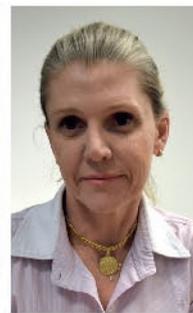


REVISTA DA LAR

**Lar**

Nº 68
ANO XI
MARÇO E
ABRIL/2018



DINÂMICAS E
EMPREENDEDORAS
**Simone
Niehues
e Marilei
Schoeler**

**5ª Convenção de Vendas:
“É preciso conhecer a Lar”**



BERÇO DA AVICULTURA
**A Unidade de
Recria de Aves**

Área de 217 alqueires abriga
40 barracões para alojamento de
matrizes produtoras de ovos férteis

SHOW DE Prêmios

Lar

RUMO AOS 55 ANOS

CONCORRA A

378 VALES-COMPRAS
DE R\$ 1.000,00*

6 ONIX JOY*

1 S-10 LTZ 4X4*



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

1º SORTEIO: 12/05/2018 5º SORTEIO: 19/12/2018
2º SORTEIO: 07/07/2018 6º SORTEIO: 12/02/2019
3º SORTEIO: 31/08/2018 7º SORTEIO: 19/03/2019
4º SORTEIO: 25/10/2018

VÁLIDO PARA:

LAR POSTOS, LAR SUPERMERCADOS E LAR FARMÁCIAS VETERINÁRIAS.

*IMAGENS ILUSTRATIVAS. CERTIFICADO DE AUTORIZAÇÃO CAIXA Nº 6-0025/2018.
CONSULTE REGULAMENTO EM www.lar.ind.br/rumoaos55anos.

DIRETORIA EXECUTIVA

Diretor-presidente:

Irineo da Costa Rodrigues

Diretor 1º Vice-presidente:

Lauro Soethe

Diretor 2º Vice-presidente:

Urbano Inacio Frey

CONSELHO DE ADMINISTRAÇÃO

Christian Scheid Behenck

Édio Rodrigo Welter

Ademir Roque Beathalter

Elis Carla Colombi

José Carlos Colombari

Jandir Vargas de Lima

Camilo Bernardo Pastore

André Luiz Périco

CONSELHO FISCAL - Efetivos

Diogo Sezar de Mattia

Adriano José Finger

Jakson Demétrio Lamin

Suplentes

Remi Conti

Jonir Antonio Serraglio

Eduardo Schickling

SUPERINTENDENTES

Jair José Meyer

(Suprimentos e Alimentos)

(Clélio Roberto Marschall

(Administrativo/ Financeiro)

Vandeir José Dick Conrad

(Negócios Agrícolas)

EXPEDIENTE

■ **Revista da Lar** é uma publicação

bimestral de divulgação da

Lar Cooperativa Agroindustrial

Av. 24 de Outubro, 59,

Área Industrial, Caixa Postal 80

85884-000 - Medianeira - Paraná

Site: www.lar.ind.br

E-mail: roberto.comunicacao@lar.ind.br

imprensa@lar.ind.br

camila@lar.ind.br

Telefones:

(45) 3264-8800 - Central

(45) 3264-8844 - Imprensa

Edição: Roberto Marin

Reportagens: Roberto Marin, Camila

Catafesta Guterres e Bruna Potrich

Fotos: Roberto Marin, Camila Catafesta

Guterres, Bruna Potrich e arquivo Lar

DTP e apoio de edição: HDS

Jornalista responsável: Heinz Schmidt

Tiragem: 5.500 exemplares

Impressão: Gráfica Tuicial

Distribuição gratuita

Representantes comerciais:

Agromídia - (11)5092-3305

Guerreiro Agromarketing - (44)3026-4457

CAPA - Unidade de Recria de Aves em Sub

Sede, município de Santa Helena (PR).

Foto de Onlife Produções

EDITORIAL

Revisão do planejamento

Ao completar 50 anos, a Lar planejou sua caminhada para os próximos 10, ou seja, de 2015 a 2024.

Passados três anos, exercícios de 2015 a 2017, os resultados evidenciaram uma evolução superior ao previsto; no entanto, mudanças significativas de cenários e revisão das premissas que orientavam a estruturação do planejamento estratégico da Cooperativa nos fizeram revisar os próximos sete anos.



Algumas conclusões são importantes:

1. A meta de atingir R\$ 10 bilhões de faturamento em 2024 se mantém confirmada;
2. Dificuldades que ocorrem na caminhada da Cooperativa, como é o caso momentâneo das desabilitações das exportações de carnes para a Europa, não mudarão os planos de investimentos previstos;
3. Custos maiores e indefinições nas áreas econômicas e políticas do governo brasileiro nos convenceram que a lucratividade será menor, mas ainda adequada à sustentação da Cooperativa.

Conclusivamente, o foco dos negócios da Cooperativa está confirmado e centrado nas áreas de grãos e carnes. Este é um indicativo para os associados, que podem orientar seus investimentos futuros nessas áreas de negócios.

Tanto para a Cooperativa, como para os associados, não devem ser os momentos inesperados, como a operação Carne Fraca, ou problemas climáticos, os responsáveis para mudar o planejamento. Imprevistos dessa ordem são compensados no preço, e é o que esperamos ainda para 2018.

Esperamos que haja uma diminuição na taxa de juros para nossos associados aproveitarem as oportunidades nas áreas de grãos e na pecuária, que inclusive contará com grandes eventos neste ano, entre eles: 3º Fórum Lar Agro + Integração Pecuária, a ser realizado no dia 24 de maio; Avesui, entre os dias 1º a 3 de agosto, e, ainda, um Fórum sobre a cultura do milho.

Irineo da Costa Rodrigues
Diretor-presidente



URA. A estrutura é formada por 40 galpões de recria de aves e ocupa uma área de 217 alqueires. Ao fundo, o lago de Itaipu

Onlife Produções

■ CONHECENDO A LAR

Berço da avicultura

A Unidade de Recria de Aves (URA)

Estrutura localizada no distrito de Sub Sede, Santa Helena, está preparada para receber 640 mil aves, que vão gerar ovos férteis para a produção de pintainhos

Roberto Marin

Com investimento beirando a casa de R\$ 66 milhões, um dos maiores dos últimos anos, a Lar Cooperativa concluiu recentemente as obras de estruturação da Unidade de Recria de Aves (URA) localizada no distrito de Sub Sede, município de Santa Helena (PR).

A URA ocupa uma área de 217 alqueires na antiga Fazenda Britânia, hoje denominada Rainha, onde foram edificadas oito núcleos de recria de aves. Cada núcleo é formado por cinco barracões, totalizando 40 unidades prontas para receber 67,5 mil pintainhos fêmeas e 9.450 machos, fornecidos pela genética Cobb e Ross, com um dia de vida. As aves permanecem na URA pelo período de 22 semanas (cerca de 5 meses e meio), quando são transferidas para a UPP – Unidade Produtora de Pintainhos, localizada em Vila Celeste, Santa Helena, para produção de ovos férteis num período de 41 semanas. Os ovos são, posteriormente, transferidos para os incubatórios de Vila Celeste e de Itaipulândia. Cada ave tem potencial de produzir

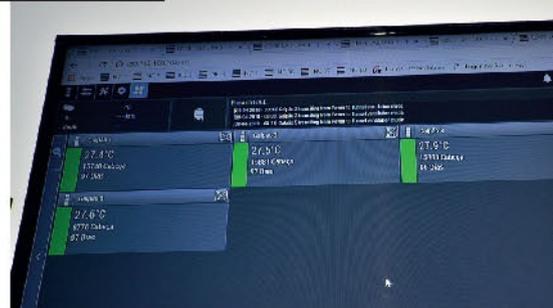
185 ovos que, após seleção e descarte, podem gerar 155 pintainhos. Estes, exemplificando o caso de uma matriz, serão repassados para uma granja entre os 645 produtores associados da Lar. A estrutura avícola da Cooperativa é formada por 1.121 aviários. Na etapa final, a produção/ave/matriz de 155 pintainhos alojados numa das granjas dos produtores deve chegar a 148 frangos/matriz para abate na Unidade Industrial de Aves de Matelândia (UIA).

Todo o ciclo de produção da URA é considerado como o ninho ou o berço da avicultura da Lar. “Acontecendo algum imprevisto na produção de matrizes, certamente todo o sistema de abate da UIA ficará praticamente paralisado”, diz o médico veterinário Marcel Campos Duarte, 32 anos, responsável técnico pelo matrizeiro. O abate total da Lar corresponde a 440 mil aves/dia, de segunda a sábado.

O primeiro alojamento de aves ocorreu no dia 20 de outubro de 2016.



ESTRUTURA. Cada núcleo da URA é formado por cinco galpões, escritório e vestiário. Os galpões são monitorados através de um sistema eletrônico que fornece dados sobre temperatura, número de aves alojadas e sua idade



Banho obrigatório e 15 quilômetros de estrada

Antes de se movimentar na área da URA, o visitante deve tomar um banho completo, trocar de roupa e de calçado. Para conhecer todos os 40 barracões, o percurso é de 15 quilômetros, sempre realizado em automóvel. O entorno de toda a estrutura é reflorestado com uma densa mata de eucaliptos. Os barracões, todos eles cercados, com arco de desinfecção na entrada, são agrupados em oito núcleos. Cada núcleo é formado por cinco galpões onde estão alojadas as aves. Assim, toda vez que se entra em um núcleo, dois banhos são necessários – um quando se entra e outro quando se sai.

Uma visita técnica completa, devidamente agendada, torna obrigatório ao visitante “tomar 18 banhos”, informa Sérgio Lenz, 43 anos, gerente de matrizeiros e incubatórios. Os núcleos são dotados de escritório, refeitório e banheiros, e neles trabalham seis funcionários – um líder e cinco auxiliares.



ADMINISTRAÇÃO. A Unidade de Recria tem na chefia Sérgio Lenz e Marcel Campos Duarte

Controle sanitário e bem-estar animal

As aves alojadas são preparadas para ter um bom desenvolvimento corporal e imunológico. Tudo é controlado. Além das vistorias regulares dos funcionários, os barracões são controlados através de um sistema de sensores que informam, por exemplo, temperatura, número de aves e dias de alojamento, entre outros dados que são observados no escritório central.

Cada barracão comporta cerca de

15,7 mil aves fêmeas e 1,5 mil machos, dados referentes a 90 dias após o alojamento.

As aves, pode-se afirmar sem exagero, são tratadas “individualmente”. Trabalham na URA 110 funcionários. Destes, uma equipe formada por 44 pessoas cuida das vacinas, prevenção de doenças, recolha de carcaças e seleção das melhores aves que seguirão para outras fases do ciclo produtivo. A limpeza das instalações é impecável. Todo o lixo tem seu destino especificado (plástico, orgânico, vidro, metal), a grama está sempre bem cortada, aves mortas são encaminhadas para as chamadas “casas de compostagens” com o devido tratamento final. Existem lagoas para armazenagem de água da chuva e resíduos líquidos dos galpões.

A URA é considerada uma das melhores do Brasil, destacando-se na qualidade sanitária das aves, no bem-estar animal e na proteção ambiental.

CAMPANHA "CORAÇÃO PREMIADO"

Caminhoneiro ganha Jeep Compass

● No dia 19 de março, data em que a Lar Cooperativa Agroindustrial completou 54 anos de fundação, entre as comemorações de aniversário foi realizado o sorteio de um Jeep Compass 0 km. O contemplado da última etapa da campanha "Coração Premiado" foi **Marciano Antonio Mortari**, da Linha Morenã, Santa Helena. Ele é motorista de caminhão e filho de **Valdir** e **Leonir Mortari**, associados da Lar Cooperativa.

● Ao longo de um ano, a campanha "Coração Premiado" distribuiu R\$ 450 mil em prêmios, entre eles quatro veículos e 200 vales-compras no valor de R\$ 400. Segundo o diretor-presidente **Irineo da Costa Rodrigues**, "a campanha superou nossas expectativas. Recebemos mais de 2 milhões de cupons em toda a rede Lar de supermercados e nos postos



PRÊMIO. Irineo Rodrigues entrega as chaves do Jeep Compass ao contemplado Marciano Antonio Mortari

cada R\$ 50,00 em compras nos supermercados, postos de combustíveis ou farmácias veterinárias da Lar, o cliente recebe um cupom para concorrer a seis automó-

de Combustíveis, isso demonstra que foi um sucesso e conquistou a comunidade", afirmou.

● Após sorteio do Jeep Compass, entrou em vigência a nova campanha "Show de Prêmios Lar, Rumo aos 55 Anos". A

veis Onix, uma caminhonete S10 LTZ completa e mais 378 vales-compras no valor de R\$ 1.000,00 cada. Serão sete sorteios no total e o primeiro acontecerá em 12 de maio, véspera do Dia das Mães.

II FÓRUM DA QUALIDADE

Foco no cliente

Com o objetivo de atualizar as lideranças da Área de Gestão da Qualidade foi realizado, no Centro Administrativo da Lar, no início de abril, o II Fórum da Qualidade, com a participação de aproximadamente 30 funcionários. Nas palestras foram destacados entre outros os temas: Tendências e alterações de certificações; e Ferramentas de auxílio do controle da qualidade e de processos.



HOMENAGEM A WERNER TSCHOEKE - Após 50 anos de relevantes serviços prestados ao BRDE - Banco Regional de Desenvolvimento do Extremo Sul, o engenheiro agrônomo **Werner Tschoeke**, 74 anos, aposentou-se. O profissional foi homenageado pela Diretoria Executiva da Lar e o quadro gerencial na manhã de 5 de abril, no Centro Administrativo da Cooperativa. Em breve pronunciamento, Werner lembrou os financiamentos liberados às cooperativas do Paraná para que crescessem e não desaparecessem. "Foi um trabalho gratificante nestes 50 anos de Banco, praticamente foi meu único emprego. O BRDE representa o que tenho na vida, principalmente as grandes amizades que fiz. Agora, ao sair, podem contar comigo quando for preciso", disse emocionado.



DOAÇÃO II

Micro-ônibus para a APAE de Medianeira

● A Associação de Pais e Amigos dos Excepcionais (APAE) de Medianeira recebeu da Diretoria Executiva da Lar Cooperativa, na manhã do dia 13 de abril, um micro-ônibus 100 por cento equipado para o transporte de até 16 pessoas com necessidades especiais. O veículo doado faz parte de um acordo de ajuste de conduta entre a Cooperativa e o Ministério Público do Trabalho. O evento contou com a presença do diretor-presidente da Lar, Irineo da Costa Rodrigues, diretor 2º vice-presidente Urbano Frey, assessor jurídico Ignis Cardoso dos Santos, superintendente administrativo/financeiro Clédio Roberto Marschall, presidente da APAE, Domingos Spancer-ski, diretor da APAE, Fábio Lazzareis, professores, pais e alunos da escola que atende jovens e adultos há 46 anos.

DOAÇÃO I

Micro-ônibus para a APAE de Missal

● Os 65 alunos que necessitam de ensino especial na APAE de Missal receberam no dia 27 de fevereiro um novo veículo para transporte. A solenidade de entrega do micro-ônibus contou com a presença da Diretoria Executiva da Lar, conselheiros de administração, vereadores, professores, pais e alunos atendidos pela instituição. “Um momento de gratidão para a Lar em poder contribuir com um trabalho excepcional desenvolvido em Missal. Poderíamos fazer várias ações com esse recurso, mas priorizamos o município que é o berço da Lar Cooperativa”, afirmou o diretor-presidente Irineo da Costa Rodrigues.

● De acordo com o presidente da instituição Video Beuron, a APAE possuía veículos bem ultrapassados. O novo micro-ônibus é moderno, adaptado para atender as necessidades de cadeirantes e com som adequado para comunicação com os alunos. O veículo será utilizado para transportar os portadores de necessidades especiais até a escola e também em alguns passeios externos. A APAE de Missal atende um total de 65 estudantes especiais, sendo 40 deles em período integral.

● A Lar entregou o veículo para cumprir um compromisso firmado com o Ministério Público do Trabalho.



BRASÍLIA

Cooperativistas têm audiência com Temer

● Representantes do cooperativismo brasileiro participaram, na manhã de 7 de abril, em Brasília, de uma audiência com o presidente da República, Michel Temer. No grupo, liderado pelo presidente do Sistema OCB (Organização das Cooperativas Brasileiras), **Márcio Lopes de Freitas**, também estavam presentes lideranças cooperativistas de diversos

estados. O Paraná foi representado pelo superintendente da Fecoopar, **Nelson Costa**, e pelos presidentes das cooperativas C.Vale, **Alfredo Lang**; Castrolanda, **Frans Borg**; Lar, **Irineo da Costa Rodrigues**; Copacol, **Valter Pitol**; Copagril, **Ricardo Silvio Chapla**, e Frimesa, **Valter Vanzella**.

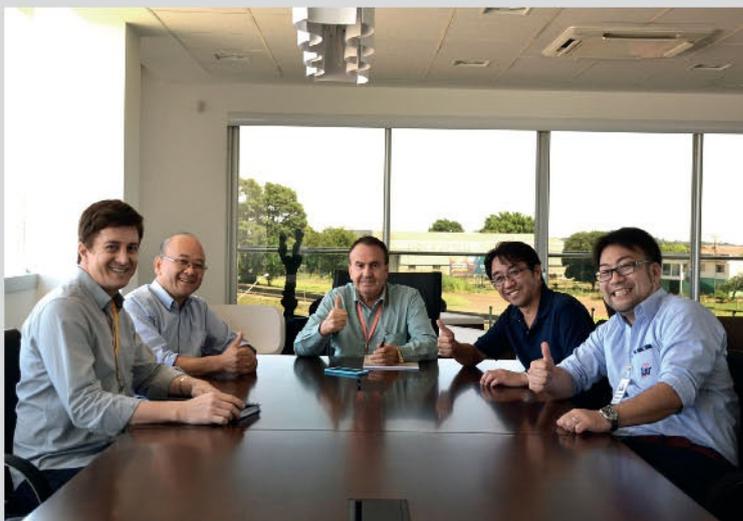
● Também participaram da reunião o analista técnico especializado da Ocepar, **Rogério Croscato**, o presidente da Cooperativa Central Aurora Alimentos, de Santa Catarina, **Mário Lanznaster**, e o deputado federal **Osmar Serraglio**.

● Entre os temas tratados com Temer estiveram questões ligadas especialmente ao segmento de carnes, como a reoneração da folha de pagamento, os problemas das barreiras internacionais aos produtos brasileiros, ações visando à abertura do mercado internacional, a revitalização do sistema de fiscalização sanitária do Ministério da Agricultura, a revisão de normativos relativos à sanidade agropecuária visando agilizar as exportações, entre outros assuntos. *(Fonte: Informe Paraná Cooperativo)*

VISITA

Negócios com tradicional cliente do Japão

● Representantes da empresa japonesa Taiyo Bussan Kaisha estiveram no Centro Administrativo da Lar Cooperativa, dia 26 de fevereiro, para um encontro com o diretor-presidente **Irineo da Costa Rodrigues** e com o superintendente de suprimentos e alimentos, **Jair Meyer**. A Taiyo Bussan Kaisha, que tem sede em Tóquio, Japão, é parceira comercial da Lar há mais de 18 anos e compra mensalmente entre 700 a 900 toneladas de coxa de frango desossada. Após a reunião com a diretoria os japoneses visitaram a Unidade Industrial de Aves e o Laboratório Central.



Tecnologia aplicada à prática do conhecimento

NOVO CENTRO TECNOLÓGICO



Iluminação natural



Princípios sustentáveis



Estrutura com 5 ml/M²

40

Salas e laboratórios



NOVOS CURSOS

PRESENCIAIS

Agronomia
Arquitetura e Urbanismo
Biomedicina
Educação Física
Fisioterapia
Medicina Veterinária
Nutrição

20% DE BOLSA INCENTIVO NOS NOVOS CURSOS PRESENCIAIS

EAD

Administração
Ciências Contábeis
Pedagogia

+ + +

Inspirado nas melhores universidades do mundo, a Univel está construindo seu Centro Tecnológico para comportar os novos cursos das áreas da saúde e engenharia.

Infraestrutura moderna, tecnológica e com salas e laboratórios de última geração estão entre os diferenciais.

@UNIVELDFICIAL

AGENDE SUA PROVA
UNIVEL.BR 3036.3664

 univel
CENTRO UNIVERSITÁRIO



CONCERTO DAS ROSAS

Espectáculo encanta público em Santa Helena e Medianeira

Com um lindo repertório escolhido e dedicado ao mês da mulher, a Orquestra Ladies Ensemble encantou e animou o público de Medianeira e Santa Helena no mês de abril, durante a turnê do Concerto das Rosas. O espetáculo realizado pela Unicultura – Universidade Livre da Cultura – faz um passeio pela história da música com apresentação de belas canções que unem o erudito ao popular, destacando clássicos como “A Flauta Mágica”, de Wolfgang Amadeus Mozart, e grandes sucessos de Tom Jobim.

Como uma das apoiadoras do projeto, a Lar Cooperativa incentivou a participação de funcionárias e cooperadas no evento. De acordo com a gerente da Unidade de São Roque, Santa Helena, **Arlei Krause Vasatta**, assistir a um espetáculo como esse é um privilégio. “Assim que recebi os convites entreguei pessoalmente aos

funcionários que lotaram o Centro de Eventos do Balneário de Santa Helena. Foi um espetáculo maravilhoso”, contou Arlei.

Em Medianeira, o concerto teve duas noites de apresentações no Centro de Cultura Popular Arandurá.

A Orquestra Ladies Ensemble, sob direção da violista **Fabiola Bach**,



é formada exclusivamente por mulheres. Ativa desde 2008, conta com a colaboração de musicistas das principais orquestras do

Estado. A regência é do maestro **Alessandro Sangiorgi**, com a participação da solista **Moara Pessatti** e da acordeonista medianeirense **Maryanne Francescon**.

CONEXÃO MULHERES

A Bayer e a Lar proporcionaram um dia diferente para as associadas das unidades da Cooperativa no Paraná. Realizado na segunda-feira, 9 de abril, no Lar Centro de Eventos, em Medianeira (PR), o “Conexão Mulheres” incluiu *stand up* (espécie de show humorístico) e palestras sobre saúde (ministrada pela ginecologista **Carolina Leão Oderich**) e empreendedorismo (ministrada por **Fernanda Sanino**). 470 mulheres participaram do evento.





■ OPORTUNIDADE

Jovem Aprendiz

123 adolescentes são contratados

Os jovens vão trabalhar meio período em Medianeira e Matelândia

Bruna Potrich

Processo seletivo, prova de conhecimentos, dinâmicas e entrevistas. Conquistar o primeiro emprego exige coragem e persistência. Assim aconteceu com os jovens escolhidos para integrar o quadro de funcionários da Lar Cooperativa Agroindustrial. Neste ano, 123 jovens iniciaram essa experiência em Medianeira e Matelândia, pelo programa Jovem Aprendiz Cooperativo desenvolvido em conjunto com o Serviço Nacional de Aprendizagem do Cooperativismo (Sescoop/PR).

O contrato tem duração de aproximadamente um ano e meio. De acordo com a psicóloga da Lar, Patricia



Gabriel Lorenzoni

Carniel, assuntos como Cooperativismo, Segurança no Trabalho e Relacionamento Interpessoal, são temas desenvolvidos no decorrer do curso. “Nossos jovens aprendizes mostram vontade de conquistar o primeiro emprego, são muito antenados nas tecnologias, trazem novas ideias, buscam qualificação e almejam a oportunidade de, ao término do contrato, serem efetivados”, destaca a psicóloga.

São 33 aprendizes que desempenham suas atividades no Centro Administrativo, Supermercados e Postos de Combustíveis e mais 90 jovens para trabalhar na Unidade Industrial de Aves (UIA). Atualmente 254 jo-

TREINAMENTO. Jovens aprendizes após curso preparatório

vens trabalham nas unidades da Lar no Paraná, Santa Catarina e Mato Grosso do Sul.

Gabriel Lorenzoni, 19 anos, cursa o 3º período de agronomia e conta sobre a satisfação de poder trabalhar em uma empresa que oferece oportunidade ao jovem. “Estou feliz por fazer parte dessa equipe, fui contratado para trabalhar no setor de grãos, quero me dedicar para conseguir também um estágio por aqui”, afirma.

Para Luciana Cardoso, 22 anos, que passou pela experiência de ser aprendiz no ano de 2013, o aprendizado gerou amadurecimento. “Em todo esse tempo eu percebi a importância de ser uma pessoa responsável, me formei, busquei especialização e hoje sou gestora de RH na UIA, posso dizer que minha fonte de renda é fruto desse trabalho desempenhado com tanto carinho dentro da Cooperativa”, conclui Luciana.

SUCESSO. Depois de ser jovem aprendiz, Luciana Cardoso agora é funcionária efetiva da Lar



Avicultores buscam eficiência produtiva

Cooperaves realiza giro de reuniões

Palestras sobre salmonela, biosseguridade e conversão alimentar reuniram 450 avicultores integrados

Roberto Marin

A avicultura representa 23% do faturamento da Lar projetado para 2018, algo em torno R\$ 1,5 bilhão. São mais de 600 avicultores integrados, que a cada dia precisam buscar um melhor índice de eficiência produtiva (IEP) nos plantéis alojados e, como resultado, uma remuneração maior por quilo de ave viva entregue na Unidade Industrial de Aves (UIA) da Cooperativa em Matelândia (PR).

Coube ao professor Fernando Rutz, da Universidade Federal de Pelotas (RS), abordar o tema “Técnicas de manejo em frangos de corte que afetam o desempenho produtivo” nas reuniões técnicas promovidas pela Lar, na primeira quinzena de fevereiro, em Toledo, Santa Helena, Medianeira e Matelândia. Segundo Rutz, o bom desenvolvimento das aves começa com a qualidade da ave matriz, que vai gerar um pintainho sadio e que, se bem manejado, terá uma boa conversão alimentar – na área de atuação da Lar a média gira em torno 1,560 gramas de ração consumida para gerar um quilo de frango vivo. “É um excelente resultado, mas pode ser melhorado”, pontuou o professor.

E para melhorar é fundamental que o avicultor cuide da limpeza do aviário – interna e externamente – e de itens como temperatura, umidade relativa do ar, ventilação e respeito ao vazio sanitário, entre outros. Rutz deu



um puxão de orelhas em produtores e técnicos: “Vocês devem inspecionar as fezes das aves para avaliar a qualidade intestinal. Nada com nojo, e com a mão”. E explicou: “Ao tocar nos excrementos, se a mão ficar molhada (disbacteriose), significa que a ave está entrando em quadro de desidratação, o que resulta na perda de peso; se a mão ficar com aspecto gorduroso, isso representa que a ave não está absorvendo a gordura adicionada à ração”.

SALMONELA PREOCUPA

Para o giro de reuniões do Cooperaves realizadas na segunda quinzena de abril em Santa Helena, Missal, São Miguel do Iguçu, Medianeira, Matelândia e Céu Azul, a Lar trouxe a médica veterinária, especialista em salmonela e professora da Faculdade Tuiuti, de Curitiba, Anderlise Borsoi. Ela explicou que a *Salmonella Spp* é uma bactéria que está presente nas carnes –



PALESTRA. Médico veterinário e professor Fernando Rutz (à esq.), especialista em manejo de frangos de corte, e integrantes do Cooperaves reunidos em Matelândia (foto acima)

especialmente na de frango, ovos, verduras e outros alimentos. Quando consumidos sem o devido preparo, esses alimentos contaminados pela bactéria podem causar graves intoxicações. Por isso, carnes e ovos devem ser bem cozidos.

Mesmo com “alto grau de positividade (presença da bactéria) em quase 20% dos aviários, somente duas bactérias podem intoxicar, desde que os alimentos sejam consumidos crus”, disse a professora. A presença de salmonela nas granjas, além de afetar o desenvolvimento das aves, pode também prejudicar as exportações de carne de frango – especialmente aos países da União Europeia.

ADVERTÊNCIA.

A médica veterinária e professora Anderlise Borsoi, da Faculdade Tuiuti, advertiu sobre os riscos da salmonela



PERSISTENTE. Médico veterinário Eugênio Arboit desenvolve uma campanha constante para zerar a positividade de salmonela nos aviários de associados da Lar Cooperativa

LIMPEZA É A SOLUÇÃO

Durante os encontros do Cooperaves, medidas de prevenção e combate a presença da salmonela foram reforçadas, especialmente pelo veterinário da Lar, Eugênio Arboit. “A limpeza e organização de uma granja ajudam bastante”, focou Arboit. O veterinário ressaltou, também, os cuidados com a cama do aviário que deve estar “seca, macia, livre do excesso de penas, gases (amônia), objetos cortantes, e sem a presença da *Salmonella Spp*”. E brincou. “Não se pode jogar bochas no interior de um aviário, pois a cama não pode ser dura e úmida”.

Remuneração e panorama econômico

Dirceu Zotti, gerente da Divisão Pecuária da Cooperativa, explicou a nova forma de pagamento aos avicultores sobre o preço do quilo do frango vivo. “O IEP do lote vai determinar a remuneração aos avicultores”, pontuou Zotti. O IEP é formado basicamente pela conversão alimentar, ganho de peso diário e mortalidade (*veja tabela na página 25*). Os cuidados sanitários vão determinar a pontuação do IEP e, quanto maior, melhor será a lucratividade”, destacou.

No final do giro de reuniões da Cooperaves, o diretor-presidente da Lar Cooperativa, Irineo da Costa Rodrigues informou que a “avicultura representa 23% do faturamento projetado para 2018, e que acumula um déficit superior a R\$ 3,5 milhões/mês mas o bom preço da saca de soja tem compensado e permitido fazer ajustes pontuais”. Também atendeu a reivindicação dos avicultores quanto à deficiência de técnicos no campo. “A Lar vai contratar quatro novos profissio-



PROMESSA. Irineo disse que a equipe técnica especializada em avicultura será reforçada com a contratação de novos profissionais

nais especialistas em avicultura”, garantiu.

Quanto aos embargos à carne de frango impostos pela União Europeia, Rodrigues disse que a Lar está acompanhando de perto as ações do Ministério da Agricultura, confiante de que o ministro Blairo Maggi, “que é nosso amigo, vai achar uma solução diplomática”, finalizou.

A bactéria da salmonela

Ovos e carnes não inspecionados são produtos de risco

Ela pode causar doença no homem. O consumidor tem importante papel na prevenção.

.....□
Profa. dra. Anderlise Borsoi
 Universidade Tuiuti do Paraná - UTP

A *Salmonella* é uma bactéria que está amplamente distribuída no ambiente e pode causar doença em animais e humanos. A contaminação dos alimentos como vegetais, frangos, carnes e ovos para o consumo humano pode ocorrer devido às infecções intestinais dos animais. Alimentos com pequena contaminação de salmonelas podem se tornar um problema na casa do consumidor se estes não forem armazenados, manipulados ou cozidos adequadamente.

A doença em seres humanos

A salmonelose, doença causada pelas salmonelas paratíficas (exemplo: *Salmonella Enteritidis*) em humanos ocorre principalmente devido ao consumo de carne de aves e ovos mal cozidos, embora seja grande a variedade de alimentos envolvidos nos surtos de infecções por *Salmonella*. Ovos de galinhas não vacinadas e carnes sem inspeção são produtos de risco.

O quadro clínico em humanos infectados por salmonelas pode variar com fezes diarreicas de características aquosas a fezes consistentes com sangue oculto, ou visível, e muco. O quadro diarreico regride, usualmente, de três a quatro dias. Pode ocorrer febre (39°C) em cerca de 50% dos casos, normalmente de curta duração (dois dias), cólicas abdominais leves a intensas quando houver invasão dos linfonodos, que pode parecer



RECOMENDAÇÃO. Carnes, ovos e peixes devem ser bem cozidos

com a apendicite. Desenvolvimento de síndrome de cólon irritado – SCI, que se caracteriza por diarreia branda persistente seguida de quadro agudo de gastroenterite.

O estágio de portador (pacientes que têm a bactéria e não apresentam a doença) persiste por até nove semanas em 90% dos adultos e em crianças maiores de 5 anos, inferior a sete semanas.

Em pacientes que apresentam como fatores de risco diabetes, infecção por HIV (vírus da imunodeficiência adquirida) e aterosclerose a presença de *Salmonella* é observada nas placas ateroscleróticas, tendo em vista a propriedade de se multiplicar nessas placas. Entre as complicações da gastroenterite, podem ser citadas, dentre outras, a rabdomiólise (lesão do músculo esquelético, usualmente acompanhado de falha renal), a osteomielite, apendicite, a peritonite, a colecistite, a pericardite, a pleuropneumonia e a insuficiência renal. A incidência de artrite reativa e de síndrome de Reiter em surtos varia de 6% a 29%, respectivamente.

A febre entérica é usualmente determinada por *Salmonella Typhi*, *Salmonella Paratyphi A e C* e *Salmonella Sendai*, por exemplo. Sua frequência é mais elevada entre pacientes do sexo masculino, acometendo de 1% a 4% dos pacientes imunodeprimidos.

Com cuidado é possível evitar as doenças em humanos. As dicas a seguir contemplam os itens que devem ser observados na prevenção das doenças transmitidas por alimentos.

Dica 1: leia atentamente os cuidados que devem ser adotados

A *Figura 1* (página ao lado) cita os principais pontos que devem ser observados para evitar a ocorrência de doenças transmitidas por alimentos.

Dica 2: evite a contaminação cruzada

Contaminação cruzada é o que ocorre quando as bactérias passam de um produto para outro devido à manipulação incorreta.

A separação de utensílios usados na preparação de alimentos antes e depois do cozimento é essencial para a prevenção da contaminação cruzada. A contaminação pode ocorrer em cozinhas onde frangos ou carnes crus são preparados, cozidos e, depois, a mesma faca e tábua de corte usada são também usadas (sem ter sido adequadamente lavadas) em outros alimentos já cozidos ou de vegetais que serão consumidos crus.

As mãos dos preparadores de alimentos, utensílios sujos ou superfícies de trabalho que tiveram contato com frangos e carnes crus são fontes de contaminação em alimentos cozidos quando são manipulados novamente.

Cuidados para uma alimentação mais segura Figura 1



Mantenha a limpeza

- ✓ Lave as mãos antes de iniciar a preparação dos alimentos
- ✓ Lave as mãos depois de ir à casa de banho
- ✓ Higienize todos os equipamentos, superfícies e utensílios utilizados na preparação dos alimentos
- ✓ Proteja as áreas de preparação e os alimentos de insetos, pragas e outros animais



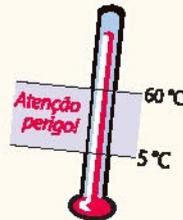
Separe alimentos crus de alimentos cozidos

- ✓ Separe carne e peixe crus de outros alimentos
- ✓ Utilize diferentes equipamentos e utensílios, como facas ou tábuas de corte, para alimentos crus e alimentos cozinhados
- ✓ Guarde os alimentos em embalagens ou recipientes fechados, para que não haja contacto entre alimentos crus e alimentos cozinhados



Cozinhe bem os alimentos

- ✓ Deve cozinhar bem os alimentos, especialmente carne, ovos e peixe
- ✓ As sopas e guisados devem ser cozinhados a temperaturas acima dos 70 °C. Use um termómetro para confirmação. No caso das carnes, assegure-se que os seus esmagados são claros e não avermelhados.
- ✓ Se reaquecer alimentos já cozinhados assegure-se que o processo é o adequado



Mantenha os alimentos a temperaturas seguras

- ✓ Não deixe alimentos cozinhados, mais de 2 horas, à temperatura ambiente
- ✓ Refrigere rapidamente os alimentos cozinhados e/ou perechíveis (preferencialmente abaixo de 5 °C)
- ✓ Mantenha os alimentos cozinhados quentes (acima de 60 °C) até ao momento de serem servidos
- ✓ Não armazene alimentos durante muito tempo, mesmo que seja no frigorífico
- ✓ Não descongele os alimentos à temperatura ambiente



Use água e matérias-primas seguras

- ✓ Use água potável ou trata-a para que se torne segura
- ✓ Selecione alimentos variados e frescos
- ✓ Escolha alimentos processados de forma segura, como o leite pasteurizado
- ✓ Lave frutas e vegetais, especialmente se forem comidos crus
- ✓ Não use alimentos com o prazo de validade expirado



Dica 3: atenção no descongelamento de alimentos

Partes de frangos, assim como frangos inteiros e carnes devem ser descongelados (de um dia para outro) no refrigerador, para que a temperatura da superfície das carnes seja baixa e não permita ou diminua o crescimento de bactérias.

Quando o descongelamento ocorre à temperatura ambiente, por longo tempo, a temperatura da superfície da carne aproxima-se à ambiente, facilitando o crescimento de bactérias. O descongelamento em fornos de microondas promove descongelamento desigual, e possíveis áreas congeladas não sofrerão cocção adequada. Durante o descongelamento é gerado um líquido e este, se estiver contaminado, pode

ser um perigo adicional à preparação de alimentos crus.

As mãos dos preparadores, assim como os utensílios (serras, facas, charras, recipientes de estoque, cortadores etc.), podem tornar-se contaminados quando carnes cruas são manipuladas. As salmonelas disseminam-se para outros alimentos e materiais de cozinha, mãos e superfícies. Isso não ocorrerá se as mãos e utensílios forem cuidadosamente lavados entre as operações. Esponjas e principalmente panos de cozinha que ficam nas pias também podem tornar-se contaminados e multiplicar o número de bactérias com o tempo.

Dica 4: atenção na cocção e reaquecimento dos alimentos

Durante a cocção por métodos

típicos (assado, frito ou grelhado) a superfície dos alimentos normalmente alcança temperaturas, por exemplo, de 74 °C nas quais as *Salmonella* são eliminadas (mortas). Recomenda-se que a temperatura interna de cocção dos alimentos seja 74°C, facilmente alcançados no dia a dia.

Práticas comuns em restaurantes e domicílios, como manter os alimentos cozidos à temperatura ambiente constitui um grande risco para a multiplicação das salmonelas. A refrigeração de grandes volumes de alimentos nos refrigeradores também constitui um ponto de risco.

A prevenção da salmonelose em humanos é papel dos veterinários na produção animal e no abate, dos manipuladores em restaurantes e outros serviços de alimentação e do consumidor em casa.





“É preciso conhecer a Lar”

Superando desafios, conquistando resultados

Evento contou com a participação de 300 funcionários da Cooperativa que atuam na área de grãos no Paraná, Mato Grosso do Sul, Santa Catarina e Paraguai.

Roberto Marin

“O ano que vem estaremos neste mesmo local para avaliarmos o que plantamos e o que vamos colher na safra de 2018/19. Nossa meta é superar desafios, conquistando resultados cada vez melhores e maiores”, disse o diretor-presidente da Lar Cooperativa, Irineo da Costa Rodrigues, na abertura da 5ª Convenção de Vendas realizada entre os dias 24 e 25 de abril, no Lar Centro de Eventos, em Medianeira (PR).

A convenção, que teve apoio oficial da Bayer, contou com a participação de aproximadamente 300 funcionários que atuam diretamente no mercado de grãos, que engloba assistência técnica, venda de insumos, armazenamento, cotações de preços e pagamentos. Autoajuda, motivação, cenário econômico, dicas e técnicas de vendas e planejamento estratégico da Lar até 2024 foram os temas das principais palestras. Também houve a formação de três grupos de colaboradores que participaram de um *workshop* específico voltado para as áreas de assistência técnica, financeiro e gerências de unidades.

A Superintendência de Negócios Agrícolas, a Lar Paraguay, a Divisão Operacional de Grãos, a Divisão Comercial de Grãos, a Divisão de Insumos e a Superintendência Administrativo/Financeira escolheram “A Melhor Unidade Lar Agro 2017”, avaliando os resultados obtidos pelas unidades da Lar no Paraná e Santa Catarina, em Mato Grosso do Sul e no Paraguai. As três melhores em cada região receberam premiação em dinheiro (R\$ 2,5 mil, 1,5 mil e 1 mil, respectivamente) para ser dividido entre os funcionários (*Confira as melhores na página 18*).

A grande inovação da 5ª Convenção de Vendas foi sem dúvida um pequeno circuito interno mostrando as principais estruturas da Cooperativa. Partindo do princípio de que “é preciso conhecer a Lar”, estandes mostraram aos participantes a síntese histórica da empresa e aspectos como quadro social, mercado agrícola, integração pecuária, industrialização de aves e a atuação no Paraguai. Sobre esses temas também foram feitas explicações.



PERSPECTIVAS. Irineo da Costa Rodrigues falou sobre planejamento e a próxima safra de grãos

As melhores unidades



EQUIPE DE S.TEREZINHA DE ITAIPU. Melhor unidade da Lar no PR e SC



EQUIPE DE DOURADINA. Melhor unidade da Lar no RS

Conhecendo a Lar: o dia a dia da Cooperativa

Para defender uma marca é necessário conhecê-la. Com este propósito foi desenvolvido um circuito com sete estandes para mostrar as principais atividades desenvolvidas pela Cooperativa no Paraná, Santa Catarina, Mato Grosso do Sul e Paraguai.



FINANCEIRO. Marcelo Riedi fez um breve relato dos processos de movimentação financeira na Lar



LAR PARAGUAY. Rogério Luis Butzen falou sobre os 21 anos de atuação da empresa em território paraguaio



INTEGRAÇÃO PECUÁRIA. Dirceu Zotti abordou a dimensão e relevância da produção de aves de corte, postura e suínos



MERCADO AGRÍCOLA. Marcos Motterle e Josman Magnus falaram sobre comercialização da produção



QUADRO SOCIAL. Carmem Zamboni falou sobre as atividades do setor de ação educativa



Lar em Mato Grosso do Sul



EQUIPE DE SAN ALBERTO. Melhor unidade da Lar Paraguay



INDUSTRIALIZAÇÃO DE AVES. Rafael Amargo fez uma explanação sobre o dia a dia no abatedouro de aves da Lar



Amarghi dos Reis (direita) relatou as principais atividades visando a formação cooperativista



HISTÓRIA. O diretor 1º vice-presidente Lauro Soethe apresentou em 12 minutos uma síntese das cinco décadas de desafios e conquistas da Cooperativa

“Não tem espaço para governo medíocre”

O professor Daniel Godri abriu o ciclo de palestras da 5ª Convenção de Vendas falando sobre “Motivação e autoconhecimento”. Usando sempre uma escada, Godri exemplificou que o sucesso profissional acontece, por analogia, como se sobe uma escada: degrau por degrau. E afirmou que somente com a “automotivação para o trabalho e pensamento positivo se pode subir os degraus até chegar ao sucesso”. Para tanto, cada pessoa deve ter “motivação e criatividade para ser o melhor.”

Ao falar da conjuntura econômica do Brasil, a economista Zeina Latif, da XP Investimentos, manifestou sua preocupação com o resultado das próximas eleições. “Os eleitores não podem cair na onda de candidatos populistas”. E aconselhou: “Deve-se olhar o partido, o programa de governo, a sinceridade, a não existência de processos judiciais e, principalmente, a equipe de assessores que cercam o candidato”, pontuou. Defendeu a reforma da Previdência, com a idade mínima de aposentadoria aos 65 anos, e o ajuste fiscal e, por final, disse que a economia está se recuperando e a inflação está sob controle. Segundo ela, o Brasil começa a sair da crise e a população não vai dar espaço para “um governo medíocre, porém as reformas são inevitáveis”.

“Venda + Valor” foi o tema da palestra do professor da Fundação Getúlio Vargas, Cláudio Tomanini. Para o professor, muitos vendedores não olham as oportunidades que estão ao lado, ao alcance da mão. Um bom vendedor, disse, é aquele que “pergunta, investiga, tem indignação e cresce com a crise, porque tem imaginação, estuda; não fica só no pensamento positivo”. E lançou um desafio. “Se você acha que ficar rico é difícil, experimente continuar pobre”.

O superintendente de Negócios Agrícolas da Lar, Vandeir Conrad, apresentou breve panorama do setor,



PALESTRANTE 1. O professor Daniel Godri focou na autoajuda



PALESTRANTE 2. Zeina Latif falou sobre economia e eleição presidencial



PALESTRANTE 3. Cláudio Tomanini: provocações para vender mais



VER E CRER. Vandeir Conrad: o primeiro passo é conhecer a Lar

afirmando que no contexto agrícola as mudanças estão ocorrendo em ritmo acelerado e gerando muitos desafios. “Preocupa a sucessão nas propriedades rurais e nas grandes empresas, o crescimento do mercado genérico de defensivos agrícolas e os ciclos cada vez mais curtos das safras agrícolas, entre outras mudanças”, destacou. A preocu-

pação tem sentido, por isso a Lar deve acompanhar a evolução. E como fazer? A resposta está no material humano que a Cooperativa tem. “Devemos colocar a pessoa certa no lugar certo. O primeiro passo é conhecer a Lar, o que já fizemos, o que estamos fazendo e qual será nosso projeto para determinar o futuro”, finalizou o superintendente.



O plano A de Marilei Schoeler

Criação de 1,8 milhão de frangos de corte por ano

Farmacêutica, bioquímica e advogada deixa formação acadêmica para ser a maior avicultora da Lar

Roberto Marin

Marilei é corajosa, forte, firme e decidida, sem nunca deixar a *finesse*, a candura e a simpatia. Olhar é penetrante; as mãos são calejadas e as unhas carregam um primor de pintura. Veste-se bem e comporta-se de maneira elegante, no campo e na cidade.

É uma mulher da cidade que passo a passo enfrentou todos os desafios para ser a maior empresária rural da avicultura de corte da Lar Cooperativa. São 12 aviários: quatro localizados no distrito de Portão do Ocoy, Missal (PR), e outros oito na comunidade de Rio Guarani, Matelândia (PR). Os aviários têm capacidade de alojar seis lotes de 300 mil pintainhos, o que corresponde a uma produção de até 1,8 milhão de frangos ao ano que são entregues para o abate na Unidade Industrial de Aves em Matelândia.

Marilei não tem empregados. Tem, sim, sete famílias que trabalham em parceria, o correspondente a 10 empregos diretos. Os trabalhadores parceiros recebem, conforme o acordado, participação nos lucros de cada lote entregue. “Vale a meritocracia”, diz Marilei definindo o sistema de pagamento.

FAZER “ALGO DIFERENTE”

Natural de Itapiranga (SC), parte da família Schoeler migrou para Medianeira em 1988. Os Schoeler trabalharam com posto de combustíveis e com maquinário na pavimentação da PR-495, rodovia que liga Medianeira a Missal. Os pais Arno e Sidonia Scho-



eler tiveram cinco filhos. Marilei é a terceira, hoje com 48 anos. Casada com o médico José Silvestre Della Pasqua, não quis viver à sombra do marido. Foi à luta. cursou faculdade de farmácia, depois bioquímica e por último fez direito. “A vida de escritório não era bem o que eu queria”, diz com o olhar focado no horizonte. E complementa: “Eu queria fazer algo diferente, uma atividade diversificada. Pensamos eu e José na criação de avestruz, reflorestamento com eucaliptos, piscicultura... Por fim, optamos pela avicultura”, detalha.

APRENDIZADO CONSTANTE

Em 2005 começou o trabalho com avicultura, com o alojamento de 19 mil pintainhos, no distrito de Dom Armando, Missal, e a entrega da produção a uma empresa privada. Marilei estudou. Fez cursos na Agrotec - Escola Tecnológica Agropecuária de Cascavel e, em 2014, tornou-se associada da Lar Cooperativa. A atividade simplesmente “deslanchou”. Marilei passou a frequentar todos os cursos sobre avicultura oferecidos pela Cooperativa e é atualmente secretária do Comitê de Aves (Cooperaves) pelo município de Missal.

E pensa alto. Recentemente concluiu o curso de conselheiros cooperativos, uma preparação para futuros dirigentes de cooperativas. Os próximos passos já estão definidos. Depois de residir em Céu Azul, Santa Terezinha de Itaipu e atualmente em Cascavel, o caminhão da mudança está carregado e pronto para partir, com destino a Medianeira. O segundo passo será a construção de três novos aviários, por enquanto.

Marilei foi para o campo porque ama o que faz. É feliz com o plano A. Não só isso. “Dou minha modesta contribuição para aumentar a cadeia produtiva de alimentos, a fim de que as pessoas possam viver longe da prisão da fome”, finaliza com um amplo sorriso de satisfação.

Fazer

Crédito
Seguros
Investimentos
Cartões
Consórcios

Juntos

Somos o Sicredi e para tudo que a sua propriedade rural precisar, você pode contar com a gente. Nosso compromisso é estar ao seu lado. Por isso, oferecemos os produtos e serviços financeiros que ajudam no seu crescimento, sempre de um jeito mais próximo e descomplicado.

Abra uma conta com a primeira instituição financeira cooperativa do Brasil.



Simone faz a diferença no campo

“Eu era uma mulher da roça; agora, sou empresária rural”

Coordenadora do Comitê Feminino de Serranópolis do Iguaçu, Simone Niehues se prepara para ter uma participação maior na Lar

.....□

Roberto Marin

Pense numa mulher pró-ativa, dinâmica, de raciocínio rápido, de olhar penetrante, de longos cabelos negros, bem-vestida, de corpo atlético, esbanjando simpatia, estudante, leitora, e, acima de tudo, com muito orgulho de morar e trabalhar no campo, bem longe das luzes das cidades. Pois esta mulher é Simone Tessaro Niehues, 37 anos, casada com Volmir Niehues, 40, popularmente conhecido como “Nequinho”, mãe de Nicolly, 10, residente na comunidade de Cristo Rei, em Serranópolis do Iguaçu.

Simone não espera acontecer; faz acontecer. Ocupa espaços, quer mais espaço. A vida é um festival de sonhos – reais e imaginários - que a conduzem a propósitos bem definidos. E a caminhada já começou. Há cinco anos é a coordenadora do Comitê Feminino de Serranópolis, que congrega cerca de 30 mulheres. Elas se reúnem para conversar e participar de cursos com temas focados na saúde, educação, filosofia cooperativista, gestão da propriedade rural, e, é claro, alguma coisa ou muitas coisas sobre culinária.

Coordenar grupo de mulheres não é uma tarefa decorativa, de estar no palanque, assim reza a tradição conformista, mas, no contraponto fundamental, ter o que dizer. E para dizer algo tem que “fazer a diferença naquilo que se faz no dia a dia, com amor, com paixão. Eu me reconheço no que faço, hoje focada na avicultura de postura”, enfatiza Simone com amplo sorriso de satisfação.



LIDERANÇA. Simone: orgulho de fazer a diferença na participação

DO FRACASSO AO SUCESSO

Na propriedade de nove alqueires, o casal Niehues teve muitos percalços. Volmir e Simone investiram pesado na piscicultura. Não deu certo. Chegaram a criar 19 mil tilápias, bonitas, com peso médio de 700 gramas. Entregaram. Não receberam. A bovinocultura leiteira foi abandonada por diversos fatores, entre eles, o baixo preço pago ao produtor pelo litro de leite.

O fracasso passou a ser um ponto de reflexão: “A gente tem que aprender com os erros. Sempre, as dificuldades nos mostram caminhos diferentes”. E dois foram os caminhos para a

empresária rural. O primeiro foi investir na avicultura de postura, com a construção de instalações para 20 mil aves que produzem em torno de 19 mil ovos/dia. Para complementar a renda, Volmir mantém uma frota de máquinas agrícolas que presta serviços a terceiros no plantio e na colheita.

E o plano B foi se associar na Lar Cooperativa há pouco mais de oito meses. “Não quero somente ser uma associada; a gente tem que pensar grande dentro do quadro organizacional da Lar, almejar uma participação maior para o fortalecimento do sistema cooperativista”, pontua Simone.

AMPLIANDO OS HORIZONTES

Simone considera que “a vida é uma oportunidade única de ser feliz. É viver o presente e tirar, sempre, um aprendizado dos erros e acertos”. E sempre seguir em frente, sem esquecer da preparação. Ela concluiu o segundo grau com formação no magistério, cursou Administração a distância e tem o curso de formação de conselheiros cooperativos. Além disso, lê muito. Aprecia os livros do filósofo Mario Sergio Cortella. Também destaca “A procura da felicidade”, de Chris Gardner, e “Sucessão como ela é”, de Emerson de Almeida. Leituras, cursos e participação em eventos técnicos fizeram de Simone além de uma caprichosa avicultura, também uma formadora de opinião com uma capacidade intelectual diferenciada no meio rural. Uma liderança que tem tudo para crescer sob o lema “um por todos, todos por um”.

FILOSOFIA

- “Não importa o que você tem; o que importa é aquilo que você faz com aquilo que você tem.”
- “Eu não posso saber muitas coisas; mas sempre existirão pessoas que não sabem o que eu sei.”
- “As dificuldades mostram caminhos diferentes e sempre representam grandes aprendizados.”
- “A vida é uma oportunidade de ver erros e acertos e deles tirar aprendizado.”



OS MELHORES ÍNDICE DE EFICIÊNCIA PRODUTIVA

Aves de Corte • Fevereiro 2018 / Março 2018

Produtor	Município	C. Alimentar Real	GPD	Mortalidade (%)	Peso Médio	IEP
ADELINO O. MACEDO	São Miguel do Iguaçu	1,547	76,86	3,2	3,305	486
MAURI L. MATTANA	Matelândia	1,560	75,70	2,5	3,482	476
DARCI O. CALLEGARO	Matelândia	1,548	75,79	3,3	3,183	472
WILSON F. SILVESTRE	Itaipulândia	1,548	73,41	2,6	3,230	465
VILSON L. VIAPIANA	Medianeira	1,536	72,98	1,8	3,065	462
EVANDRO VIAPIANA	Medianeira	1,531	71,35	1,8	3,068	460
NARCIZO D. LAZZAROTTO	Matelândia	1,510	71,14	2,2	3,059	459
INELVO B. GREGOLIN	São Miguel do Iguaçu	1,611	74,76	2,5	3,439	457
OSWINO JUNGES	Missal	1,618	76,11	3,1	3,425	454
DIOGO S. DE MATTIA	São Miguel do Iguaçu	1,527	70,93	1,7	3,121	454
ESPOLIO N. CAMANA	Matelândia	1,526	70,62	2,3	2,966	452
LINDOMAR SARTOR	Matelândia	1,620	75,02	2,6	3,526	452
NARCIZO D. LAZZAROTTO	Matelândia	1,536	70,95	1,3	2,980	452
ADILTO BOFF	Missal	1,560	71,70	2,8	3,155	451
ARI SARTOR	Céu Azul	1,527	70,16	1,8	3,017	450
NARCIZO D. LAZZAROTTO	Matelândia	1,575	71,91	2,2	3,092	450
EDENILSON VIAPIANA	Medianeira	1,550	71,00	1,9	2,982	449
VALMIR JUNGES	Missal	1,598	73,02	2,9	3,359	449
JOSÉ F. CAMATTI	Matelândia	1,607	74,43	3,0	3,498	449
EDEVAR VIAPIANA	Medianeira	1,539	70,98	2,4	2,981	448

Suínos • Fevereiro 2018 / Março 2018

Suinocultor	Município	Conversão de Carcaça Bruta	GPD	Mortalidade (%)	Peso Final	IEP
DALCIO L. HECK	MISSAL	2,89	0,988	1,64	127,70	579
DANIEL SOBCZUK	SANTA HELENA	2,81	0,994	1,39	123,15	578
JAIR J. HECK	MISSAL	2,81	1,020	1,10	129,89	569
GIOVANE C. FOLETTO	SANTA HELENA	2,93	0,952	1,12	122,49	568
SALETE T. HOSS	MISSAL	2,93	0,969	1,31	122,50	567
VOLNEI BONATTO	MATELÂNDIA	2,86	1,008	0,80	128,61	566
RUDIMAR ROHDE	SÃO MIGUEL DO IGUAÇU	2,87	1,034	0,70	132,91	566
MARLI T. KERN	MISSAL	2,77	0,998	1,73	128,67	565
IRENE M. WEISS	MISSAL	2,92	0,982	1,50	127,50	563
MARCIO ZANATTA	MATELÂNDIA	2,83	1,020	2,40	131,34	562

Siglas

IEP: Índice de Eficiência Produtiva
GPD: Ganho de Peso Diário



Agricultura novamente em alta

Boa produção e fatores externos beneficiam Brasil

Para os produtores brasileiros de soja e milho o ano está sendo perfeito na comercialização

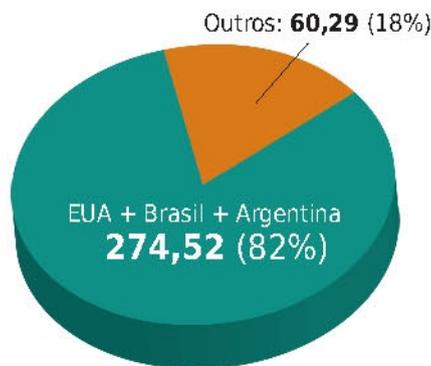
Eng. agrônomo Vandeir Conrad
Superintendente de Negócios Agrícolas

O ano de 2018 já prometia antecipadamente muita volatilidade nos preços agrícolas, principalmente vinda de seu componente cambial, por termos um ano eleitoral no Brasil. Mas nem o mais otimista dos produtores rurais poderia imaginar o que 2018 realmente lhe proporcionaria. Estamos em meados de maio, mas já vivemos intensas e fortes emoções tanto para o milho como para a soja e o mais interessante é que as oscilações foram oriundas não somente da taxa de dólar.

Pensando primeiramente em soja, houve a frustração da safra argentina, que trouxe grande suporte aos preços internacionais da *commodity*. A Argentina é um dos três maiores produtores mundiais da oleaginosa; juntos, Argentina, EUA e Brasil representam cerca de 82% de toda produção mundial desse produto (*Gráfico 1*).

Gráfico 1 - CONCENTRAÇÃO MUNDIAL DE PRODUÇÃO DE SOJA

Milhões de toneladas (fonte: USDA)



Mas o grande agravante da seca no país vizinho refletiu-se no farelo de soja, pois a Argentina sozinha é, em anos normais, responsável por cerca de 46% das exportações mundiais de farelo de soja, o que trouxe muita viabilidade para as plantas de esmagamento no Brasil e no mundo, porque, além de o preço ter subido na Bolsa de Chicago, o aumento na procura por uma fonte não tradicional de abastecimento (Brasil inclusive) fez os prêmios portuários subirem bastante. Atualmente, fala-se em uma safra argentina na ordem de 38 a 40 milhões de toneladas, dependendo da fonte consultada, quando ano passado registramos números próximos a 57 milhões de toneladas, ou seja, nesta safra está havendo uma quebra de 30 a 35%.

A “GUERRA” DE TRUMP

Não foi somente a quebra na produção Argentina que ajudou o produtor brasileiro, que fez a sua parte e colheu uma safra robusta na ordem de 115 milhões de toneladas. Também o presidente americano Donald Trump teve papel fundamental ao iniciar uma “guerra comercial”, criando muitos tributos sobre os produtos importados pelos Estados Unidos, sendo que essas tarifações atingiram principalmente a China, que é disparado o maior importador de soja do mundo.

A China, logicamente, revidou tarifando a importação de soja americana, tornando a soja brasileira 25% mais competitiva, pois permaneceu isenta de tributação. Isso fez a procura por nossa soja subir drasticamente e os prêmios portuários atingiram níveis históricos.

Podemos dizer que para os produtores brasileiros de soja o ano está sendo perfeito. Produção muito boa, problemas climáticos fora do Brasil, disputas comerciais que nos bene-



ficiam e câmbio subindo por vários fatores, internos e externos. Os preços da soja no interior do Brasil atingiram níveis históricos, viabilizando ainda mais a propriedade rural, que já vinha se posicionando (vendendo sua soja) em contratos antecipados à medida em que as condições foram favoráveis ao longo do ciclo da cultura.

CULTURA DO MILHO

Quando analisamos a cultura do milho, o primeiro quadrimestre de 2018 também trouxe sorrisos aos produtores brasileiros com as altas de preço praticadas no mercado interno. No caso dessa cultura, o Brasil vive uma situação peculiar internamente e essa alta praticada neste início de ano pouco ou quase nada tem influência externa.

Como já sabemos, a cada ano temos redução de área de milho na safra de verão. A safra nacional de milho se concentra a cada vez mais na produção de segunda safra, isso devido à grande competitividade econômica que a soja lhe impõe no momento de decisão de plantio.

Se verificarmos apenas os três Estados do Sul do Brasil - Paraná, Santa Catarina e Rio Grande do Sul -, na *Tabela 01*, que traz a comparação de plantio das duas últimas safras de milho de verão, vemos que este ano temos uma produção de milho verão cerca de

Tabela 1 - PRODUÇÃO DE MILHO VERÃO NOS ESTADOS DO SUL DO BRASIL

	Área Plantada - mil ha		Produtividade - sacos/ha		Produção - mil toneladas	
	2016/17	2017/18	2016/17	2017/18	2016/17	2017/18
Paraná	508	381	154	145	4.691	3.309
Santa Catarina	400	272	136	129	3.262	2.108
R. Grande do Sul	805	564	125	111	6.037	3.751
					13.990	9.168
					Diferença de produção	4.822

4,8 milhões de toneladas menor que do ano passado nessa mesma região. Redução essa vinda de uma combinação de área e produtividade média menores. Tal fato fez com quem os consumidores sulistas iniciassem sua preocupação com o abastecimento antes do que tradicionalmente o faziam. Para agravar ainda mais a situação, a safra de soja, apesar de ser ótima, teve sua colheita atrasada, e o milho de segunda safra acabou sendo plantado um pouco depois do que normalmente

ocorre, ou seja o Brasil será abastecido de milho de segunda safra cerca 30 dias após a média histórica, o que também aumenta o risco climático da cultura em relação ao frio. Com esse cenário o produtor que conseguiu manter seu milho estocado em suas cooperativas, viu o preço de balcão sair do preço mínimo na colheita em julho/agosto/2017 (preço mínimo no PR: R\$ 19,21) para níveis acima de R\$30,00 por saco de 60 quilos em meados de março e abril.

Essa conjuntura também trouxe

algumas oportunidades comerciais para o milho de segunda safra que está plantada. Logicamente, existe o risco climático, mas muitos aproveitaram a oportunidade e “travaram” ao menos parte de seus custos de produção.

Obviamente que quando a soja e o milho sobem de preço o setor pecuário fica, normalmente, na condição contrária dos produtores de grãos, sendo mais uma vez este castigado pelo sucesso da agricultura, vivendo momentos delicados. Porém não foram somente os grãos que trouxeram esta situação complicada para o setor de carnes. Outros fatores tiveram extrema relevância para colocar toda cadeia pecuária brasileira na atual situação. Entre elas citamos a operação “Carne Fraca”, da Polícia Federal, e os consequentes embargos da União Europeia sobre os produtos brasileiros, deixando o mercado interno com grande oferta de carne; logo, com preços abaixo dos necessários para o setor.

SE É BRASMAX, É MÁXIMO RENDIMENTO

Cultivares com alto potencial produtivo, adaptadas para região do Mato Grosso do Sul. Esse é o nosso compromisso!

BRASMAX
ÍCONE  **IPRO**
68170RSF IPRO

83,6 sc/ha

Produtor: Luiz Carlos Freitas
Cidade: Sidrolândia/MS. Área: 20,0 ha

75,0 sc/ha

Produtor: Edilson Beltramin
Cidade: Maracaju/MS. Área: 50,0 ha

Licença ambiental obrigatória

IAP regulamenta atividades para a bovinocultura

Nova legislação atingirá todos os produtores que possuem confinamento e semiconfinamento de gado leiteiro ou de corte

Gestão Ambiental da Lar

O Instituto Ambiental do Paraná (IAP) assinou a Portaria 029/2018 (publicada no Diário Oficial do Estado do Paraná no dia 8 de fevereiro), onde estabelece padrões para o licenciamento ambiental de empreendimentos de bovinocultura de leite e de corte no estado do Paraná.

Para a atividade de bovinocultura de corte, será exigido licenciamento, ou solicitação de dispensa, apenas para o sistema de confinamento, isentando os sistemas de produções extensivas e, de semiconfinamento.

A bovinocultura para gado de corte e de leite confinados e semiconfinados, para aproveitamento econômico, é considerada uma atividade como de impacto ambiental relevante devido à geração de resíduos durante o processo de engorda dos animais e não tinha regulamentação para controle ambiental até então. A portaria estabelece padrões para o licenciamento da atividade considerando a tipologia do empreendimento, sistema de criação e pelo número de cabeças dos animais. A normativa também contempla a documentação necessária para o protocolo de licenciamento ambiental de acordo com essa classificação.

Para os produtores de bovinocultura de leite confinada e semiconfinada, o enquadramento do licenciamento ambiental (DLAE, LAS ou licenciamento completo) é definido pela tipologia do empreendimento, sistema de criação e pelo número de cabeças, conforme o quadro acima.

PORTE	NÚMERO DE CABEÇAS		Licença Ambiental
	Confinado	Semiconfinado	
MICRO	80	180	DLAE
MÍNIMO	81-300	181-650	LAS
PEQUENO	301-500	651-1100	LP, LI e LO
MÉDIO	501-700	1101-1500	LP, LI e LO
GRANDE	701-1000	1501-2200	LP, LI e LO
EXCEPCIONAL	Acima de 1000	Acima de 2200	LP, LI e LO

DLAE - Dispensa de Licenciamento Ambiental

LAS - Licença Ambiental Simplificada

LP - Licença Prévia **LI** - Licença Instalação **LO** - Licença de Operação

Empreendimentos com até 80 cabeças de gado de leite em confinamento, por exemplo, estão dispensados do licenciamento ambiental. Já empreendimentos com cabeças entre 181 e 650, em semiconfinamento, podem solicitar ao IAP o Licenciamento Ambiental Simplificado.

Para esses empreendimentos já existentes, quando com capacidade superior à 300 animais, deverá ser solicitada apenas licença de operação de regularização (LOR). E quando enquadrados no tamanho mínimo, a licença ambiental simplificada de regularização (LASR).

Ficou definido que os sistemas destinados ao armazenamento de dejetos líquidos gerados pela atividade devem ser revestidos, dando prazo de 2 anos para regularização de empreendimentos que já estão em operação.



tes e em operação terão o prazo de 24 meses (dois anos) para solicitar regularização ambiental junto ao IAP, caso não seja realizado poderão sofrer penalidades junto ao órgão.

PRAZO DE DOIS ANOS

Os empreendimentos já existen-

PARA MAIS INFORMAÇÕES acesse o site do IAP: <http://www.iap.pr.gov.br>



**CHEGOU
PROCLAIM®
O INSETICIDA MAIS
TEMIDO PELAS
LAGARTAS DE DIFÍCIL
CONTROLE**

-  Rápida ação de choque e residual
-  Altamente seletivo aos inimigos naturais
-  Manejo Antirresistência



Para restrição de uso nos estados, consulte a bula. Informe-se sobre e realize o Manejo Integrado de Pragas. Descarte corretamente as embalagens e restos de produtos.

ATENÇÃO Este produto é perigoso a saúde humana, animal e ao meio ambiente. Leia atentamente e siga rigorosamente as instruções contidas no rótulo, na bula e na receita. Utilize sempre os equipamentos de proteção individual. Nunca permita a utilização do produto por menores de idade.

CONSULTE SEMPRE UM INGENHEIRO AGRÔNOMO, VERIFIQUE A VENDA NOS RECETUÁRIOS AGRONÔMICOS.



c.a.s.a.
0800 704 4304

www.portalsyngenta.com.br

Economia de R\$ 11 milhões

Propostas surgiram da contribuição de 80 funcionários

Workshop realizado pela Lar envolveu as unidades industriais de rações, mandioca/milho e soja

Bruna Potrich

No dia 20 de março foi realizado o 2º Workshop de Melhoria Contínua com as unidades industriais da Lar Cooperativa Agroindustrial. Participaram do projeto as unidades de rações de Medianeira, Santa Helena e São Miguel do Iguçu, Unidade Industrial de Mandioca e Milho e Unidade Industrial de Soja. As equipes deram um show de iniciativa e criatividade, repensando o que pode ser melhorado em seus respectivos ambientes de trabalho, reduzindo custos e facilitando processos.

O evento reuniu aproximadamente 80 funcionários das unidades correspondentes no Lar Centro de Eventos para apresentar as ideias desenvolvidas durante o projeto “cumbuca”.

Esse método compreende a leitura e estudo do livro “17 Princípios do Tra-

balho Em Equipe”, que levou os participantes a desenvolverem os projetos apresentados durante o Workshop. Os trabalhos propostos somam uma economia anual de R\$ 11 milhões.

A avaliação foi feita pela Diretoria Executiva, pelo superintendente administrativo/financeiro Clélio Marschall, superintendente de suprimentos e alimentos, Jair Meyer e pelo consultor Celso Peck. “O desafio maior para todos é enxergar sua unidade industrial como um tesouro de oportunidades existentes e fica a critério de cada grupo garimpar o que pode ser melhorado”, afirmou Peck.

CRESCIMENTO E MELHORIAS

Segundo Clélio Marschall, responsável pela implantação dos projetos de inovação na Cooperativa, a Lar proporciona o crescimento do funcionário, o qual contribui com melhorias para a empresa e é reconhecido pelo seu desempenho. “Os participantes do projeto passam pela experiência de olhar não somente o problema, mas enxergar as soluções,” reiterou o superintendente.

Projetos premiados

● **1º Lugar** - Aumento da capacidade produtiva em 18% na Unidade Industrial de Rações de Medianeira;

● **2º Lugar** - Estabilidade na geração de vapor, redução no consumo de cavaco com uso de combustível alternativo na Unidade Industrial de Soja - Céu Azul);

● **3º Lugar** - Melhoria no sistema de dosagem cloreto de colina* (Unidade Industrial de Rações - Santa Helena).

O grupo que ficou em primeiro lugar recebeu como premiação uma viagem para Bonito (MS); o segundo lugar ganhou uma hospedagem no Hotel Fazenda Salto Bandeirantes, no município de Santa Fé (PR); e o terceiro colocado foi premiado com um pacote de visita a locais turísticos em Foz do Iguçu. Vale ressaltar que todos os grupos são vitoriosos já que todos apresentaram soluções.

* Um complemento nutricional para alimentação animal

EQUIPE. Grupo de funcionários que apresentaram projetos para uma economia de R\$ 11 milhões nas unidades industriais agro





CONFRATERNIZAÇÃO. Ex-funcionários da Lar reunidos na Associação Recreativa

Fotos: Stúdio Bogoni

■ FUNCIONÁRIOS

Encontro de ex-companheiros

Grupo Lar Veteranos promove segunda reunião anual

Evento reuniu pessoas que trabalharam na Cooperativa no período de 1960 a 1981

Valdir Henrique Brod

Matando a saudade dos velhos companheiros e colegas de trabalho, também com alegria, conversas informais, entrosamento, rodas de chimarrão e a certeza de ter contribuído da melhor forma com o seu trabalho para o desenvolvimento da Lar Cooperativa marcaram o encontro do Lar Veteranos. O grupo, formado por pessoas contratadas para trabalhar na Cooperativa nos anos 1960, 1970 e até 1981, se reuniu no dia 21 de abril, na Lar Associação Recreativa de Medianeira.

“O convite é enviado a praticamente todos, mas quem trabalhou aqui nesse período, hoje escreve a sua história em vários lugares do Brasil, o que dificulta a sua presença. Porém, reunir mais de 100 valorosos companheiros é motivo de satisfação e orgulho”, conta Sadi Zamin, um dos

coordenadores do grupo. Participaram do encontro ex-presidentes e o atual, e ex-funcionários que hoje residem em Vilhena (RO), Cuiabá (MT), Dourados (MS), São Paulo (SP), Três de Maio (RS), Curitiba, no litoral e no Oeste paranaense. Muitos não se viam havia mais de 40 anos.

O diretor-presidente da Lar, Irineo da Costa Rodrigues, saudou a todos com palavras de carinho, registrando sua afeição aos que ajudaram a fazer a história da Cooperativa. Depois do almoço de confraternização, houve espaço aberto para depoimentos

rememorativos. Várias narrativas foram feitas, elencadas sempre de maneira cortês, com relatos de dedicação e superação de desafios. Em várias falas era comum destacar a forma de contratação da Cooperativa ao longo da história, que sempre primou por profissionais dedicados, que se ombream em momentos difíceis, e que até hoje se orgulham de participar da instituição.

PRESIDENTES. Ignácio Aloysio Donel, Francisco Buba Junior, Irineo da Costa Rodrigues e Paulo Durgante Lacerda



Gestão cooperativista em foco

2ª turma de conselheiros cooperativos recebe diplomas

Curso teve duração de 144 horas/aulas focadas na governança da propriedade

Bruna Potrich

Um grupo de 23 associados da Lar Cooperativa Agroindustrial recebeu o certificado de conselheiros cooperativos através de um programa desenvolvido pelo Serviço Nacional de Aprendizagem do Cooperativismo (Sescoop/PR), Instituto Superior de Administração e Economia (ISAE) e Lar. A formatura da segunda turma foi realizada no final do mês de fevereiro no auditório da Cooperativa em Medianeira. Com o foco em ações de liderança, governança e cooperativismo, a capacitação tem por objetivo preparar o associado para atribuir seu papel na tomada de decisão na propriedade bem como nas ações da Cooperativa.

A coordenadora da área de Soluções Corporativas do ISAE, Danielle Hernandez, explica que o Instituto é uma escola de negócios com a missão

de apresentar um olhar inovador para os futuros líderes. “É gratificante ver o desenvolvimento e sucesso dos alunos nesse programa de certificação, o qual tem a função de trazer o conceito do que é ser um conselheiro fiscal ou de administração e seu papel dentro de uma Cooperativa”, afirmou.

Para a avicultora Simoni Tessaro Niehues, da Linha Cristo Rei - Serranópolis do Iguaçu, as oportunidades que a Lar oferece aos cooperados para o crescimento econômico e social foram a motivação que também a levou a ser uma associada. “Penso que me tornando ou não uma conselheira dentro da Cooperativa, com o conhecimento que adquiri posso ser uma boa líder entre os produtores da minha comunidade”, contou sorridente.

O curso teve duração de 144 horas divididas em módulos e encontros mensais. Comunicação e Liderança, Negociação e Gestão de Conflitos, e Estratégia de Mercado foram alguns dos temas abordados. “O propósito da formação é estabelecer a *interface* entre teoria e prática. São 60 turmas

“É preciso liderar com eficácia”

Convidado a ser padrinho da turma, o diretor-presidente da Lar, Irineo da Costa Rodrigues, lembrou aos formandos e convidados que não se é líder em todas as situações, porém é necessário liderar com eficácia. “É preciso estudar e buscar conhecimento sempre, sou grato por ter sido escolhido como paraninfo da turma, porém, reconhecimento não se faz sozinho, os membros da diretoria executiva, Lauro Soethe e Urbano Frey, também são parte dessa obra”, concluiu Irineo Rodrigues.

formadas, resultando em 2 mil cooperados capacitados para no futuro assumir cargos diretivos no seu ambiente de trabalho, contribuindo assim para o crescimento do cooperativismo”, reiterou Leandro Roberto Macioski, representante do Sescoop/PR.



FORMANDOS. Agachados, a partir da esquerda: Irineo da Costa Rodrigues, Dácio Libório Heck, Dennis Spohr, Daniel da Silva, Jonas Nadam Konradt, Pamela Cristiane Trojack Konradt, Aldair da Silva, Lauro Soethe e Urbano Frey. Em pé: Danielle Hernandez, Marcelino Link, Leandro Roberto Macioski, Camilo Bernardo Pastore, Diogo Sezar de Mattia, Nair Gregório Camana, Jozimar Begnini, Elisiane Camana, Moises Piletti, Gelci Willsmann Silveira, Aline Jungbluth, Isabela Albuquerque, Simoni Tessaro Niehues, Elis Carla Colombi e Cledemar Bado

Você no centro produtivo da América Latina

A AveSui 2018 ganha novos rumos e acontecerá na cidade de Medianeira (PR) no novíssimo **LAR Centro de Eventos**, mais próximo do produtor, mais próximo das cooperativas e das agroindústrias!



Mais próximo do produtor, *a mesma vocação para geração de negócios de sempre!*

Ao expor na AveSui você estará cara a cara com produtores e compradores da América Latina, Brasil, oeste paranaense, cidades e estados vizinhos e países do cone sul: Paraguai, Uruguai e Argentina, além de visitantes vindos de diversos países.

Além do novo local, com áreas externas e muitas possibilidades de interagir com seu público-alvo, a AveSui terá ainda em sua programação técnica, visitas monitoradas, seminários com temas inéditos ligados ao dia a dia do produtor, Granja Modelo, gastronomia e dia de campo. Participe!

ORGANIZAÇÃO

■ RECEITA DELICIOSA



Salpicão de carne moída de frango

INGREDIENTES

500 gramas de carne moída de frango Lar;
1 cenoura ralada;
10 unidades de pepinos em conserva Lar;
1 lata de milho verde Lar;
1 lata de ervilha Lar;
½ lata de abacaxi em calda Lar;
1 maçã;
Suco de um limão;
Uva passas a gosto;
Salsinha a gosto;
Sal a gosto;
250 gramas de maionese;
200 gramas de creme de leite.

MODO DE PREPARO

1. Cozinhe a carne moída de frango em água e sal a gosto; após o cozimento escorra bem e reserve.

2. Coloque em uma travessa a maçã picada e acrescente suco de um limão para ela não escurecer. Adicione em seguida o abacaxi, os pepinos picados, a cenoura ralada, o milho, a ervilha e as uvas-passas.

4. Finalize misturando aos ingredientes a carne moída, salsinha, maionese e o creme de leite.

Rendimento: 6 porções.

Pra ficar mais bonita

Mariazinha olha a tia, que está se esnobando em frente ao espelho e pergunta:

- Tia, por que você pinta os olhos, passa batom nos lábios e tanta maquiagem no rosto?

- Pra ficar mais bonita, meu bem.

- E por que não fica?

■ CANTO DA POESIA

Pra dizer adeus

Edu Lobo

- cantor e compositor brasileiro que fez enorme sucesso nos festivais da canção no final da década de 1960

Adeus

Vou para não voltar
E onde quer que eu vá
Sei que vou sozinho
Tão sozinho amor
Nem é bom pensar
Que eu não volto mais
Desse meu caminho
Ah, pena eu não saber
Como te contar
Que o amor foi tanto
E no entanto eu queria dizer
Vem
Eu só sei dizer
Vem
Nem que seja só
Para dizer adeus

FALOU E DISSE

“A arte de viver simplesmente é a arte de conviver... Simplesmente, disse eu? Mas como é difícil!”

Mário Quintana

Presente de aniversário

- No aniversário de nosso casamento, eu dei um anel de brilhante pra minha patroa, comenta um sujeito com um amigo.

- Você endoidou, meu? - retruca o outro. - Isso é muito caro! Por que não deu uma televisão?

- E onde eu arranjaría uma televisão falsa, meu caro?

DICA DE LEITURA

● **“História da riqueza no Brasil. Cinco séculos de pessoas, costumes e governos”** - Jorge Caldeira, Estação Brasil, 2017. O livro é apontado pela crítica como um “clássico” da história econômica do Brasil

História dos instrumentos musicais

TAMBOR. O instrumento data de 70000 a.C. Era feito de troncos de árvores revestidos com peles de animais. Usado em rituais religiosos e comunicação à distância;

FLAUTA. Construída a partir de ossos de animais, os primeiros desenhos datam de 60000 a. C.;

HARPA. O instrumento foi inspirado no arco e na flecha. Seu uso data de 3000 a. C. pelos hebreus, egípcios e gregos;

TROMPETE. Os primeiros trompetes, de bronze e prata, foram encontrados no túmulo do faraó Tutancâmon. As válvulas só surgiram no século 19;

ÓRGÃO. É um dos instrumentos mais antigos da tradição musical do Ocidente, os primeiros registros datam do ano 250 a. C.;

VIOLINO. Surgiu na Itália por volta de 1500 e a fabricação ficou restrita às famílias Amati, Guarneri e Stradivarius. O violino gerou o aparecimento de novos instrumentos como o violoncelo e o contrabaixo;

PIANO. Foi desenvolvido pelo italiano Bartolomeu Cristofobia, a partir do cravo, criado no século 14. O instrumento pode produzir sons suaves ou fortes, de acordo com a intensidade com que as teclas são pressionadas. Passou a ser comercializado no começo de 1700;

SAXOFONE. Desenvolvido pelo belga Adoleia Sax, foi exibido pela primeira vez em 1844, em Paris. É um instrumento muito popular nas chamadas “bandinhas”;

GUITARRA ELÉTRICA. Em 1930, o suíço Adolf Reichenbachantou equipou um violão comum com captadores elétricos - responsáveis por transformar as vibrações das cordas de aço em sinais enviados a um amplificador. Na década de 1960, as guitarras passaram a ser comercializadas em grande escala e se popularizaram com o rock'n'roll.

(Fonte: Aventuras na História, ed. 179, abril 2018)



Lar



PODE
confiar



Lar



PODE
confiar



NOVAS
EMBALAGENS

