
	19º	CHARLES RUPPENTHAL	893	27.682
	20º	EVALDO KLIEMANN	889	27.551

FEVEREIRO/2021	PRODUTOR	L/DIA	L/MÊS	
	1º	HELTON GISH	3.115	87.220
	2º	VILMAR FULBER	2.331	65.281
	3º	DIRCEU BETTONI	2.131	59.674
	4º	BERTOLDO BUNDCHEN	2.088	58.475
	5º	JHESSICA MIELKE	1.513	42.375
	6º	ELIO LINO RUSCH	1.484	41.556
	7º	ADAIANA A. KONZEN SCHUT	1.427	39.960
	8º	EDIO LUIZ CHAPLA	1.403	39.274
	9º	ROBERTO CORREIA	1.338	37.465
	10º	DARCI VOIGT	1.307	36.603
	11º	HUMBERTO CONRAT	1.159	32.454
	12º	HERIBERTO CONRAT	1.149	32.179
	13º	HELIO NOTTER	1.083	30.316
	14º	DEIVID CARLOS KOWALD	1.067	29.875
	15º	ARI VORPAGEL	1.033	28.917
	16º	VALDIRIO GAUER	1.027	28.762
	17º	TIAGO DA ROSA MARCOS	977	27.357
	18º	NERIO JOSE KOCH	937	26.246
	19º	ROMEU SCHAFFER	935	26.192
	20º	MARIO ROBERTO UHLEIN	931	26.078

# CHUVAS

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

Unidade/Dia	01	03	04	06	13	14	16	17	20	21	25	28	29	30	TOTAL
<b>PARANÁ</b>															
Bela Vista (Guaíra)	0	65	35	30	45	0	80	25	3	0	0	2	32	0	317
Dr. Oliveira Castro (Guaíra)	0	90	30	22	50	0	80	28	3	0	0	6	45	12	366
Entre Rios do Oeste	9	80	65	10	38	2	72	0	0	4	0	0	12	0	292
Estação Experimental (MCR)	0	115	60	9	48	2	60	15	30	5	0	0	10	25	379
Guaíra	0	94	50	15	55	0	70	12	5	0	0	9	20	10	340
Iguaporã (MCR)	5	77	70	10	25	0	69	2	5	0	0	0	28	12	303
Marechal Cândido Rondon	0	109	69	10	42	2	63	14	26	2	0	0	15	73	425
Margarida (MCR)	0	73	55	7	46	0	53	0	0	9	0	0	35	0	278
Mercedes	0	115	75	20	22	0	53	18	10	2	0	0	11	24	350
Nova Santa Rosa	0	78	42	8	34	0	59	28	25	0	0	0	7	39	320
Novo Sarandi (Toledo)	0	87	49	0	55	0	45	20	10	0	0	0	22	6	294
Pato Bragado	0	78	61	0	37	0	65	1	0	6	0	0	33	0	281
Porto Mendes (MCR)	0	57	62	17	23	0	59	3	0	0	0	6	26	6	259
Quatro Pontes	0	89	48	2	37	0	32	12	10	3	0	0	19	17	269
Realeza	0	110	45	22	18	0	18	0	50	0	0	0	35	0	298
São Clemente (Santa Helena)	3	66	42	8	13	0	49	1	0	0	0	10	4	0	196
São José das Palmeiras	0	75	42	12	53	13	66	0	2	0	0	0	8	0	271
São Roque (MCR)	0	53	52	6	40	5	51	0	0	12	0	0	34	0	253
Sub-sede (Santa Helena)	0	57	35	8	8	0	42	0	0	0	0	5	5	0	160
<b>MATO GROSSO DO SUL</b>															
Eldorado	10	57	45	33	37	0	70	12	20	0	8	0	35	58	385
Itaquiraí	0	40	55	20	50	0	55	10	5	0	25	10	0	16	286
Mundo Novo	0	75	32	30	30	0	67	6	15	3	0	0	22	2	282
Naviraí	0	72	28	70	35	0	35	10	5	0	0	0	0	0	255

## Volume de chuvas (em mm) JANEIRO/2021

Unidade/Dia	04	05	06	07	10	12	13	14	17	19	20	21	24	25	27	28	29	31	TOTAL
<b>PARANÁ</b>																			
Bela Vista (Guaíra)	24	16	5	5	6	3	0	0	23	20	0	3	20	16	6	2	10	55	214
Dr. Oliveira Castro (Guaíra)	0	20	6	10	0	0	2	0	30	32	3	3	53	18	10	5	8	63	263
Entre Rios do Oeste	10	22	10	5	10	19	25	0	26	62	10	8	22	25	3	4	95	55	411
Estação Experimental (MCR)	7	34	7	7	7	43	21	0	90	39	16	19	11	9	7	10	77	43	447
Guaíra	0	12	0	10	0	3	8	0	72	30	0	0	3	19	0	0	5	130	292
Iguaporã (MCR)	0	40	7	8	4	20	15	0	70	18	5	5	8	18	0	1	38	56	313
Marechal Cândido Rondon	5	40	6	6	5	27	21	0	105	38	21	17	19	10	7	8	89	35	459
Margarida (MCR)	0	41	6	0	30	25	18	0	29	48	3	17	23	12	8	1	42	46	349
Mercedes	2	44	15	2	30	10	3	0	95	22	9	10	12	10	8	7	98	65	442
Nova Santa Rosa	3	13	3	8	42	10	0	0	40	40	4	18	30	8	2	3	48	40	312
Novo Sarandi (Toledo)	10	12	3	12	38	6,5	12	0	41	68	0	65	24	4	10	20	70	40	435,5
Pato Bragado	6	38	10	3	10	35	40	0	47	25	4	15	30	20	2	0	50	50	385
Porto Mendes (MCR)	0	31	10	2	0	5	0	0	58	19	4	7	31	12	0	0	25	74	278
Quatro Pontes	0	23	2	1	10	20	15	0	60	36	7	28	22	5	0	9	72	40	350
Realeza	1	30	5	8	0	10	40	0	50	40	45	5	0	50	20	15	55	75	449
São Clemente (Santa Helena)	0	22	10	0	5	21	21	2	30	98	22	12	56	17	8	13	32	42	411
São José das Palmeiras	0	45	8	0	22	6	5	0	75	35	12	32	23	12	5	4	62	42	388
São Roque (MCR)	0	48	5	0	0	50	18	0	50	35	2	50	16	6	6	3	38	41	368
Sub-sede (Santa Helena)	0	12	12	0	0	2	2	25	25	90	60	27	38	15	11	18	40	50	427
<b>MATO GROSSO DO SUL</b>																			
Eldorado	30	55	32	10	0	0	0	0	108	30	3	48	0	0	0	0	0	180	496
Itaquiraí	15	32	15	15	6	40	0	0	158	30	38	5	22	84	15	0	0	80	555
Mundo Novo	10	29	18	4	0	2	20	0	55	20	2	22	0	8	5	0	13	123	331
Naviraí	35	10	0	30	3	20	0	0	105	20	80	10	25	40	3	0	0	40	421

## Volume (em mm) FEVEREIRO/2021

Unidade/Dia	01	02	03	10	11	14	24	28	TOTAL
Bela Vista (Guaíra)	35	0	0	0	9	25	0	0	69
Dr. Oliveira Castro (Guaíra)	15	0	0	1	60	45	0	0	121
Entre Rios do Oeste	60	0	0	6	10	3	0	0	79
Estação Experimental (MCR)	110	0	-	0	24	7	0	0	141
Guaíra	60	0	6	20	10	16	0	0	112
Iguaporã (MCR)	110	0	5	0	22	2	0	0	139
Marechal Cândido Rondon	90	0	1	2	20	27	0	0	140
Margarida (MCR)	44	0	1	1	5	3	0	0	54
Mercedes	142	0	2	2	15	5	0	0	166
Nova Santa Rosa	65	0	0	0	0	0	0	0	65
Novo Sarandi (Toledo)	70	0	6	0	65	0	10	0	151
Pato Bragado	78	0	0	5	15	20	0	0	118
Porto Mendes (MCR)	131	0	3	0	53	2	20	0	209
Quatro Pontes	60	0	0	0	7	22	0	0	89
Realeza	0	0	0	0	0	0	10	0	10
São Clemente (Santa Helena)	40	0	0	5	0	5	0	0	50
São José das Palmeiras	33	0	0	9	0	0	0	0	42
São Roque (MCR)	36	0	0	0	7	0	0	5	48
Sub-sede (Santa Helena)	40	0	5	2	22	5	0	0	74
<b>MATO GROSSO DO SUL</b>									
Eldorado	68	18	0	0	35	0	0	0	121
Itaquiraí	30	7	0	0	40	30	35	0	142
Mundo Novo	22	8	-	4	6	15	0	0	55
Naviraí	13	0	0	0	65	65	10	0	153



***Invista  
no Sicredi.***

invista

Consultoria especializada, cashback,  
avaliação, acompanhamento  
dos seus objetivos, segurança e  
rentabilidade pra você.

**Visite a agência mais  
próxima para saber mais.**



# Cooperativismo

O cooperativismo é um modelo de negócios praticado e admirado em todo o mundo por trazer benefícios a todos por meio da união de esforços. Seguindo os sete princípios que embasam sua atuação (adesão livre e voluntária; gestão democrática; participação econômica; autonomia e independência; educação, formação e informação; intercooperação; e interesse pela comunidade) as cooperativas têm a capacidade de transformar a sociedade positivamente em vários aspectos, trazendo desenvolvimento, formação e informação. A Cooperativa Agroindustrial Copagril, desde sua fundação em 09 de agosto de 1970, representa um importante elemento de transformação para as comunidades de sua área de atuação e por isso, como modo de salientar essa capacidade, a cooperativa apresenta um novo tema para a marca: "cooperativismo que transforma".

## **Promovendo transformação**

Seguindo os princípios cooperativistas, a Copagril, por toda sua história transforma a realidade das pessoas, seja em aspectos financeiros, educacionais, socioambientais e socioculturais, assim também auxilia na transformação da economia dos municípios em que está inserida, por meio da produção agrícola, pecuária, industrial e de serviços, bem como, a atuação junto às comunidades e a preocupação com os aspectos sociais, produtivos e ambientais, que retornam como desenvolvimento. Além da cooperativa transformar a realidade da sociedade, os associados também transformam a cooperativa, transformam seu trabalho em alimentos para o mundo e transformam suas vidas, diversificando atividades, inovando em sua forma de trabalho e tendo mais retornos. O verbo transformar parece repetitivo, porém é assim que o cooperativismo trabalha, transformando trabalho e insumos em alimentos para o mundo, transformando vidas e se transformando a cada dia. Por ser tão presente no dia

a dia de todos os cooperativistas a transformação agora também faz parte da marca Copagril.

A transformação está em tudo e em todas as áreas, é a atuação dos cooperados na agricultura e na pecuária. É a transformação do trabalho na lavoura em grãos, em ração e alimento para animais e pessoas, é a transformação da criação de suínos, bovinos, aves e peixes em proteína que chega à mesa de brasileiros e de pessoas de todo o globo, alimentando milhões todos os dias.

É o trabalho de empregados e a transformação de cada serviço, cada trabalho de apoio para essa grande cadeia produtiva. Onde cada um, em seu papel, transforma a realidade de quem está a sua volta e faz parte deste grande movimento, é o trabalho na indústria, nas lojas agropecuárias, nos postos, nos supermercados e todas as atividades de suporte, um grande conjunto de pessoas transformadoras, que a cada dia fazem a diferença, que são a diferença e são a transformação.

## **Orgulho**

Por meio do cooperativismo, os cooperados juntam forças pelo mesmo bem comum, conseguem melhorias para a comunidade, para suas próprias realidades e para a cooperativa, que por sua vez, trabalha alinhada às necessidades e interesses de seus associados, disponibilizando produtos e serviços que se encaixam à demanda e que são alternativas para tornar ainda mais rentável e competitivo o trabalho de todos. Com o giro dessa engrenagem socioeconômica toda a comunidade é impactada pelos resultados positivos da atuação em conjunto. Essa transformação promovida é motivo de orgulho, tanto para a cooperativa, quanto para todos que estão envolvidos nesse processo e por meio de sua mensagem, a Copagril demonstra que cada mão que se junta nesse trabalho cooperativista está ajudando a transformar o mundo em um lugar ainda melhor.

*que transforma*

**Copagrill**

*Cooperativismo que transforma*

# **DIA DE CAMPO DIGITAL COPAGRIL: CONHECIMENTO E INOVAÇÃO**

O Dia de Campo Copagril é um dos mais tradicionais eventos da Cooperativa Agroindustrial Copagril e tem o objetivo de fomentar o conhecimento técnico e a inovação no campo, na agricultura e na pecuária. A programação de 2021 contou com uma edição digital especial de transmissão ao vivo, a qual apresentou as principais informações da cooperativa e dos parceiros por meio de mídias digitais. A ação foi realizada em 10 de fevereiro com 4 horas de transmissão, participação de 23 parceiros comerciais e entrevistas com profissionais da cooperativa e também de instituições de ensino. Fazendo parte da estratégia para disseminar as informações ao máximo de pessoas possível, além da transmissão ao vivo, foram realizadas ações de divulgação dos conteúdos particionados em todas as redes sociais da cooperativa, além do Whatsapp do público-alvo.

Com uma estrutura diferente dos anos anteriores e restrições de público, em decorrência da pandemia do Coronavírus, o Dia de Campo trouxe mudanças como a divulgação ao vivo nas redes sociais e também sistema de visitação por agendamento com a equipe técnica da Copagril.

"São mudanças necessárias para o momento, mas isso não tira o brilho do evento que busca apresentar todas as questões tecnológicas dos segmentos da cooperativa, como cultivares, híbridos, pastagens, defensivos e máquinas. Áreas que incorporam as atividades do cooperados junto à cooperativa", explica o diretor-secretário da Copagril, [Márcio Buss](#).

### Digital

Em 2021 a Copagril intensificou o uso das mídias digitais para a realização do Dia de Campo 2021 e organizou a transmissão ao vivo, de modo a levar aos cooperados e clientes mais informações, novidades e tecnologias, com diversos assuntos referentes à produção agrícola e pecuária, como manejo nas culturas da soja, híbridos de milho, pastagens e informações dos segmentos de atuação da Copagril.

"Com as informações apresentadas, o produtor pode avaliar e se programar para as próximas safras, planejando as atividades dentro da propriedade", completa Buss.

Além de todo conteúdo digital, os produtores da área de atuação da Copagril também puderam agendar visitas presenciais na Estação Experimental, que foram marcadas em horários diferentes, evitando aglomerações e seguindo os procedimentos de precaução à disseminação do Coronavírus.

### O Dia de Campo

Desde a fundação da Copagril são realizados eventos e encontros com cooperados para apresentar experimentos e práticas com o objetivo de aperfeiçoar os processos produtivos, para maior produtividade por meio de práticas sustentáveis e eficientes. Esses encontros chamados de dias de campo aproximam os associados e facilitam a demonstração prática dos avanços tecnológicos do setor agropecuário.

Os Dias de Campo Copagril iniciaram com a cultura de trigo na década de 1970, a partir das necessidades dos associados por informação para a implantação e condução das lavouras da época. Seguiram pelas décadas de 80 e 90 com a intensificação do trigo e milho, bem como a implantação da soja. A partir de 2009, com o crescimento do evento acompanhando o crescimento da cooperativa, houve um incremento nas atrações do Dia de Campo, que passou a incluir a participação de Fomentos e a demonstração dos segmentos que refletem a diversificação das atividades da cooperativa.

Se no início da década de 1970 o Dia de Campo Copagril reunia em torno de 70 a 100 pessoas, na última edição presencial do evento, em 2020, o público visitante ultrapassou 13 mil pessoas em dois dias de exposição. Em 2021, por meio digital nas ferramentas que possibilitaram a contagem de acessos, o número registrado ultrapassou 25 mil pessoas, sendo estimado um número de até 30 mil pessoas alcançadas incluindo as ferramentas que não possibilitam relatórios do número de visualizações. Em razão desse histórico de respeito, o Dia de Campo Copagril se tornou referência para a região Oeste do Paraná, Sul do Mato Grosso do Sul e Paraguai, sendo o maior evento da área de ação da cooperativa. ■



**Para acessar todo o conteúdo do Dia de Campo acesse:**





# CERTIFICAÇÃO É NO DIA A DIA DA GRANJA

## Produtores cooperados Copagrill recebem placas de identificação do Programa Suíno Certificado

A certificação das granjas de suínos é um processo de mudança cultural que compõe um conjunto de melhorias estruturais e organizacionais que tem por objetivo primordial blindar a cadeia de produção de suínos, com foco na gestão mais eficiente em resultados de sanidade, conversão, comercialização e financeiros.

Cooperados da Copagrill, integrados na produção de suínos e habilitados dentro do Programa de Suíno Certificado Frimesa estão recebendo a placa de identificação, a qual situa a propriedade dentro do modelo produtivo, fomentando os procedimentos de qualidade, saúde e bem-estar.

“Grande parte destes produtores, cooperados Copagrill, já estão habilitados e em conformidade com o Programa de Certificação desde 2020 e outros ainda antes. Essa placa não é apenas mera identificação, mas representa todo um trabalho que realizamos – cooperados e Copagrill – para a certificação. E mais do que isso, com esse tempo decorrido, é também o símbolo do trabalho contínuo realizado nas granjas, uma vez que, não é apenas mudar e melhorar para certificar, mas sim, manter um alto padrão de qualidade e reforçar diariamente as ações preconizadas pela certificação. É uma mudança cultural efetiva e esse ato, de modo simples, tem um grande valor, pois não representa apenas a certificação, mas o trabalho diário que os cooperados tem nas granjas”,

explica a zootecnista do Fomentos Suínos da Copagrill, [Liliane M. Piano](#).



### Granjas certificadas

Claudete e Flavio Kaiser, de Km 13 em Pato Bragado, têm aproximadamente 300 matrizes e já estão com a propriedade certificada desde 2020. Na atividade há vários anos, o casal comenta que para a certificação houve muito trabalho, mas nada de grande dificuldade, em maioria, tratavam-se de questões de adaptação e ajuste. “Com tudo organizado até nos animamos mais com o trabalho, agora são coisas que fazem parte do nosso dia a dia”, comenta Claudete ao falar sobre o manejo e as questões que envolvem o



Zootecnista da Copagrill, Kelly Daiandra Schneider, e o casal Claudete e Flavio Kaiser

checklist de certificação e por conseguinte o trabalho diário na granja.

O casal ainda lembra da importância da equipe do Fomento Suínos no trabalho de certificação e manejo diário. "A equipe da Copagril sabe conversar e são companheiros, explicam e orientam, não são de pegar no pé, mas falam 'assim é melhor' e dizem como e porque fazer. São como amigos", elogia Flavio.

Em Vista Alegre, no município de Entre Rios do Oeste, também na modalidade UPD (Unidade Produtora de Desmamados), o cooperado José Carmo Lerner passou a ser produtor certificado após as mudanças e ele conta com o filho Cláudio para administrar a atividade, que atualmente tem mais de 200 matrizes. "O importante é cuidar sempre, fazer o trabalho correto bem feito todos os dias", explica José.



Zootecnistas da Copagril, Liliane Maria Piano e Kelly Daiandra Schneider e o casal, Lucia e José Lerner

### Produzir mais e melhor

A família Conrat, de Curvado, também tem a granja certificada há um ano, atuando no segmento de Creche com quase 2500 animais alojados. Heriberto e Juliana começaram o trabalho em 2012 – uma das primeiras granjas na modalidade, quando trocaram a rotina na cidade pela agropecuária, e agora, depois da certificação, estão planejando a ampliação para dobrar a produção e atender a demanda da Copagril. "Como já era uma granja anterior, tivemos muitas mudanças e adequações, mas tudo deu certo. Estamos planejando a ampliação e agora vamos ter a oportunidade de, desde o começo, fazer tudo conforme as normativas", descreve Heriberto ao falar dos planos e do trabalho na propriedade que envolve toda família, inclusive os filhos Gabriela Eloise e Luiz Henrique.

"Temos trabalho e isso é gratificante, assim também vemos que a cada ano está melhorando e por isso o interesse na ampliação. Com a certificação tivemos que nos adaptar e mudar algumas coisas, como documentação e organização do dia a dia, mas sabemos que é importante por-

que fazemos parte de toda a cadeia de produção do suíno e estamos produzindo com qualidade", reforça Juliana.



Zootecnista da Copagril, Vanessa Wommer; e a família Conrat, Heriberto, Juliana e os filhos Gabriela e Luiz

### Mercado exigente

O Programa de Certificação faz parte do plano de qualidade da Copagril por meio da cooperativa central Frimesa que recebe e industrializa a produção da carne suína, de modo a atender as exigências de qualidade e segurança alimentar de mercados nacionais e internacionais cada vez mais exigentes. Os pilares do programa abrangem questões sanitárias, de bem-estar animal, biossegurança, rastreabilidade, proteção ao meio ambiente e trabalhador, para padronizar o processo e os animais, fortalecendo e intensificando o modelo de industrialização.

Uma das primeiras granjas na certificação é dos cooperados Leandro e Cladis Schuster, na Linha Divisa em Entre Rios do Oeste. Eles se mobilizaram para certificação desde 2014 e atualmente tem aproximadamente 900 animais na modalidade Terminação, agora estão realizando as obras para ampliação e pretendem dobrar a produção, chegando a quase 1800 animais. "Já estamos trabalhando nos moldes de certificação há alguns anos, agora o trabalho está, digamos, mais fácil. Agora é manter, fazer o correto no dia a dia", completa o cooperado Leandro. ■



A médica veterinária da Copagril, Luise Thauane Stofalete; a zootecnista da Copagril, Geraldine Nunes Wendt; o casal Leandro e Cladis Schuster e os filhos

# SUINOCULTORES CERTIFICADOS COPAGRIL

Cooperados Copagrill integrados no sistema de produção de suínos que receberam a placa de certificação no Programa Suíno Certificado.

**Modalidades:**

- UPD (Unidade Produtora de Desmamados)
- Creche
- Terminação



**Pilares do Programa Suíno Certificado**



Granja Sauer, Salete, Arlei e a filha Thalía  
Médica veterinária da Copagrill, Thamires Allue Dantas



Carlos e Dionara Gregory com o filho Alexandre e nora Gisele  
Médica veterinária da Copagrill, Thamires Allue Dantas



José Lauro Besen e o filho Ederson Besen  
Zootecnista da Copagrill, Vanessa Wommer



Thiago e Rejane Anklan  
Médica veterinária da Copagrill, Thamires Allue Dantas



Rosane Knaul e os funcionários Claudia e Jean  
Zootecnista da Copagrill, Vanessa Wommer



Granja Griep - Cátia Griep e empregado Marciano  
Médica veterinária da Copagrill, Thamires Allue Dantas



Granja Giovani Moro  
Zootecnista da Copagrill, Vanessa Wommer



Cooperados Lúcia e Mário Schiller  
Médica veterinária da Copagrill, Thamires Allue Dantas



Granja Vivian - Marisa Vivian  
Jéssica Juliane Sulzbach



Granja Fábio Knaul. Na foto Rosane Knaul e os funcionários Adilvo e Maria  
Zootecnista da Copagrill, Vanessa Wommer



Granja Klein, produtor Ari Klein e a funcionária Sônia

# NOVA LINHA DE PULVERIZADORES

A Cooperativa Agroindustrial Copagril atua junto aos cooperados e clientes de sua área de atuação, sempre em busca de novidades, tecnologias e novas oportunidades para a produção. Seguindo esse conceito a Cooperativa atualizou seu portfólio e agora comercializa a linha de pulverizadores autopropelidos da indústria KS, equipamentos para melhor desempenho, eficiência, agilidade, conforto e lucratividade na agricultura. O uso de pulverizadores colabora no manejo das lavouras durante as fases de crescimento e desenvolvimento das culturas implantadas, o que reforça o uso de equipamentos adequados e de modo eficaz.

A indústria KS é da cidade de Assis Chateaubriand, no Paraná, e esta há vários anos no segmento. Agora reforça a atuação regional por meio da parceria com a Copagril, explica o gerente de vendas da Loja de Máquinas e Implementos da Copagril, Dino Cezar Meinerz. “Buscamos oferecer as melhores opções do mercado aos nossos associados e também clientes, por isso essa parceria com a KS e também com as outras empresas que estão em nosso portfólio. O objetivo é trazer o que há de melhor para a produção de nossos cooperados e clientes”, explica.

Ele comenta que o destaque nos pulverizadores autopropelidos fica para a linha Starker. “São pulverizadores robustos, de alta qualidade e tecnologia, com moderno controle de pulverização, GPS, piloto automático hidráulico e modelos com barras de até 30 metros. Eficiência e facilidade na aplicação de nutrientes e defensivos com o corte de seção, controle automático de vazão e o Sistema de Estabilizador de Barras KS, uma exclusividade da empresa, que aumenta a vida útil das barras e mantém uniformidade na aplicação, evitando o ‘efeito chicote’”, complementa Dino.

Ele também chama a atenção para outro diferencial nos equipamentos, que é a altura de pulverização, podendo chegar a até 2,6 metros conforme o modelo. “É o sistema de estabilização que faz com que as barras “copiem” o terreno, mantendo uniformidade e precisão da altura das barras com o solo, mesmo em locais de topografia irregular e em curvas de nível”, explica.



## Máquina no campo

O primeiro pulverizador comercializado pela Copagril já está no campo, ele foi adquirido pela família Scaratti, de Linha Santa Cruz, em Santa Helena. Elio e o filho Anderson (engenheiro agrônomo) já estavam à procura de um novo equipamento para o trabalho na propriedade e após pesquisas decidiram pela aquisição do pulverizador KS. A negociação foi intermediada pela equipe da Copagril.

Anderson explica que trabalham na lavoura da família e também prestam serviços em outras propriedades. Passaram por uma atualização dos maquinários e havia a necessidade de um novo pulverizador, após avaliarem as opções do mercado escolheram o KS. “É uma máquina boa, robusta, tem um porte bom e faz o serviço”, co-





menta Anderson, que ainda ressalta sobre menos problemas por esmagamento na lavoura.

“Tem uma boa estabilidade de barra e com 30 metros conseguimos fazer maiores áreas com mais economia de produto, além da facilidade em entrar na lavoura mesmo com o milho mais alto”, explica Elio.

Também foi entregue um pulverizador para o cooperado Marcelo Kappes Junior, da Linha São José em Quatro Pontes. E o terceiro já entregue pela Copagril foi adquirido pelo cooperado Mauro João Herthal, de Subsede, no município de Santa Helena.

### Lojas Copagril

Os cooperados e clientes Copagril podem conhecer mais sobre a linha KS e outras linhas de máquinas e equipamentos na Loja de Máquinas Copagril, nas Lojas Agropecuárias e também com a equipe de técnicos e representantes da cooperativa. ■



Entrega do novo pulverizador para Elio e Anderson Scaratti. Na foto, (esq. p/ dir.) Edson Cloves Kuhn (líder da Loja de Subsede); Elio Scaratti; Anderson Scaratti; e Raul Dornelles (Copagril Máquinas)



Entrega do novo pulverizador para Marcelo Kappes Júnior. Na foto, Marcelo Kappes e Marcelo Kappes; Carmo Luis Urnau (Mecânico agrícola da Copagril); Dino Cezar Meinerz (gerente da Loja de Máquinas Copagril); Manoel ..... (Copagril); e Genésio Onório Seidel (gerente da Unidade Copagril de Quatro Pontes)



Entrega da Pulverizador KS Starker 2300 4x2 com 30 metros de barra. Na foto os cooperados (dir. p/ esq.) Valdir José Copetti, Iago Henrique Copetti Herthal e Mauro João Herthal, também o Raul Dornelles (Copagril Máquinas) e o Anderson Voldinei Kaufmann (Gerente da Unidade de Subsede)

**Maior e mais  
tecnificado  
Centro de  
Pesquisa  
Privado do  
Mundo.**



## **O QUE É FUTURO PARA O AGRONEGO**

**Tecnologias  
de ponta  
para altas  
produtividades.**



**@timacagrobrasil**



**Maior e mais qualificada equipe a campo do Brasil.**

**GÓCIO, PRA GENTE JÁ É PRESENTE.**



**Milhares de resultados a campo comprovados.**

**A gente se encontra no futuro do agro.**





# SAFRA 2020/2021: O SEGREDO NO MANEJO

***A safra trouxe desafios climáticos aos produtores, mas o manejo correto fez a diferença na lavoura***

A safra 2020/2021 que chegou ao fim nos meses de março e abril, na área de atuação da Copagril no Paraná e Mato Grosso do Sul (respectivamente), trouxe grandes desafios aos produtores rurais, especialmente em relação às condições climáticas que tiveram comportamentos diferentes dos anos anteriores.

A semeadura da soja na safra 20/21, que regularmente é realizada após o período de vazio sanitário, foi prorrogada nesta edição em decorrência da falta de umidade no solo no período, de modo que o produtor aguardou a regularidade das chuvas para de fato realizar a semeadura, o que proporcionou um atraso na janela de no mínimo 30 dias. "As chuvas ocorridas a partir de meados de outubro intensificaram o trabalho no campo, concentrando a implantação em um curto intervalo de tempo, entre 10 e 15 dias aproximadamente 80% das lavouras estavam semeadas", como explica o supervisor do setor agrônomo da Copagril, [Paulo Brunetto](#).

Ele complementa que "alguns produtores semearam em setembro, mas tiveram que refazer o trabalho, sendo que a semeadura se intensificou a partir de 15 de outubro aqui no Paraná e no Mato Grosso do Sul ainda mais tarde,

no final de outubro e começo de novembro".

Após a implantação das lavouras as condições climáticas foram favoráveis, o que animou o agricultor, que por sua vez intensificou o manejo e realizou os tratamentos culturais adequados, conforme recomendações técnicas da equipe Copagril. "Com a regularização do clima no último bimestre de 2020 o produtor fez sua parte, investiu na complementação da nutrição das plantas por meio de adubação foliar, antecipação no manejo preventivo de doenças e de pragas, fatores diferenciais para obtenção do máximo potencial produtivo da cultura" explica Brunetto.

O mês de janeiro teve vários dias de chuva e nublados, refletindo em uma falta de luminosidade no início do período reprodutivo da cultura - fase de "canivete" e início de desenvolvimento de vagens e enchimento de grãos - período em que a incidência do sol sobre as plantas é muito importante. "A falta de luminosidade, praticamente ausência do sol, proporcionou uma baixa atividade metabólica da soja, resultando em uma redução da fotossíntese, assim, menos energia transferida, menor peso de grão, diminuindo o potencial produtivo da cultura, além da alta umidade que dificultou a entrada de máquinas nas lavouras



para os manejos culturais”, explica Paulo, que ainda comenta sobre o abortamento de vagens observadas em algumas áreas. “O abortamento é um processo natural da planta, algumas cultivares tem esse abortamento como mecanismo de equilíbrio. Porém, observamos que em algumas lavouras houve um abortamento maior do que o natural, possivelmente pela falta de luminosidade e alta umidade resultando no encharcamento do solo” diz Brunetto.

“Contudo, os produtores que anteciparam o manejo preventivo de doenças resultaram em um menor impacto no que se refere ao abortamento de vagens e grão”, complementa sobre o trabalho da equipe Copagril ao realizar o acompanhamento agrônômico das lavouras de cooperados e clientes, para que possam obter o máximo do potencial produtivo das culturas.



No Paraná a colheita intensificou em fevereiro e março, no Mato Grosso do Sul se estende até abril

### Colheita

As primeiras lavouras, especialmente com soja de ciclo médio, começaram a ser colhidas na segunda quinzena de fevereiro, com intensificação dos trabalhos nos últimos dias do mês e começo de março, na região do Paraná. No Mato Grosso do Sul, a maior parte da colheita ficou para março e início de abril.

Em Marechal Cândido Rondon, o casal Beno e Lore Schroeder, iniciaram a colheita da lavoura que fica na Linha Guará no dia 22. Eles são associados da Copagril desde 1973 e atualmente contam com o apoio dos genros Valmir e Sadi e do neto Marcos para as atividades da lavoura. Nesta safra implantaram uma cultivar de ciclo curto, a semeadura foi entre os dias 16 e 17 de outubro e realizaram o correto manejo agrícola com o apoio da engenheira agrônoma da Copagril, Thais Regina Lengert. Ela realiza a assistência técnica nas áreas do casal e explica que o manejo foi adequado durante toda safra, mesmo com um clima seco para implantação e chuvoso em janeiro, os resultados foram dentro do esperado.



Lore e Beno Schroeder, de Marechal Cândido Rondon



A área da Lore e do Beno na Linha Guará, em Marechal Cândido Rondon foi uma das primeiras a serem colhidas na área de atuação da Copagril



Lore e Beno entregam a produção na Copagril e já aproveitam o acompanhamento da Thais e do gerente da Unidade Rondon, Laércio Fincke, no planejamento das safras

Na Linha São Cristovão, em São José das Palmeiras, a família Veronezzi começou a colheita no começo de março. Djeicon Veronezzi, que trabalha com o pai Jair na lavoura, explica que a semeadura foi nos dias 23 e 24 de outubro, maioria com um cultivar RR. “Fizemos todo o acompanhamento e monitoramento da lavoura. Investimos no manejo e vejo que acertamos. Mesmo com a





Colheita da família Veronezzi em São José das Palmeiras



Charles Elton Fensterseifer, gerente da Unidade de São José das Palmeiras, acompanha o manejo da família Veronezzi

seca inicial e as chuvas de janeiro, acertamos no manejo e os resultados estão na colheita", complementa o produtor ao lembrar da assistência da equipe Copagril, entre eles o gerente da Unidade de São José das Palmeiras, Charles Elton Fensterseifer.



Quem também reforça sobre o trabalho de manejo durante a safra é o produtor **Egon Herter**, da Linha Belmonte, em Mercedes. Ele, a esposa Ivanda e os filhos Tiago e André trabalham no cultivo da lavoura, para ele é um importante trabalho em equipe que começou com o pai Arthur Herter, associado Copagril desde 1973, "hoje toda família é associada Copagril", complementa. O produtor fala sobre o manejo adequado e a consciência do agricultor na atenção aos detalhes, como cultivares e manejo durante toda safra. "Além das diferentes cultivares, do manejo adequado de defensivos e o acompanhamento da equipe técnica Copagril, o produtor deve ficar atento a todos os aspectos, como é o caso do plantio direto, algo que não havia no passado, mas hoje entendemos a importância na proteção do solo e por consequência no resultado da lavoura", reforça o produtor que tem o acompanhamento da engenheira agrônoma da Copagril, Monise Thaís Herpich, no manejo agrícola.

O resultado finda na colheita, mas se constrói desde a implantação e na condução da lavoura durante toda a safra, finaliza Brunetto.



A equipe Copagril acompanha o trabalho da família Herter na propriedade em Linha Belmonte



Engenheira agrônoma da Copagril, Monise Thaís Herpich, que realiza o atendimento técnico para a família Herter

# COLHEITA SAFRA 20/21

Registros da equipe Copagril durante a colheita da Safra 20/21.

Essas e mais fotos disponíveis nas redes sociais Copagril.



# ENFEZAMENTOS NO MILHO PREOCUPAM AGRICULTORES

Os agricultores da área de atuação da Cooperativa Agroindustrial Copagril estão realizando os manejos em suas lavouras para alcançar bons resultados no fim do ciclo da segunda safra de milho (safrinha), a principal safra relacionada à cultura na região. Porém, uma preocupação latente já no início da safra é a incidência dos enfezamentos causados pela cigarrinha do milho (*Dalbulus maidis*), que desde 2019 ocorre com mais frequência na região e tem potencial de prejudicar até 80% da produção.

O fiscal agropecuário da Agência de Defesa Agropecuária do Paraná (Adapar), Anderson Lemiska, explica que os enfezamentos realmente são preocupantes e que a cigarrinha é o vetor de proliferação do problema. "Sozinha, a cigarrinha não é capaz de causar prejuízos significativos. O problema está nos enfezamentos e a risca do milho, doenças que ela carrega e transmite às plantas saudáveis", comenta Anderson.

## O enfezamento

O enfezamento é uma doença causada por patógenos chamados mollicutes (bactérias sem parede celular). Existem dois tipos de enfezamentos, o enfezamento pálido e o enfezamento vermelho, causados por *Spiroplasma kunkelii* e *Phytoplasma*, respectivamente. Os dois tipos podem ocorrer de forma simultânea no milho e a identificação é feita por visualização de sintomas nas plantas, mas para confirmação dos patógenos é realizada análise molecular. "Os mollicutes são bactérias sistêmicas que circulam toda a planta, afetando toda a regulamentação hormonal", destaca o fiscal da Adapar.

Conforme entrevista da pesquisadora da Embrapa Milho e Sorgo, Dra. Dagma Dionísia da Silva, divulgada na [edição 117 da Revista Copagril](#) "o problema da ocorrência dos enfezamentos é que são doenças sistêmicas para as quais não existe nenhum controle químico, ou seja, após surgirem os sintomas, não tem nenhuma ação que possa minimizar as perdas", comentou a profissional.





Dentre os sintomas do enfezamento, destacam-se as características de folhas avermelhadas, amareladas ou verde limão, porém os sintomas relacionados aos enfezamentos vão bem além de folhas com cores diferentes, sendo graves à cultura:

**Multiespigamento: várias espigas na mesma planta sem ou com má formação de grãos.**

**Raízes com tamanho reduzido, prejudicando a sustentação e desenvolvimento da planta;**

**Espigas com problemas de enchimento de grãos, pequenas e/ou mal formadas;**

**Perfilhamento: um ramo principal e outros secundários na mesma raiz, prejudicando a formação da planta e grãos;**

**Acamamento da planta: dobramento do colmo em vários momentos da cultura, tanto em plantas precoces quanto em plantas com espigas e grãos formados;**

\*Com relação aos acamamentos, existe um fungo associado. "O enfezamento enfraquece a planta e os fungos oportunistas entram dentro do colmo, fazem com que ele apodreça e a planta não consegue sustentar seu próprio peso", complementa Lemiska.

## Medidas de controle

Conforme embasamento em conteúdos da Embrapa Milho e Sorgo, várias práticas de controle são recomendadas para serem adotadas em conjunto para ter a máxima eficiência:

- Sincronia da semeadura do milho;
- Evitar semeaduras de milho fora de época;
- Diversificar e rotacionar cultivares de milho;
- Escolha de material geneticamente mais resistente;
- Tratamento de sementes para controle dos insetos iniciais;
- Monitoramento da cigarrinha;
- Se necessária, utilização do controle químico com agrodefensivos cadastrados na Adapar e com o auxílio de um profissional de agronomia para melhor eficiência;
- E o principal: eliminação de milho voluntário (guaxo, tiguera).

"Esse milho voluntário traz sérios problemas para o milho safra e safrinha, afinal, essa planta é hospedeira da cigarrinha e dos mollicutes. A cigarrinha se instala na planta e inicia uma população, pois ela pode colocar de 400 a 600 ovos com alta viabilidade. Essas procriações migram para o milho safra e safrinha com uma grande população, e, caso a planta voluntária esteja com incidência de enfezamento, as cigarrinhas já saem infectadas de lá, atacando e transmitindo a doença para as culturas já na fase inicial", enfatiza [Lemiska](#).



## Campanhas

A Copagril em conjunto com a Adapar e entidades tem incentivado campanhas de eliminação de milho voluntários para quebrar o ciclo inicial da população de cigarrinhas, por isso, após o fim da safra e safrinha é recomendado o monitoramento e a eliminação de qualquer planta voluntária da propriedade, visando quebrar o ciclo da cigarrinha e dos enfezamentos. "A Adapar está junto com o setor produtivo fazendo monitoramentos, coletas e análises laboratoriais no sentido de tentar mitigar os problemas ocasionados pelos enfezamentos do milho no Paraná", finaliza Lemiska.

Também está disponível no YouTube da Copagril um vídeo sobre os enfezamentos e seus problemas visando levar de forma dinâmica e interativa as informações mais importantes sobre o assunto.



Use o QR Code e veja o vídeo com mais informações sobre os enfezamentos.

# COMPLEXO INDUSTRIAL COPAGRIL EM OPERAÇÃO



O Complexo Industrial Copagril, localizado na BR 163, próximo ao portal da cidade de Marechal Cândido Rondon está em funcionamento e sendo utilizado como espaço estratégico para o recebimento, armazenamento e expedição de matérias-primas. Com capacidade de armazenar 40 mil toneladas de soja/milho e 12 mil toneladas de farelo de soja, o complexo, mesmo em meio as manutenções e à reformas em toda a sua estrutura, vem atendendo desde o início da safra 2020/2021 produtores da área de atuação da Copagril que puderam entregar a safra diretamente na unidade. Além de receber a produção diretamente dos associados, o complexo é utilizado como suporte para as unidades de transbordo e para unidades com deficit de armazenagem, eliminando sobrecargas de armazenagem em outras unidades e garantindo qualidade e agilidade no processo de recebimento, proporcionando ao cooperado disponibilidade de tempo para as operações de colheita e semeadura.

### Novas atividades

O complexo Industrial é composto por uma Unidade de Cereais, uma fábrica de rações e uma indústria de óleo que atua na produção de lecitina e gordura protegida. A Unidade de Cereais foi a primeira a entrar em operação neste ano com a recepção, beneficiamento, secagem e armazenagem de soja da safra 20/21 dos cooperados, clientes e das outras unidades da Copagril. A indústria de óleo será a segunda unidade a entrar em operação no início do segundo semestre deste ano. Neste momento são realizados investimentos em retrofit (reformas) e compras de máquinas e equipamentos novos para aumentar a produção da unidade e produzir farelo de soja e óleo com qualidade. A reforma é feita por empresas especializadas de vários estados do Brasil com acompanhamento técnico da Copagril. A operação da Indústria proporcionará farelo de soja para as fábricas de rações da Copagril e a comercialização para os cooperados e outras fábricas que demandem desta matéria-prima.

A fábrica de rações se encontra em projeto de estudo para produção de rações para bovinos, peixes e linha pet. Após o início das operações da indústria de óleos serão iniciados os trabalhos na fábrica de rações para adequação aos padrões do mercado e produção.

### Crescimento constante

A aquisição e funcionamento do complexo industrial tornará a Copagril ainda mais competitiva no mercado de soja e milho proporcionando o crescimento e fortalecimento da cooperativa e todos os seus cooperados. O trabalho de recebi-

mento da safra é uma das prioridades da Copagril, afinal, grande parte da produção recebida fica dentro da cooperativa e serve como matéria-prima para a fabricação de rações e outros suprimentos que retornam ao conjunto. Dessa forma, por meio da sua produção e com o trabalho da cooperativa, o associado recebe pela entrega de sua safra, consegue melhores condições na hora de adquirir os grãos, insumos e implementos e ainda recebe as sobras financeiras geradas nesse e em outros processos que acontecem na cooperativa.

Graças ao trabalho em cooperação que faz essa engrenagem econômica girar constantemente, mesmo em meio à pandemia do Coronavírus e instabilidades do mercado, a Copagril atingiu em 2020 um faturamento 43% maior em relação ao ano anterior (total de R\$ 2,5 bilhões) e segue investindo em melhorias das estruturas e serviços, além de realizar ações estratégicas internas, visando resultados ainda melhores durante o ano de 2021 e crescimento constante a longo prazo, fortalecendo-se mais a cada dia, movimentando a economia e gerando renda aos municípios em que atua e proporcionando segurança e resultados positivos aos associados. ■



O complexo recebeu as primeiras cargas de grãos na safra 20/21



# ALIMENTO QUE DÁ FORÇA

***A qualidade da silagem é fundamental para uma nutrição adequada e o manejo reflete em resultados no leite***

Quando éramos crianças, quantas vezes escutamos nossos pais dizendo “coma para ficar forte” e, hoje, entendemos quanta sabedoria estava nesta frase. O alimento é essencial para a vida dos seres humanos e também dos animais. Quanto melhor for esse alimento, mais “forte será”, ou seja, será mais completo! No manejo dos animais de leite não é diferente, um alimento de qualidade faz grande diferença na produção, “um alimento de baixa qualidade reflete em baixa produção”, e quem afirma é Vilmar Fülber, cooperado Copagrill que tem um plantel que produz em média mais de 2 mil litros de leite ao dia. Para ele a alimentação é um cuidado essencial e a atenção na silagem está no topo desse trabalho.

Vilmar e o filho Paulo Cesar, cultivam as áreas no verão e no inverno para um milho de alta qualidade que resulte em uma silagem adequada às necessidades alimentares dos animais. Cuidado que inicia no campo, desde a escolha do híbrido, manejos culturais, ponto de corte e preparação dos silos e equipamentos agrícolas. “Nas últimas safras escolhemos um híbrido que já conhece-

mos e que tem um histórico de produtividade bom, sempre procurando alinhar a alta tecnologia com produtividade, o que implica em todos os cuidados de manejo na lavoura conforme as necessidades e orientações da equipe técnica da Copagril", complementa Vilmar.

Todo o cuidado e atenção dedicados à planta no campo refletem na qualidade do material. Como explica a equipe técnica da Copagril, "é comum dizermos que a qualidade da silagem é como a qualidade do leite: você não pode melhorar ela depois do processo ter concluído; na melhor das hipóteses, é possível manter a qualidade inicial. Isso significa que, se o produtor possui um milho bem manejado, de boa qualidade, confeccionar a silagem no ponto correto e realizar todos os procedimentos de ensilagem necessários terá um alimento bom para os animais, contudo, se não for um milho bom e não fizer os procedimentos corretos, não é possível melhorar a qualidade depois da silagem pronta" explica a médica veterinária do Fomento Leite da Copagril, Andressa Duarte.

Vilmar acrescenta que busca um híbrido que ofereça bom resultado de massa, mas não se deve deixar de lado a produção de grão. "É um trabalho em conjunto com a equipe técnica, avaliamos o momento adequado para fazer a silagem e assim não perder em massa e ter o melhor aproveitamento de grão. E claro, sempre atentos à umidade do material" explica.

A umidade vai ser apresentada como o teor de matéria seca na análise da silagem, sendo que o valor adequado está entre 33% e 36%. Milhos ensilados com umidade alta provocam a lixiviação de nutrientes, reduzindo a qualidade do alimento. Essa ocorrência é relatada por produtores em silos que "choram". Da mesma forma, quando a silagem é confeccionada com baixo teor de umidade, há interferências na digestibilidade pelos bovinos. Além destes, o teor incorreto de umidade pode interferir no pH da silagem, que deve ficar entre 4,0 e 4,5.

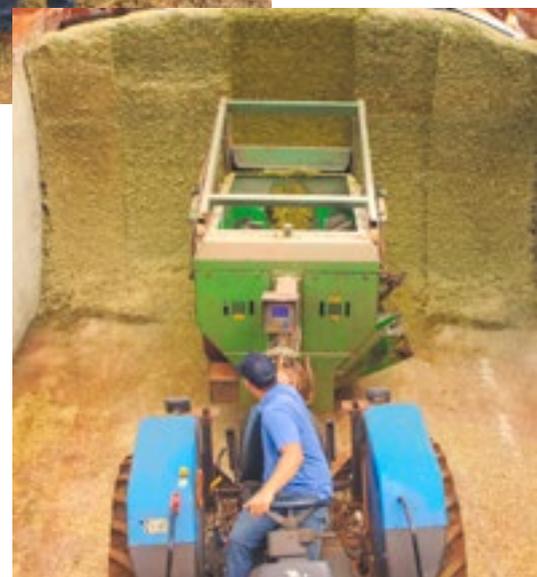
Outro ponto chave para a qualidade da silagem está relacionada à vedação e compactação, porque estes aspectos estão diretamente ligados à fermentação que acontece por meio de bactérias (desejadas) anaeróbicas, ou seja, que não necessitam de oxigênio. "E é justamente ao contrário, falhas na vedação permitem a entrada de oxigênio no silo e isso prejudica a fermentação correta da silagem e assim, perdemos qualidade do material", explica a profissional da Copagril. Na propriedade da família Fülber estes são aspectos destacados pelo Vilmar e pelo Paulo. "Trabalhamos sempre com lonas novas, fazemos duas camadas e envelopamento nos cantos. Escolhemos



Atualmente, a dieta por animal em produção inclui 50 kg de silagem por dia



Vilmar e o filho Paulo matêm a atenção na qualidade e armazenamento da silagem



uma lona mais resistente, mas que também garante uma vedação melhor e assim temos maior segurança na qualidade da silagem durante todo armazenamento”, explica Paulo, que também reforça a importância do momento de preparo da silagem, “Programamos os dias de silagem para fazer com a maior agilidade, preservando o máximo da qualidade do milho. Fazemos o corte e a silagem, com atenção na compactação e também com cuidado para não sujar, com atenção para evitar de levar terra para dentro do silo”, explica o produtor.

Manejos e cuidados que refletem em resultados de qualidade da silagem e baixa quantidade de perdas, proporcionando à família o histórico de premiações em Concursos de Silagem da Copagril.

### No cocho

Assim como a escolha do híbrido, o manejo no campo e os cuidados no momento de fazer a silagem são importantes para a qualidade deste alimento, o tamanho de partícula também é fundamental para a digestibilidade dos animais. “A partícula de tamanho grosseiro provoca a seleção dos alimentos e alta quantidade de sobras no cocho; a silagem com partículas muito pequenas interfere na sanidade ruminal da vaca, levando à acidose. Ou seja, em ambos os casos, o animal não consome a dieta de forma equilibrada, ocasionando desbalanço nutricional e queda de produção e qualidade do leite”, descreve Andressa.

“Cuidamos sempre na escolha das peneiras para o corte da silagem”, complementa Vilmar ao falar do acompanhamento da equipe técnica da Copagril e do trabalho na propriedade do genro Felipe Rodrigo de Cesaro, que também é médico veterinário e gerencia o manejo nutricional dos animais, atentando-se para a mensuração de consumo conforme exigências físicas e de produção do lote que, atualmente, conta com 65 vacas em produção e 30 novilhas.

Além das atividades da família, o trabalho na propriedade ainda conta com o aporte de três casais, dois diretamente ligados ao manejo com a produção de leite. “Sabemos que temos esse compromisso, com a nossa família, mas também com outras famílias que dependem de um trabalho bem feito, por isso o cuidado em todas as etapas é fundamental”, complementa o cooperado Vilmar ao falar sobre o planejamento dos estoques de silagem e gestão da alimentação dos animais. “Antes de produzir o leite, o produtor deve ter capacidade de produzir alimento para os animais. Um está ligado ao outro, sem comida não há leite”, completa. ■



Além da atenção na vedação, o cuidado com cercas de isolamento e proteção dos silos é uma ação regular na propriedade



## NOVOS CIPEIROS COM COMPROMISSO NA SEGURANÇA

### 102 empregados assumem a nova gestão de nove CIPAs dentro da Copagril

No mês de março, 102 empregados da Copagril assumiram a nova gestão da CIPA (Comissão Interna de Prevenção de Acidentes) e com ela a importante missão de zelar pela segurança e saúde dos colegas no local de trabalho, assim, contribuindo com as atividades realizadas pelo SESMT (Serviços Especializados em Engenharia de Segurança e em Medicina do Trabalho) em toda a Copagril.

Da nova gestão (2021 – 2022), 34 foram eleitos, 34 indicados e 34 foram designados a representar a segurança e saúde em seus setores, compondo nove CIPAs dentro da cooperativa. Após a tradicional eleição em fevereiro, os colaboradores passaram pela formação de cipeiros (como são comumente conhecidos os membros da CIPA) que tem por objetivo explicar e capacitar os integrantes para o desempenho das atividades no dia a dia.

"Os cipeiros são importantes aliados na segurança e saúde dos empregados da Cooperativa, digo isso por que é com o apoio deles que conseguimos identificar as oportunidades para melhorias nos locais de trabalho e, com o apoio dos gestores, manter um ambiente seguro para todos. Essas sugestões são levadas para as reuniões promovidas mensalmente pela CIPA, onde podem contribuir com importantes mudanças" explica a Técnica em Segurança do Trabalho da Copagril, [Josiane Timotio](#).

Os cipeiros também estão à frente de outras campanhas internas realizadas na Copagril, tais como: prevenção de acidentes de trabalho, trânsito seguro (Maio Amarelo), Outubro Rosa e Novembro Azul, Sipat (Semana Interna de Prevenção de Acidentes de Trabalho) e entre outros. Além disso, auxiliam a equipe do SESMT na investigação de acidentes de trabalho.

O treinamento foi ministrado pelo Engenheiro de Segurança do Trabalho da Copagril, [Dimas José Detoni](#). "Todos os cipeiros passam por essa capacitação, que ao total conta com 20 horas de curso, desde teoria até a prática para entenderem melhor os assuntos, tais como: noções sobre Legislação Trabalhista e Previdenciária relativas à Segurança e Saúde no Trabalho; organização da CIPA e outros assuntos necessários ao exercício das atribuições da comissão; acidentes de trabalho; investigação e definição das causas; noções sobre Doença Profissional e Doença do Trabalho; riscos ambientais; agentes físicos, químicos, biológicos, ergonômicos e de acidentes; noções de insalubridade e periculosidade; mapa de riscos; e relação de trabalho entre o SESMT e CIPA", comenta Dimas.

O ato de posse dos novos cipeiros foi realizado em abril, em evento virtual com a participação da diretoria Copagril.



# SAÚDE E A RELAÇÃO COM HIGIENE E LIMPEZA

*A limpeza da casa não é modismo e cuidar da higiene do corpo vai além da vaidade. Hábitos regulares de asseio têm relação direta com a manutenção da boa saúde*

A origem da limpeza está na busca da redução das doenças infectocontagiosas. Os ambientes domésticos e tudo o que há neles são agentes que favorecem contaminações quando descuidados.

O advento da pandemia do Novo Coronavírus intensificou os cuidados na limpeza de tudo o que tocamos, do que trazemos para dentro de nossas casas e o cuidado e asseio do próprio corpo.

Cuidados simples, para o bem-estar de todos, que antes passavam despercebidos e não causavam problemas aparentes, a partir da decretação do estado de pandemia em março de 2020, pela OMS (Organização Mundial da Saúde), ganharam a importância que sempre deveriam ter tido, sob o aspecto da saúde individual e coletiva da população mundial.

Ambientes limpos e bons hábitos de higiene pessoal contribuem para a nossa saúde e a dos outros.

**Vejamos que é fácil e simples praticar os bons hábitos:**



## Asseio Pessoal

Tomar banho, lavar as mãos e escovar os dentes estão entre as principais atitudes preventivas para o bem-estar. Garantem os especialistas da área da saúde que a higiene pessoal correta ajuda a afastar diversas doenças e a melhorar a qualidade de vida. Não compartilhe utensílios pessoais, como escovas de dentes e cabelos, roupas íntimas, maquiagem etc. Depois de um dia atarefado, faça a higienização do corpo logo em seguida, removendo a sujeira e os microrganismos que talvez tenham se instalado no corpo. O banho é indispensável para a saúde, e a secagem total da pele é fundamental para prevenção de fungos e micoses, assegurando a limpeza profunda do corpo.

Mantenha as unhas limpas e curtas. Lave as mãos antes e depois de ir ao banheiro, antes de cozinhar e de ingerir alimentos, e após chegar em casa de ati-

vidades externas. Essa rotina é importante porque as mãos são a parte do corpo mais utilizada para realizar as diversas atividades diárias, tendo contato direto com objetos e superfícies.

E lembre-se que, o uso do álcool gel não substitui a lavagem das mãos, ou seja, não troque a água e o sabonete por esse produto em definitivo. O álcool gel deve ser usado quando a lavagem não for possível.



## Higienização dos Alimentos

Eis o que há de mais importante a estar limpo. As embalagens/alimentos podem concentrar grande quantidade de microrganismos. Vidros, latas e plásticos rígidos podem ser limpos com água e sabão. Embalagens flexíveis podem ser limpas com papel toalha e álcool 70%. Quando o alimento possuir duas embalagens, descarte a embalagem externa antes de guardar o produto. Vegetais devem ser la-



*\*Conteúdo produzido com a colaboração da área de Gestão da Qualidade e Segurança dos Alimentos da Copagril.*

vados e sanitizados\* com solução clorada antes do armazenamento:

1. Retire e descarte folhas, partes e unidades dos vegetais que estejam estragadas/danificadas;
2. Lave em água corrente os vegetais folhosos (folha a folha), frutas e legumes (um a um);
3. Coloque os vegetais em solução clorada\* por 15 minutos (1 colher de sopa de água sanitária para 1 litro de água);
4. Enxágue os vegetais em água corrente;
5. Armazene adequadamente.

*\*Verifique na embalagem se o produto é recomendado para uso em alimentos. No caso de uso de produtos comerciais de sanitização, siga as orientações do fabricante.*



### **Higienização e limpeza da casa e entorno**

É o ambiente em que mais tempo permanecemos com nossos familiares. Limpá-la uma vez ao dia é suficiente. Tirar o pó de móveis e objetos, varrer o chão, aspirar tapetes e cortinas e limpar assoalhos com pano úmido, já deixa a casa limpa. Utilize desinfetante comum ou água sanitária para o combate a fungos, vírus e bactérias, respeitando sempre as instruções de diluição presentes na embalagem. Também deixe as janelas abertas para favorecer a circulação e renovação do ar. Sempre que possível, deixe o sol entrar para aproveitar o calor e a iluminação natural que traz frescor e bem-estar ao

ambiente. Acondicione o lixo de banheiros, cozinha e outros, em lixeiras tampadas. Retire os lixos uma vez ao dia, e o lixo de cozinha após cada preparação.

Tão importante como limpar por dentro é a parte de fora das casas. Requer limpeza, organização, o descarte adequado de lixos, galhos e entulhos. Manter os arredores asseados, evita o aparecimento de pragas, mau cheiro, obstáculos, esconderijo para animais peçonhentos, acúmulo de água favorável ao aedes aegypti. Tenha um cronograma ao menos mensal, e além disso, limpe e organize sempre que necessário. Mantenha lixeiras com tampas, distribuídas pelo quintal. Aproveite para dar aquela atenção às plantas, flores e árvores. A poda regular de plantas e arbustos é favorável para elas e para o aspecto visual de pátios e jardins.



### **Limpeza da Propriedade**

Igualmente importante, é aplicar os cuidados com a limpeza em toda a propriedade, principalmente se tiver atividade de suínos, leite, peixes e aves. Já se sabe que isso faz toda a diferença para um dia a dia onde as coisas funcionam melhor. Evita transtornos, insetos, pragas e animais peçonhentos, melhora a visão do lugar, permite o trânsito de pessoas, veículos, caminhões e cargas. Verifique sempre com o seu técnico o que pode ser feito para melhorar as condições internas e externas nas atividades pecuárias e agrícola, pois a limpeza nestes locais também é favorável ao melhor desempenho. ■

# Chocolate

## MAIS QUE UM DOCE

Sabor agradável e versatilidade fazem do doce, paixão de milhões de pessoas no mundo todo. Mas será que o consumo traz algum benefício para a saúde?

O chocolate possui em sua composição o cacau. Este ingrediente tem grande quantidade de nutrientes, além de componentes antioxidantes, como por exemplo, os flavonoides. Dentre os benefícios do seu consumo destacam-se: a função cardioprotetora; melhora do humor e diminuição da ansiedade; e sensação de prazer e aumento da disposição mental.



É importante destacar que para desfrutar dos benefícios, a escolha do chocolate e a quantidade consumida fazem toda a diferença.

**O ideal é que a porcentagem do cacau no chocolate seja no mínimo de 70%  
E que o consumo diário deste tipo de chocolate não ultrapasse 20g/dia**

Como existem diversas opções de chocolate disponíveis no mercado, é importante conhecer os tipos e saber o que observar para fazer a melhor escolha.



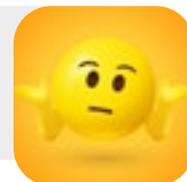
### CHOCOLATE BRANCO

De todos os tipos de chocolate, é o menos saudável, já que não contém massa de cacau. Também não possui propriedades antioxidantes.

Feito basicamente de manteiga de cacau, leite e açúcar. Não apresenta cacau, sendo este o tipo com maior teor de gordura saturada, açúcar e calorias.

### CHOCOLATE AO LEITE

Alimento com alto valor calórico, que contém grandes quantidades de gorduras saturadas e açúcar.



### CHOCOLATE MEIO AMARGO

Por apresentar maior proporção de cacau, o chocolate meio amargo apresenta menor quantidade de leite e, menos gordura.



### CHOCOLATE AMARGO

(70% OU MAIS DE CACAU)

Dentre todos os tipos este, é o mais recomendado.

Apresenta menor quantidade de leite, gordura e açúcar e maior quantidade de cacau, conferindo maiores teores de substâncias antioxidantes e menor valor energético, quando comparado ao chocolate ao leite.

O sabor amargo ou adstringente do chocolate é atribuído, em parte, aos polifenóis provenientes do cacau.



### DICA

Para multiplicar os benefícios do consumo do chocolate, misture-o com frutas, castanhas, nozes ou amendoim.

Apesar dos benefícios destacados, é importante lembrar que seu consumo deve ser feito com moderação, já que é um alimento calórico. Seu consumo excessivo pode contribuir para o excesso de peso.

Para desfrutar ao máximo os benefícios, o consumo deve estar incluído em uma dieta com alimentação saudável, variada e equilibrada. ■

*\*Conteúdo produzido com a colaboração da área de Gestão da Qualidade e Segurança dos Alimentos da Copagrill. Nutricionista: Jéssica Daiane Köpsel - CRN8 9295*





## ESCONDIDINHO DE BISTECA COM PURÊ DE BATATA

### INGREDIENTES

2 ovos  
 500 g de batatas (± 4 batatas médias)  
 800 g de bisteca bovina  
 100 g de presunto em fatias Frimesa  
 100 g de queijo mussarela em fatias Frimesa  
 100 g de queijo ralado  
 1/2 xícara de farinha de trigo  
 1/2 xícara de farinha de rosca  
 1 xícara de leite Frimesa  
 1 colher (sopa) de manteiga Frimesa  
 1 cebola grande  
 1 dente de alho  
 2 tomates médios  
 Molho de tomate  
 Cheiro verde  
 Orégano  
 Sal  
 Óleo

### MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatas até que fiquem moles. Desosse as bistecas, corte em pedaços pequenos e tempere a gosto. Refogue a cebola e o alho com uma colher de óleo. Em seguida, corte o tomate e o cheiro verde e coloque junto ao refogado. Após, coloque o molho de tomate para dar consistência e reserve.

Bata os ovos e coloque sobre as bistecas já temperadas. Depois, passe as bistecas sobre a farinha de trigo e posteriormente na farinha de rosca. Frite as bistecas e deixe descansar. Para preparar o purê, amasse as batatas já descascadas, acrescente a manteiga, o leite e leve ao fogo, temperando com sal a gosto e cozinhando até dar o ponto de purê.

Em uma travessa de vidro coloque parte do molho no fundo, em seguida uma camada de bistecas e por cima delas novamente o molho, em seguida o presunto e queijo fatiados. Após, coloque o restante do molho, o purê, o queijo ralado e orégano (a gosto). Leve ao forno pré-aquecido a 180 °C por 20 minutos.

Sirva com arroz branco, saladas e batata-palha.

*Bom Apetite!*



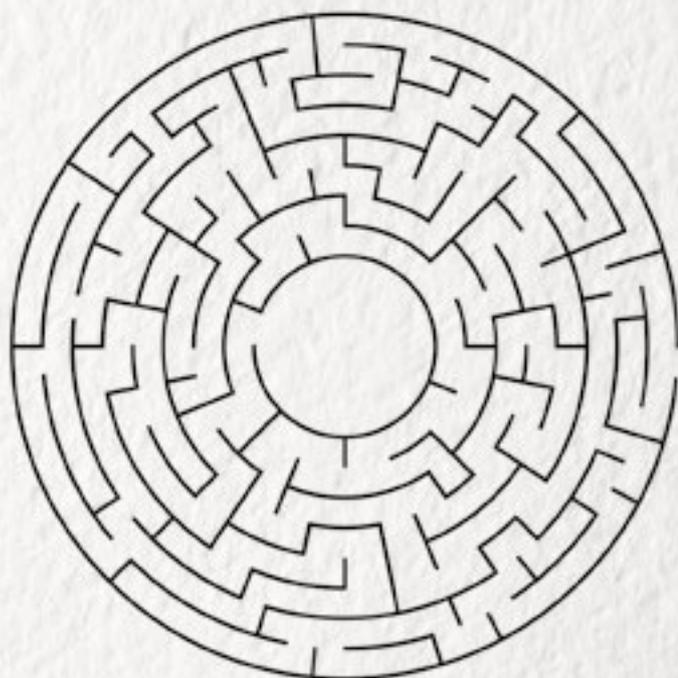
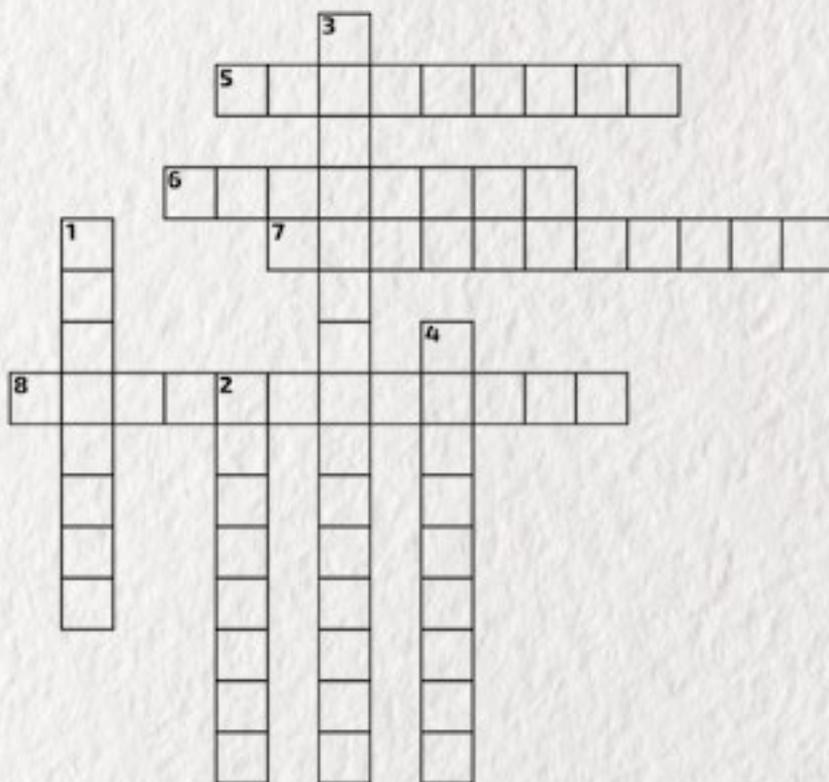
# PASSATEMPO

## VERTICAL

1. Relativo à segurança e conforto;
2. Sustento, vital ao ser humano e animais;
3. Capacidade de conhecer/identificar a procedência, etapas de fabricação do produto;
4. Relativo a proteção;

## HORIZONTAL

5. Propriedade que determina a essência;
6. Ato ou efeito (monitorar/fiscalizar)
7. Ordenação das partes de um todo (arrumação);
8. Conjunto de fatores físicos, biológicos e químicos que cerca os seres vivos.



O controle de pragas é muito importante para um ambiente adequado de produção.

**O labirinto é o desafio desta vez para prender o rato!**

## RESOLUÇÃO

1. SEGURANÇA  
2. ALIMENTAÇÃO  
3. RASTREABILIDADE  
4. PROTEÇÃO  
5. ESSENCIA  
6. FISCALIZAÇÃO  
7. ORGANIZAÇÃO  
8. AMBIENTE



# Quero MEU



## PRATICIDADE

Um jeito rápido e sem burocracia de adquirir o seu cartão Cooper Card



## ACEITO NA

Rede credenciada Cooper Card



## 100% DIGITAL

Faça seu cartão no App Cooper Card

Baixe o App Cooper Card e faça seu cadastro utilizando o código abaixo.

**42DT59**



**APONTE A CÂMERA DO  
SEU CELULAR AQUI  
PARA BAIXAR O APP!**



# Receba

## nossas ofertas no seu Whatsapp

ENVIE "EU QUERO"  
PARA O WHATSAPP DA COPAGRIL

**(45) 99963-5388**

Envio de ofertas válidas somente no Paraná



**(67) 99295-5599**

Envio de ofertas válidas somente no Mato Grosso do Sul



# Copagrill

**Importante: mantenha o número salvo em sua lista de contatos para receber as ofertas diárias.**

