

SISTEMA FAEP



**Mala Direta
Postal**

9912271704-DR/PR

SENAR

CORREIOS

BOLETIM

INFORMATIVO

A revista do Sistema

Ano XXVIII nº 1252 - 24/03/2014 a 30/03/2014

Tiragem desta edição 24.000 exemplares

LEITE

QUALIDADE E SAÚDE

COMBATE À BRUCELOSE E TUBERCULOSE

CHIQUE

Do Campo para a
mesa sofisticada

PECUÁRIA

O Pioneirismo
do Caracu

SEMENTES

A Arca de Noé
Norueguesa

Aos Leitores



Se os consumidores brasileiros soubessem o trabalho que dá colocar o conteúdo daquelas milhares de caixinhas que povoam os supermercados e é a alma de centenas ou milhares de produtos, certamente dariam maior valor ao leite. No ano passado estima-se que a produção de leite no Brasil alcançou a 35 bilhões de litros, 35% a mais do que em 2007, por exemplo, e este ano deve crescer 5%. O Paraná nesse cenário é o terceiro maior produtor nacional com quase 4 bilhões de litros no ano passado.

Em nosso estado os responsáveis por esse oceano branco são perto de 118 mil produtores, a grande maioria em pequenas propriedades e poucos animais. Para buscar e garantir a qualidade do leite e por consequência a saúde do produtor e do consumidor, a FAEP vem historicamente apoiando iniciativas destinadas a elevar a sanidade animal e vegetal no estado.

É o que ocorre agora, quando seus técnicos e de outras instituições (Adapar, Sindileite e APCBRH) durante março e abril, em encontros em cidades-polos do estado, alertam e promovem o Programa de Combate à brucelose e tuberculose. O que é tema da capa desta edição.

Índice

Dia das Mulheres	03
Produtos sofisticados	04
Opinião	08
Leite	10
História do Contestado	16
Caracu, o cara	18
Arca de Noé	22
Sindicatos	24
Novo secretário/Fundepec	26
Conseleite	27
Eventos Sindicais	28
Via Rápida	30

Fotos: Fernando Santos, Divulgação, Arquivo FAEP e AEN.

Expediente

FAEP - Federação de Agricultura do Estado do Paraná

R. Marechal Deodoro, 450 | 14º andar | CEP 80010-010 Curitiba | Paraná |
F: 41 2169-7988 | Fax: 41 3323-2124 | www.sistemafaep.org.br | faep@faep.com.br

Presidente: Ágide Meneguette | **Vice-Presidentes:** Guerino Guandalini, Nelson Teodoro de Oliveira, Ivo Polo, Francisco Carlos do Nascimento, Ivo Pierin Júnior e Paulo Roberto Orso | **Diretores Secretários:** Livaldo Gemin e Lisiane Rocha Czech **Diretores Financeiros:** João Luiz Rodrigues Biscaia e Julio Cesar Meneguetti | **Conselho Fiscal:** Sebastião Olimpio Santoroza, Lauro Lopes e Ana Thereza da Costa Ribeiro | **Delegados Representantes** Ágide Meneguette, João Luiz Rodrigues Biscaia, Francisco Carlos do Nascimento e Renato Antônio Fontana

SENAR-PR | Administração Regional do Estado do PR

R. Marechal Deodoro, 450 | 16º andar | CEP 80010-010 Curitiba | Paraná |
F: 41 2106-0401 | Fax: 41 3323-1779 | www.sistemafaep.org.br | senarpr@senarpr.org.br

Conselho Administrativo | Presidente: Ágide Meneguette - FAEP | **Membros Efetivos:** Ademir Mueller - FETAEP, Rosanne Curi Zarattini - SENAR AC, Darci Piana - FECOMÉRCIO e Wilson Thiesen - OCEPAR | **Conselho Fiscal:** Sebastião Olimpio Santoroza, Paulo José Buso Junior e Jairo Correa de Almeida | **Superintendência:** Humberto Malucelli Neto

Boletim Informativo | Coordenação de Comunicação Social: Cynthia Calderon
Editor: Hélio Teixeira | **Redação e Revisão:** Hemely Cardoso, Katia Santos e André Amorim | **Projeto Gráfico e Diagramação:** Diogo Figuel

Publicação semanal editada pelas Assessorias de Comunicação Social (ACS) da FAEP e SENAR-PR. Permitida a reprodução total ou parcial. Pede-se citar a fonte.

Homenagem às mulheres

Ivaiporã

Em Ivaiporã, em conjunto com a Câmara da Mulher Rural, do sindicato rural organizou uma palestra motivacional, ocorrida no dia 05 com o professor Ainoz Lotério, de Camboriú, SC que discorreu sobre o tema “Emocional”. Participaram do evento 50 produtoras rurais dos municípios de Ivaiporã, Arapuã, Ariranha do Ivaí, Jardim Alegre e Manoel Ribas. No mesmo dia também foi eleita a nova diretoria da Câmara da Mulher Rural. Foram eleitas: Anita Maciel Baggio presidente; Marlene Rodrigues dos Santos, vice-presidente, e Cássia Regina de Araújo Góes como secretária.



Maringá

O Sindicato Rural de Maringá participou da 5ª edição do evento em comemoração ao Dia Internacional da Mulher, realizado no dia 13 de março, no Recinto de Leilões Ermelindo Bolfer. Participaram do evento cerca de 600 mulheres produtoras rurais. O encontro foi realizado em parceria com a Sociedade Rural de Maringá (SRM), com a Cooperativa Agroindustrial de Maringá (Cocamar) e com a Cooperativa Integrada. Além das apresentações culturais, as mulheres assistiram a palestra com o tema “Adeus Culpa, bem vinda à liberdade de ser você mesma” feita pela psicóloga Lígia Guerra, comentarista do quadro “Mulheres às Avessas”, no jornal Bom Dia Paraná, da GRPCom afiliada da Rede Globo no Estado. Também foi servido um coquetel e feito sorteio de brindes.

Campina da Lagoa

As comemorações em Campina da Lagoa ocorreram no dia 7, com uma palestra-show motivacional com o tema: “A Excelência da Mulher praticando a inteligência emocional”, com Neuci Cicheroli Dias. O objetivo foi despertar nas participantes a importância da análise da vida, da família e projetos de vida promovendo mudanças de hábitos e comportamentos, abrindo a mente para inovação, o trabalho em equipe e o diálogo familiar. O evento contou com a participação de 67 mulheres.



Cianorte

Um café da manhã oferecido pelo Sindicato Rural de Cianorte com a presença de 140 mulheres entre associadas e esposas de associados, marcou o Dia Internacional da Mulher. O presidente do sindicato rural, Domingos Vela, agradeceu a grande participação das mulheres e a todos os patrocinadores que ajudaram com doações de brindes para serem sorteados. “Que esta ação passe a ser lembrada anualmente por todos nós, pois são as mulheres que semeiam o otimismo e plantam semente de paz e justiça”, comentou. Durante o café as participantes assistiram a uma palestra motivacional com Michele Carla Roco Piffer.



Por Hemely Cardoso

A sofisticação que vem do campo

A chef famosa mantém contato direto com produtores rurais

Os moradores da Ilha Rasa, uma das 20 ilhas da baía de Paranaguá, já não estranham o desembarque da mulher esguia do barco de motor de popa ou voadora. Afinal, pelo menos uma vez por semana, ela deixa Curitiba, desce a Serra do Mar e vai ao encontro de Nininho, um ilhéu da Rasa e seu fiel fornecedor de exóticos produtos, entre eles araçá, ariticum ou raiz de samambaia. Manoela Buffara é o nome dela, mas é conhecida e famosa pelo diminutivo Manu nome também de seu restaurante de alta gastronomia no bairro Batel, o mais valorizado de Curitiba, com fama nacional e internacional.

O trabalho de Manu não se resume apenas ao fato de ser reconhecida em sua área, mas pela sua preocupação em utilizar na cozinha apenas produtos de qualidade e manter um contato direto com os produtores rurais. Há um ano iniciou uma expedição pelo Paraná para conhecer os produtos regionais e estabelecer um contato direto com quem está produzindo.

Numa manhã chuvosa, Manu, veste a bota sete léguas e percorre 15 quilômetros até a Chácara Silva, na região Metropolitana

da capital, onde com dona Soeli Daguia Lanhoso, uma senhora simpática que cuida do lugar, começam a colher quiabo, brócolis, vagem, rabanete, mostarda e agrião direto na horta. Entre uma conversa e outra com Soeli, Manu vai apanhando ponteiros de abóboras para a salada “Manu”, e milho preto, ingrediente que usa para fazer suco. Há um ano e meio, todas as quartas-feiras e sábados, ela vai à chácara buscar as hortaliças que vão compor o cardápio do seu restaurante. “Quando estou aqui é como se eu esquecesse o mundo”, revela.

Ao longo das idas ao local, Manu conta que foi conversando com Soeli e outro senhor que cuida da propriedade, “seu Zé”, como ela o chama, para convencê-los a cultivar verduras no jeito dela. “Eu gosto tudo muito pequeninho e no início, o seu Zé até comentava: ‘Como assim um alho-poró pequeninho? Leva o maior que está mais bonito’. Mas depois eles foram se acostumando com os meus pedidos porque estabelecemos uma relação de troca, que beneficia os dois lados. Eu não levo somente os produtos que sirvo no meu cardápio, dessa forma eu os ajudo e vice-versa”, explica.

Expedição

A necessidade de um contato direto com o produtor e a busca por produtos com características regionais resultaram no planejamento de uma expedição pelo Paraná. Sempre acompanhada por alguém do time de funcionários, Manu iniciou a saga na baía de Paranaguá. “Quería fazer uma comida autoral, com lembranças da minha infância e contando minha história. Parte da minha família é de Paranaguá”. Nessas idas e vindas, conheceu a família de Nininho, caíçara que produz de tudo um pouco, desde caju a ostras. Com ele, além de ser um dos seus principais fornecedores, Manu conheceu e levou novos ingredientes para a sua cozinha, como a raiz de samambaia. Ela explica que, como os moradores da ilha precisam atravessar o mar por longas horas, se torna difícil o acesso ao continente. “Os caíçaras têm dificuldade em ter acesso à farinha, feijão e arroz, por exemplo. Dessa forma, procuram outros meios para se alimentar. É o caso da raiz de samambaia que comem no café da manhã, substituindo o pão”, explica.

Outro exemplo disso é o uso do mel de abelha nativa no lugar do açúcar. “Aprendi com os caíçaras essa coisa de produtos comestíveis e poucos desenvolvidos. Eles acham novas alternativas para o que não têm. Por exemplo, produzem um queijo que é muito parecido com o tofu, mas feito com feijão. Fermentam o feijão com o leite e o caldo, fazem o queijo”, relata.

Depois da expedição pela baía de Paranaguá, Manu seguiu para a região dos Campos Gerais. Em Castro, descobriu a carne suína da Cooperativa Castrolanda e o leite da Colônia Witmarsum. Continuou a rota até Guarapuava, onde conheceu a carne de novinho precoce com genética Angus da Cooperativa de Carnes Nobres do Vale do Jordão (Cooperaliança). “Pela cooperativa, eu sei a origem e como o animal foi produzido. É essencial você saber todo o processo de produção”, avalia. Depois seguiu para Cascavel, Toledo e Foz do Iguaçu, onde foi ver de perto uma criação de peixes.

Hoje, ela mantém contato direto com 30 pequenos produtores rurais que abastecem a sua cozinha. Cada um deles com produtos específicos. “Tenho um produtor que só me entrega cebola, outro tomate, outro ovo caipira, e por aí vai”. Ela conta que 70% dos produtos têm origem orgânica. “Tenho esse contato direto para oferecer um produto de qualidade ao meu cliente e ao mesmo tempo valorizar o trabalho do agricultor, que está lá seja com sol ou chuva produzindo. É fundamental saber de onde vem seu produto. Alguns chefs, por exemplo, nem sabem da onde vem a farinha”.



Raízes rurais

Não é à toa que Manu tem essa relação direta com o agronegócio. Natural de Maringá, região Noroeste do Paraná, é filha do engenheiro-agrônomo e produtor rural Eduardo Ramos. Passou a infância na propriedade do pai em Cruzeiro do Sul, norte paranaense, e praticou hipismo rural durante anos.

A troca de informações entre pai e filha é constante. “Eu produzo a minha própria farinha de mandioca e pedi para que ele me indicasse uma variedade. Como é da área, sugeri uns 10 nomes científicos e eu não entendia nada. Até que ele começou a cultivar uma variedade que deu certo e me mandava a mandioca dentro de um isopor pelo Sedex”, lembra.

As suas ligações com o meio rural se fortalecem com a leitura diária de veículos relacionados ao agronegócio e pelo canal Globo Rural. “Acompanho tudo sobre o setor. A gente sabe, por exemplo, o que está caro, se está faltando algum produto no mercado”.



Perfil

Manu descobriu a gastronomia quando foi fazer intercâmbio nos Estados Unidos, em Seattle, no Estado de Washington, aos 17 anos. Durante esse período trabalhava como garçom e começou dar uns “pitacos” na cozinha. Depois disso, passou dois meses trabalhando num barco pesqueiro no Alasca.

Retornou ao Brasil e entrou na faculdade de jornalismo na Universidade Tuiuti do Paraná. O curso foi interrompido quando ela decidiu ir para região de Piemonte, norte italiano, para estudar gastronomia no Corso Professionale de Cucina (ICIF) durante dois anos. “Escolhi esse país justamente pelo fato dos italianos se preocuparem com a qualidade e origem dos produtos e ingredientes”, justifica.

Depois, vieram os estágios em outros restaurantes pelo mundo, o Noma, em Copenhague e o Alinea, em Chicago – ambos eleitos como os melhores do mundo pela revista inglesa “Restaurant” em 2010 e 2012, respectivamente. Entre idas e vindas ao Brasil, Manu levou sete anos para concluir a faculdade de jornalismo. “Só terminei o curso porque minha mãe cobrava que eu tivesse uma graduação”, diz.

Ela definitivamente trocou as palavras pela comida. No seu retorno a Curitiba, assumiu o cargo de chef executiva da rede de hotéis Deville. Não demorou muito, três anos, para que abrisse o restaurante Manu. Além dele, investiu com o marido e um casal de amigos, na nova casa o 4 Si Brassière, aberta há três meses.

Aos 29 anos, inquieta e aparentemente mais nova, ela tem uma rotina bastante agitada: “Acordo às sete horas da manhã e vou dormir às três horas”. Durante a entrevista, o telefone dela não parava de tocar. “Veja se o feijão está bem temperado”, recomenda em uma das ligações.

“A Manu é ligada na tomada, tem uma visão 360 graus e é extremamente exigente”, elogia o gerente do restaurante, Fábio Marquardt, um dos 18 integrantes que trabalham no Manu. Desde que o abriu, coleciona vários prêmios: Prêmio Guia Brasil 2012 de Chef Revelação, Chef do Ano pela Revista Veja Curitiba, Chef 5 estrelas pelo Prêmio Bom Gourmet. Nos planos futuros da chef há uma nova expedição pela Mata Atlântica, entre Paraná e Paraguai. Na semana que vem, embarca para a Itália, onde irá ministrar um curso da “Cozinha da Manu”. Para o mês que vem, a programação é realizar um jantar para 60 pessoas num restaurante em Nova Iorque.



O Manu

Manu define a sua cozinha com uma especialidade chamada gastronomia “tecnológica emocional” em suas receitas: “É uma mistura de tecnologia e emoção, é brincar com o cliente”. No Manu serve-se apenas um cardápio de degustações de quatro (quatro pequenos pratos), seis (seis pratos) ou oito tempos (oito pratos). “Não há um cardápio fixo, tudo depende dos melhores ingredientes do dia”.

De terça-feira aos sábados, ela costuma chegar ao restaurante às 16h para iniciar a elaboração dos pratos. Na casa, que acomoda até 28 pessoas, ela fica em frente à mesa da cozinha. Numa noite, Manu e a equipe chegam a montar até 600 pratos.

O restaurante Manu foi eleito por três anos consecutivos pela Revista Veja Curitiba como o melhor entre as casas de cozinha variada e contemporânea da cidade. Para quem pretende experimentar a cozinha de Manu, vai pagar um preço alto, o menu degustação de quatro tempos sai a R\$ 84, o de seis a R\$ 128 e o de oito a R\$ 164. Preço do bom gosto e da qualidade.

Serviço – Manu

Al. Dom Pedro II, 317 | Batel - Curitiba
Tel.: (41) 3044-4395
www.restaurantemanu.com.br

Ninho de gato

Xico Graziano* - O Estado de S.Paulo



Finalmente havia chegado uma boa arrumação no campo. Assim parecia quando da aprovação do novo Código Florestal. Após uma década de acalorados debates, todos acreditavam que da confusão se caminharia para a solução. Pouco, infelizmente, se fez. Continua desarrumado o processo da regularização ambiental das propriedades rurais. Pura incompetência do governo.

Chega a ser curioso, se não fosse trágico. Quando o ex-presidente Lula, em 2010, avalizou sua candidata para suceder-lhe no Planalto, vendeu-a como uma “gerentona” de primeira linha. Dilma Rousseff foi apresentada como uma mulher executiva, de poucas palavras, embora crua na política, experiente no mando. Era o que, cansada do proselitismo ideológico, a população demandava: alguém para pôr ordem na casa, organizar o time e aproveitar as oportunidades, internas e globais, para avançar rumo ao desenvolvimento. Triste decepção.

Está-se completando um ciclo de 12 anos com o PT no poder central da República. Nesse período, o Brasil não andou

para trás. Mas poderia ter ido muito além. Colhe-se a impressão, mais recentemente, de que tomou o rumo errado. As famílias, superendividadas, reduzem o consumo, freando o comércio e o emprego; a indústria pouco agrega na produtividade, perdendo posições; a agropecuária esgota seu fôlego. Da porteira para dentro, as fazendas garantem um show de competência tecnológica; da porteira para fora, padecem na logística e sofrem com a insegurança jurídica. Todos temem pelo futuro.

Calcanhar de Aquiles - há unanimidade a respeito da fraqueza da infraestrutura produtiva do país: as ferrovias continuam no papel, as hidrovias permanecem em discussão, os portos ficam atrasados e as rodovias, esburacadas. Falar em transporte da safra atrai palavrão na roça. Na geração de energia, nos combustíveis, nas comunicações, existe a sensação de uma agenda atrasada. O Brasil, juntamente com sua agropecuária, segue em frente tropicando em deficiências básicas, que já poderiam ter sido resolvidas, mas continuam presentes, roubando a nossa competitividade.

Cadê o governo?

Aos problemas de infraestrutura se somam lacunas institucionais. Ainda em falta certa legislação básica, aquela que normatiza as atividades econômicas e regula o funcionamento da sociedade. Sem regras claras se estabelece a confusão, atrapalhando a vida do cidadão. Aqui se colocam, por exemplo, não apenas a legislação ambiental, como também o problema indígena, dois assuntos que há anos tiram o sono do agricultor nacional. Conflitos existem. O poder moderador do Estado, entretanto, somente ele, é capaz de arbitrar os legítimos interesses, amainar as disputas. Cadê o governo?

O tempo passa e nada se resolve. O governo federal não alcança estatura suficiente para definir os parâmetros da convivência possível entre os interesses distintos nessas duas questões essenciais.

Quanto aos índios, não se discute o princípio constitucional (artigo 231) de que a eles pertencem as terras tradicionalmente ocupadas. Isso é ponto pacífico. O palco da furiosa controvérsia se ergueu não sobre a selva tribal, mas, sim, na disputa por áreas agricultadas, ocupadas há tempos com lavouras ou pastagens. Ausentes por mais de meio século desses territórios, os indígenas agora os querem de volta. Tal situação crítica se arrola, especialmente, em certas regiões do Rio Grande do Sul, de Santa Catarina, do Paraná e de Mato Grosso do Sul, criando conflitos agrários sem perspectiva de solução. Falta autoridade pública para resolver o assunto.

Desarticulação

Na regularização ambiental das propriedades rurais, então, nem se fala. Quando, finalmente, se aprovaram as modificações no velho Código Florestal, depois de grande celeuma entre ruralistas e ambientalistas, caberia ao Executivo pôr em prática, por decretos próprios, a nova lei. Mas o governo mostra-se tão titubeante, tão ineficaz, tão desarticulado que até hoje, passados quase dois anos, não conseguiu sequer regulamentar o Cadastro Ambiental Rural (CAR). Tudo continua como dantes.

O dispositivo do CAR surgiu como a grande novidade do novo Código Florestal. Uma ousadia, no mundo, inédita. Por meio desse cadastro, semelhante a uma declaração de renda para o Leão, os produtores rurais se obrigam a informar ao Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis (Ibama) os dados sobre sua exploração, baseando o cálculo das áreas a serem preservadas ou regularizadas. Para quem faz a devida lição de casa a declaração do CAR servirá como um atestado de boa conduta. Para quem tiver passivo ele se transforma num programa de recuperação ambiental. Moderno, bem bolado.

O CAR, porém, não saiu da intenção. Emperrando-o, o

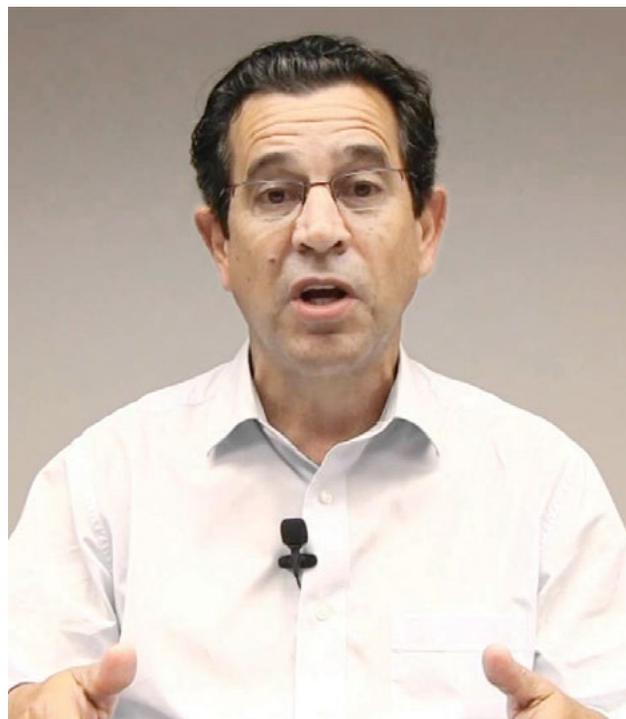
governo abre brechas para variadas especulações e fofocas. Perde-se a correta informação, aumentam as incertezas. Ambientalistas notórios atacam os “setores atrasados” do ruralismo, que estariam boicotando a legislação, impondo-se ante os “modernos”.

Especulação

Resistências de parte a parte são normais. Anormal é ver o governo paralisado, entregue aos seus dilemas intestinos, sem nada resolver, sem nunca decidir. Por três vezes a ministra do Meio Ambiente, coitada, anunciou a assinatura presidencial no decreto de regulamentação do CAR, todas proteladas. Enquanto permanece a lacuna jurídica, em cada comarca do país se segue uma orientação, a depender do humor do Ministério Público e da sabedoria dos senhores juízes.

Essa desorganização legal nas matérias agroambientais atormenta o agricultor. Virou um ninho de gato, um processo confuso, alimentado pela incompetência governamental.

Ninguém ganha nada com isso e quem mais perde, sempre, é o produtor rural. Mesmo querendo fazer a coisa certa, negam-lhe o instrumento para acertar as contas com a sociedade urbana.



***Xico Graziano é agrônomo, foi secretário de Agricultura e secretário do Meio Ambiente do Estado de São Paulo. E-mail: xicograziano@terra.com.br.**

(Publicado em O Estado de São Paulo – 18.03.2014)

Programa de Qualidade

Para erradicar a brucelose e tuberculose no Paraná, produtores paranaenses - estimados em 118 mil, devem vacinar seus rebanhos até 30 de maio – é o PECEBT

Por Katia Santos | Fotos: Fernando Santos



Do grande ao pequeno produtor de leite, todos estão suscetíveis à contaminação dos animais por tuberculose e brucelose. São duas doenças que ameaçam não só sua fonte de renda, mas a própria saúde do produtor e de sua família. Para erradicá-las do território paranaense, o governo do Estado colocou em prática o Programa Estadual de Controle e Erradicação da Brucelose e Tuberculose (PECEBT), focando num primeiro momento o rebanho leiteiro.

O monitoramento e a fiscalização serão feitos pela Agência de Defesa Agropecuária do Paraná (Adapar). A principal meta é que todos os produtores paranaenses, hoje estimados em 118 mil, vacinem os seus rebanhos contra brucelose até 30 de maio e apresentem exames e atestados com relação às duas doenças

na indústria que recebe seu leite para garantir a continuidade do recebimento da matéria-prima. O prazo foi definido pela portaria da Adapar nº 342.

“No Brasil os índices dessas doenças, tanto em animais como em propriedades contaminadas variam de 2 a 4%. Nosso maior desafio é encontrar esses animais contaminados, por isso precisamos da participação dos produtores e da indústria de laticínios”, afirma o diretor presidente da Adapar, Inácio Afonso Kroetz.

O processo de organização e discussão do PECEBT começou há mais de um ano com a realização de discussões e consultas públicas envolvendo os vários representantes da cadeia. Para regulamentar as ações de fiscalização a Adapar publicou três portarias nº. 342, 343 e 344 em outubro de 2013. As portarias

definem as ações dos principais atores: os produtores de leite e a indústria de laticínios sob inspeção oficial.

Além das portarias, a Adapar já iniciou um cronograma de nove reuniões no interior do Estado para divulgar o programa e esclarecer as dúvidas dos produtores, técnicos, cooperativas, responsáveis técnicos e demais entidades envolvidas com a cadeia produtiva de leite no Paraná. Duas já aconteceram dia 13 em Guarapuava e dia 18 em Maringá.

“A maior preocupação da Adapar é com a saúde do produtor e a sanidade do leite paranaense, pois a tuberculose e a brucelose são doenças muito estigmatizadas, que trazem muitos prejuízos econômicos e sociais”, completa Kroetz.

O fornecimento (portaria 343)

Para garantir a continuidade do fornecimento regular de leite aos laticínios o produtor deve vacinar e realizar os testes do seu rebanho até o dia 30 de maio e entregar essa documentação à Adapar. De acordo com Kroetz o custo por vaca com o programa sanitário é de R\$ 15,00.

Todas as ações de controle animal ligadas a brucelose e tuberculose devem ser acompanhadas e realizadas por médicos-veterinários cadastrados ou habilitados pela Adapar. Os profissionais cadastrados estão autorizados a vacinar os animais. Já os habilitados podem vacinar e coletar as amostras e realizar os exames em laboratórios também pré-autorizados pela Adapar. Para garantir uma ampla rede de atendimento aos produtores de leite do Estado, a Agência mapeou mil profissionais em todo Paraná.

A portaria nº 343 determina que após o dia 30 de maio, as indústrias de laticínios ficam proibidas de receber leite de produtores que não apresentaram exames dos animais e os atestados de vacinação. Os produtores que mantêm em dia a vacinação do rebanho e fazem regularmente os exames não precisam se preocupar.

A palavra do produtor

O pequeno produtor Francisco Leite Santos, de Campina da Lagoa, região Centro-Oeste do Estado tem uma propriedade de 19,3 hectares e 40 vacas (18 em lactação) e investe a cada seis meses R\$ 200,00 em vacinação. “Esse valor já inclui o custo do veterinário. Se eu invisto cinco mil reais na compra de uma novilha registrada com alto padrão de produtividade e prenhes, porque não vou investir R\$10,00 na manutenção da saúde dela a cada seis meses? Seria uma contradição, não é mesmo?”, diz.

Com essa postura diferenciada Santos faz mais um exame: o da qualidade do leite. Todo mês ele desembolsa cerca de R\$ 1,30 por exame mais o frete (total chega a R\$30,00) para avaliar a qualidade do leite que produz. Os exames são feitos na Associação Paranaense de Criadores de Bovinos da Raça Holandesa (APCBRH).

“Com esses resultados consigo provar ao laticínio que meu leite é de qualidade e busco um preço diferenciado, mas pra isso você tem que brigar”, afirma o produtor.

Outro pequeno produtor do município de Palmeira é Sergio Stafin, 53 anos, que trabalha com a produção de leite há 30 anos e tem na ponta da língua e na sua rotina as boas práticas da sanidade animal.



Sergio Stafin e a esposa Silvani “Vacina não se discute”.

“A vacinação é uma rotina pra gente e eu já faço com regularidade há muitos anos. Quem produz alimento tem que trabalhar para eliminar a ameaça da doença. Mas é preciso que todos valorizem o trabalho que a gente faz, até o consumidor”.

Na pequena propriedade onde ele cria o gado confinado (40 cabeças de gado holandês certificado com 18 em lactação) o espaço é reduzido apenas um hectare e a ração dos animais ele produz em outra propriedade de 10 ha. Os exames para controle da tuberculose Stafin também faz com regularidade. “O laticínio já exige da gente uma vez por ano, parece que agora eles vão exigir duas vezes por ano. Significa um custo de R\$ 15,00 por animal, mas vamos cumprir as exigências”, finaliza.

Na propriedade de Marcos Epp, 42 anos, também em Palmeira, a busca pela sanidade animal é uma constante, assim como o investimento em tecnologia para reprodução animal. O leite é o forte da propriedade. Com 1.150 vacas holandesas certificadas e registradas, sendo 470 em lactação, que produzem 15 mil/litros/dia, o produtor também investe há dez anos na criação do gado de corte com 200 animais da raça Angus.

“Meu pai começou a produção de leite nessa fazenda desde 1968 e sempre investimos muito na saúde das vacas. Vacinação nem se discute assim como os exames de controle da tuberculose que são realizados semestralmente”, conta Epp, que cursou o Colégio Agrícola e graduação em medicina-veterinária.

Além de manter um controle rigoroso de vacinação e exames ele está buscando a certificação da propriedade de área livre de brucelose e tuberculose junto a Adapar. Para conseguir essa certificação são feitos exames em três datas diferentes nos animais: momento zero; 90 dias e 180 dias. Nessa última fase o exame é acompanhado por um técnico da Adapar.

Epp informa que a propriedade já tem uma certificação de boas práticas, pois são clientes indiretos da DPA - Nestlé. A cooperativa onde entregam o leite é uma das fornecedoras da marca e essa certificação garante uma remuneração diferenciada.

“O papel em si não vai mudar nada. A questão é que com a certificação da Adapar você pode comprovar o que você já tem. Mas sei que o fato de ter uma propriedade certificada, não significa que estou livre do risco da doença. É importante que todos os produtores se envolvam, porque tenho vizinhos e meus animais tem contato de cerca com outros animais, o risco é permanente, por isso a conscientização tem que ser coletiva”, completa.

Com base na sua experiência e capacitação, Epp afirma que os produtores de leite têm hoje acesso aos meios para promover em sua propriedade o controle da brucelose e tuberculose. “Só não faz quem não quer. Nós apoiamos integralmente essa iniciativa da Adapar, mas esperamos que a indústria também incorpore a proposta. A indústria deveria exigir os comprovantes dos produtores, mas infelizmente isso não acontece. Nem todas as empresas são sérias”, finaliza.



Marcos Epp em busca da certificação da propriedade de área livre de brucelose e tuberculose pela Adapar

Garantindo a vacinação

Já a portaria nº. 344 da Adapar traz uma novidade em relação à perda do prazo previsto para vacinação contra a brucelose. Esse prazo é determinado pelo Ministério da Agricultura, através da Portaria nº. 23 de 1976 em vigor até hoje. Mas, a legislação sobre a vacinação contra a brucelose data de 1944, com o Decreto Lei nº. 6922 - vacinar as fêmeas com idade entre 3 a 8 meses contra brucelose. Hoje a vacina indicada é a do tipo RB 51, que tem o custo por unidade de R\$1,00.

A portaria 344 permite que o produtor faça a vacinação mesmo que tenha perdido o prazo previsto na legislação e vacine todas as fêmeas em idade reprodutiva com a vacina B19, que tem custo por unidade de R\$ 2,50.

“Mesmo fazendo esse procedimento o produtor pode ser punido por não ter vacinado as bezerras na época adequada. Além de não poder vender o leite ele terá que pagar multa de 1,5 da Unidade Padrão Fiscal do Estado do Paraná (UPF/PR) por bovino não vacinado”, explica Kroetz.

O presidente da Adapar acredita que os laticínios serão os grandes parceiros nessa etapa, pois eles não poderão receber leite do produtor que não apresentar os comprovantes de vacinação do rebanho e os exames que comprovam a sanidade. “Eles também precisam exigir sanidade dos produtos que recebem e comercializam para seus clientes”, comenta.

O vice-presidente do Conleite-PR (*) e presidente executivo do Sindicato da Indústria de Laticínios e Produtos Derivados do Paraná (Sindileite) Wilson Thiesen avalia que essa iniciativa é muito importante para a cadeia do leite no Paraná. “Pois já somos um Estado exportador de leite”. A qualidade, segundo ele, é fundamental desde a produção, processamento e comercialização do leite e seus derivados.



Wilson Thiesen

“O leite é o que movimenta a economia nos pequenos municípios. Nossa preocupação é que das 318 indústrias do Paraná apenas 67 são filiadas ao sindicato. Esperamos que todas sejam envolvidas no programa e que o trabalho seja integrado também com as prefeituras e com os Conselhos de Sanidade”, diz.

Procedimentos do produtor

Nos casos onde o fiscal da Adapar detectar animais positivos para brucelose e tuberculose o produtor deverá adotar as seguintes orientações:

- 1- Os animais positivos são identificados com um brinco rastreador. O animal deve ser isolado do restante do rebanho;
- 2 - Definir em até sete dias a data do sacrifício do animal, a forma e o local. Se o produtor definir o local como sendo a propriedade deve comunicar a Adapar. Nesse caso a data deve ser ajustada com o técnico da Adapar e um veterinário oficial credenciado pela Agência. O abate tem que ser acompanhado por esses dois profissionais. O produtor é o responsável pelo destino da carcaça que deve ser enterrada adequadamente, no caso do abate ocorrer na propriedade;
- 3 - No caso de animais com tuberculose. Antes do abate os animais, serão pesados pelos técnicos e esses valores servirão de base para o pagamento da indenização ao produtor.
- 4 - O produtor pode optar também pelo abate em um frigorífico credenciado. Em alguns casos os frigoríficos podem transportar o animal até unidade, mas o custo desse transporte fica a cargo do produtor.



Inácio Kroetz

A Indenização no caso de Tuberculose

Quando o foco da doença for saneado o produtor deve retirar um documento junto às unidades da Adapar e encaminhar à Seab para dar início ao seu processo de indenização. “Um grande diferencial desse programa é o apoio que o governo dará aos produtores através do fundo indenizatório para pagar parte do valor de cada animal abatido por ser portador de tuberculose”, esclarece Kroetz. **Segundo a resolução nº 02 de 30/01/2014: “O Cálculo da indenização considerará um rendimento de carcaça de 50% do peso vivo, em arrobas do animal sacrificado, multiplicado por 70% do preço da arroba do boi gordo para abate divulgado pelo Deral.**

()O Conleite reúne representantes de produtores rurais de leite do Estado e de indústrias de laticínios que processam a matéria-prima (leite) no Paraná de forma paritária com o objetivo de buscar soluções conjuntas para problemas comuns do setor lácteo paranaense.*

Preservando a tecnologia

Com a vacinação e exames regulares de controle da brucelose e tuberculose o produtor rural Marcos Epp, além de manter a sanidade do gado, está criando uma nova oportunidade de produção: a genética de animais. Para manter o rigoroso controle e fazer o planejamento reprodutivo ele tem o médico veterinário Perci Janzen que se responsabiliza pelo rebanho e os 20 funcionários.

“O controle começa com a identificação com um brinco rastreável dos animais de acordo com a ordem de nascimento. “Todas as vacas que temos aqui são certificadas pela APCBRH e estão no programa de gerenciamento de rebanho e controle leiteiro. As bezerras são pesadas desde o nascimento, de três em três meses, até o primeiro parto. O objetivo é garantir a biossegurança na propriedade”, conta.

O proprietário Marcos Epp quer ampliar a produção de leite e para isso está investindo em uma sala de ordenha em outro barracão para receber os novos animais. Das 470 vacas em lactação ele quer passar para 700. “Estamos investindo em instalações e equipamentos que darão mais conforto as vacas. Estamos adquirindo desde piso de borracha, novos ventiladores a aspersores de água. Bem estar animal pra mim é nutrição adequada, manejo sanitário, espaço físico adequado, acesso a água, camas macias, ventilação e limpeza”, completa.

Para ampliar o plantel todas as novas bezerras serão concebidas na propriedade através de transferência de embrião e inseminação artificial. “A inseminação nós usamos nos animais mais velhos e nas novas fazemos uma avaliação genética e classificamos o potencial reprodutivo de cada uma”, conta Janzen.

Para isso o veterinário conta com um Centro de Manejo onde os animais são classificados. “Nós separamos os animais em lotes de 10 e fazemos a primeira avaliação genética. Depois enviamos esse material para ser comparado com banco genético nos Estados Unidos. A cada exame são avaliados 6 mil itens ou na linguagem técnica 6 mil ‘k’. Em touros essa avaliação é de 120 mil ‘k’”, conta.

O custo de cada exame é de R\$130,00. Após essa avaliação são definidos os melhores animais e iniciado o processo de reprodução. Jansen utiliza um mix de tecnologias, que inclui a utilização de sêmen sexado (uma técnica que seleciona o sêmen e garante 85% da fertilização de animais do sexo feminino) e a fertilização in vitro (FIV).

“Com todo esse investimento em melhoria genética seria inconcebível correr o risco de contaminar o rebanho com brucelose e tuberculose. Por isso apoiamos essa iniciativa da Adapar, é quase como uma reivindicação”, finaliza Marcos Epp.



Perci Janzen é o responsável pelo planejamento reprodutivo do rebanho

Dois eventos importantes em Curitiba

No período de 25 a 27 de março Curitiba e Pinhais vão sediar dois grandes eventos que envolvem a cadeia leiteira do Estado.

Leite Integral - criação de novilhas e bezerras



Nos dias 26 e 27 de março, Curitiba vai sediar o 4º Simpósio Internacional Leite Integral que será realizado no Expo Unimed. O diferencial deste Simpósio é a abordagem de temas específicos, que permite maior aprofundamento técnico dos participantes. Este ano o tema é a Criação de Novilhas e Bezerras. O evento reunirá os maiores especialistas nacionais e internacionais em criação de animais jovens.

O público alvo do evento são produtores de leite, médicos veterinários, zootecnistas, agrônomos, pesquisadores e estudantes. Além do Simpósio também será realizado um curso pré-simpósio com o Dr. James Drackley da University of Illinois dos EUA, no dia 25/03, onde serão abordados todos os aspectos da criação de bezerras do nascimento aos quatro meses de idade.

No dia 28/03 os participantes poderão participar de um tour por três fazendas produtoras de leite com alto nível de tecnificação nas regiões de Castro, Carambeí e Witmarsun. O número de vagas para essas visitas são limitadas e as reservas podem ser feitas diretamente no site do evento: <http://www.simposioleiteintegral.com.br/tour>

O Leite Integral é um evento, idealizado pela Revista Leite Integral, gerenciada pelo MilkPoint, que já é referência para o setor. Este será o primeiro ano que o simpósio acontecerá fora

de Belo Horizonte (MG). Nas edições anteriores foram abordados: 2011 – Bezerras e novilhas; 2012 – Comportamento, bem estar e imunidade em rebanhos leiteiros e 2013 Manejo em rebanhos leiteiros.

Serviço

***Evento: 4º Simpósio Internacional Leite Integral**

Local: Expo Unimed: (41) 3317-3107 e 3317-3497

Data: 26 e 27 de março

R. Professor Pedro Viriato Prigot de Souza, 5300, Curitiba - PR

Mais informações (19)3432-2199 ou escreva para contato@agripoint.com.br

Tecno Food Brazil – feira internacional de proteína animal



Em Pinhais acontece de 25 a 27 de março a Tecno Food Brazil uma Feira Internacional de Proteína Animal, que reunirá a indústria do setor de lácteos e carnes, técnicos, professores, produtores rurais e médicos-veterinários. No dia 27, a Adapar realizará o Encontro de Médicos-veterinários da Inspeção e Defesa Animal da Região Sul. O evento tem o objetivo de discutir com o público alvo a qualidade dos produtos de origem animal e agronegócio. Durante o encontro o diretor presidente da Adapar vai abordar o Programa Estadual de Controle e Erradicação da Brucelose e Tuberculose (PECEBT).

Serviço

Evento: Tecno Food Brazil - Feira Internacional de Proteína Animal

Local: Expotrade Convention Center – Pinhais

Data: 25, 26 e 27 março

Rod. Dep. João Leopoldo Jacomel, 10.454. - Pinhais

Outras informações pelo site: www.tecnofoodbrazil.com.br

A GUERRA DO CONTESTADO

Faltou um Euclides da Cunha na Guerra do Contestado. Despachado para o sertão da Bahia como correspondente do jornal “O Estado de São Paulo”, suas observações sobre a Guerra de Canudos (1896-1897), no sertão baiano, resultaram no livro “Os Sertões”, considerado “pesado” para muitos ou “obra prima da literatura brasileira” para outros.



A Guerra do Contestado teve uma dimensão muito maior do que Canudos. É considerado o maior conflito entre Estados, no período de 1912 a 1916, numa área do tamanho do Espírito Santo, disputada judicialmente pelo Paraná e Santa Catarina desde o século 19. A disputa entre os Estados, porém, apenas deu o nome das batalhas naquele ambiente rico em florestas de araucárias e pés de erva-mate, mas explosivo e miserável - a maioria dos 40 mil habitantes da região era de colonos desapropriados e trabalhadores desempregados após o fim das obras de uma ferrovia que ligava São Paulo a Santa Maria (RS).

Sob a liderança do empresário americano Percival

Farquhar, a Brazil Railway Company comprou uma extensa área para construção desta estrada, onde diversas famílias já estavam instaladas, agravando o problema social ali instalado. Após viabilizar o processo de desocupação das terras, a companhia atraiu a mão de obra de mais de oito mil operários que participaram da gigantesca obra.

Depois de realizar a construção, a Brazil Railway adquiriu uma outra área com mais de 180 mil hectares onde realizaria exploração madeireira. Utilizando um moderno maquinário para a execução desse novo empreendimento, a empresa estrangeira precisou de um contingente mínimo de mão de obra, o que acabou

forçando a expulsão de outra leva de pequenos agricultores que também estavam fixados naquela região.

Sem um “repórter” como Euclides da Cunha para relatar os fatos, as várias publicações sobre os confrontos são politizadas de acordo com as posições ideológicas dos autores. A vertente mais consistente, porém, relata que a crise social desencadeou o aparecimento de um monge chamado José Maria, que misturou o messianismo com a contestação às desapropriações. Ex-soldado da Polícia Militar do Paraná, se chamava Miguel Lucena da Boaventura, e se dizia irmão de um curandeiro que vivera no lugar, João Maria. Para dar veracidade à sua afirmação e conquistar a simpatia dos sertanejos, apresentava-se como monge José Maria.

Para ele, a República, que não tinha duas décadas da proclamação, era a “lei do diabo”. Criou a comunidade de “Quadro Santo” e montou uma guarda de honra de 24 cavaleiros que ele intitulou de “Doze Pares de França”, fazendo uma alusão à cavalaria de Carlos Magno na Idade Média.

Em 1912, depois de uma festa religiosa no município de Curitiba (SC), cerca de 300 pessoas seguiram José Maria até a vila de Irani - hoje no Oeste catarinense, mas então administrada pelo Paraná.

O governo paranaense tomou aquilo como uma provocação do Estado vizinho e mandou um destacamento para enfrentar os “invasores catarinenses”. Mas logo ficou claro que o movimento não era uma disputa territorial entre estados: José Maria declarou a independência da comunidade que liderava, nomeando como imperador do Brasil um agricultor analfabeto.

Tropas da polícia paranaense foram mobilizadas, mas

os seguidores de José Maria eram bons de briga, enfrentaram e venceram batalhas. Numa delas, o então chefe da polícia, Cel. João Gualberto, foi morto. Hoje seu nome identifica uma avenida no centro de Curitiba.

Como a barra era pesada, tropas do Exército se juntaram às da Polícia Militar para enfrentar os revoltosos. Há registros que foi uma das primeiras vezes em conflitos no mundo que aviões (ou teco-tecos) foram utilizados para bombardeios, embora historiadores também registrem que os aviões caíram antes de bombardear.

Como relata o site <http://www.reservaer.com.br>, informando que um piloto, o italiano Ernesto Darioli, teve pane no motor do avião, se perdeu e só se reencontrou seguindo uma estrada para Palmas. Já o avião do carioca Ricardo João Kirk caiu no quilômetro 42 da estrada de Palmas e o piloto morreu.

Um carroceiro, Ricardo Pohl, afastou o que restara do avião e fincou tosa cruz no local com os seguintes dizeres (ortografia da época): “Aqui faleceu de desastre o aviador Kap Ricardo Riequen – 1º de março de 1915”.

A prefeitura de General Carneiro substituiu a primitiva cruz por outra de concreto a conhecida Cruz do Aviador.

O monge foi morto e os rebeldes se dispersaram - mas, unidos pela crença na ressurreição do líder, eles se reagruparam diversas vezes para enfrentar as forças estaduais. O conflito terminou apenas em 1916. Estima-se que mais de 10 mil pessoas morreram. Ainda em 1916, Paraná e Santa Catarina chegaram a um acordo sobre os limites de cada Estado. Cada um cedeu um pouco: dos 48 mil km² de área contestada, 28 mil km² ficaram com Santa Catarina e 20 mil km² com o Paraná.



A obra

As fotos que ilustram essa matéria são reproduções do livro “Contestado”, editado em 2012 pela Imprensa Oficial do Estado, dirigida pelo jornalista Ivens Pacheco. São 263 páginas ricamente ilustradas com fotos ótimas daqueles tempos do conflito e textos brilhantes de jornalistas e historiadores. Homenageia o fotógrafo sueco Claro Gustavo Jansson que numa odisséia documentou a construção da ferrovia SP/RS. Essa obra merecia estar em cada biblioteca pública dos 399 municípios paranaenses.

Caracu, a raça pioneira

Qualidade da carne e poder de adaptação são as principais vantagens da raça rústica que vem sendo aprimorada geneticamente no Paraná

Por André Amorim | Fotos: Fernando Santos



Charles Darwin, autor da teoria da evolução, pregava que uma raça deve adaptar-se ao ambiente ou migrar, do contrário seu destino é a extinção. Quando seu livro “A Origem das Espécies” foi publicado, em 1859, uma espécie muito particular já pastava pelo Brasil e reafirmava esta teoria. Mais do que um sobrevivente, o gado da raça Caracu, conseguiu se manter em território brasileiro e adaptar-se às suas gigantescas variações de clima e geografia como nenhum outro.

Trazido pelos colonizadores portugueses em 1534, o Caracu era usado inicialmente como animal de tração. Seu grande poder de adaptação lhe permitiu produzir bons resultados tanto no calor tropical do norte do país, quanto no frio do sul; tanto na abundância de alimento quanto na época de escassez no pasto. Gado de origem europeia, ao longo dos séculos ele foi aperfeiçoado pela própria natureza, evoluindo para tornar-se uma raça resistente. Posteriormente foi aperfeiçoado pela mão do homem, que nas últimas três décadas intensificou

este processo para que o a raça fosse aprimorada, buscando melhores resultados para a produção de carne.

Em artigo datado de 1949 onde discorre sobre a introdução do gado Caracu no Paraná, o engenheiro-agrônomo Mário Marcondes Loureiro, secretário da Agricultura do governador Manoel Ribas, conta que a raça passou a ser introduzida de forma sistemática no Estado em 1914, com objetivo de aprimorar os rebanhos locais. Antes disso já havia focos de Caracu na região de Palmas, trazidos por alguns criadores. O texto destaca a rusticidade da raça, que se adapta mesmo em locais onde “as palhas grosseiras, celulósicas, de vegetação espontânea, não satisfazem suas exigências alimentares (...) e o frio rigoroso do inverno, abate, aniquila ou mesmo faz sucumbir o rústico zebu”.

Segundo o presidente da Associação Brasileira de Criadores de Caracu (ABCC), Sady Loureiro Filho, “Antes o Caracu era usado para ficar em lugares onde outras raças não sobreviveriam”. Essa característica, que garantiu a sobrevivência da raça nas condições

mais adversas, também foi responsável, em parte, pela má fama que o Caracu carregou durante muito tempo. “Havia uma divulgação errônea de que o Caracu era uma raça pouco produtiva, isso se deve ao fato de que ele era criado em situações onde nenhuma outra raça se criava”, argumenta o dirigente da ABCC. Segundo ele, em boas condições, o Caracu é tão produtivo quanto outras raças de gado europeu.

Tecnologia e genética

Segundo dados da ABCC, hoje o rebanho de Caracu no Brasil é estimado em 200 mil cabeças, entre cruzados e puros. “A associação é a única genuinamente paranaense”, destaca Sady Filho. Embora o Paraná tenha o maior número de produtores associados, a maior parte do rebanho está em outros Estados, principalmente nas regiões Centro-Oeste e Norte do Brasil. “Como a pecuária diminuiu no Paraná, o mesmo ocorreu com o Caracu. Mas é no Sul onde estão os melhores rebanhos e onde ocorre o melhoramento da raça”, afirma Sady, referindo-se aos trabalhos que vêm sendo realizados nas últimas décadas por instituições de respaldo, como a Embrapa e o Instituto Agrônomo do Paraná (Iapar).

Um destes trabalhos é o programa Geneplus, uma iniciativa com foco no melhoramento genético, criada para assessorar os produtores de diversas raças bovinas com objetivo de identificar e promover a reprodução diferenciada de vacas com boa habilidade materna, precocidade sexual, facilidade de parto, conformação frigorífica e mérito de carcaça.

“Se já vínhamos melhorando a carcaça do Caracu,

com a entrada do Geneplus melhoramos ainda mais a habilidade materna”, afirma o produtor Lício Isfer, que cria gado Caracu na região de Palmeira (Campos Gerais). Há 35 anos na atividade, ele conta que o Caracu carregou por muito tempo o estigma de “c* de pito”, em referência à sua traseira estreita, que não seria interessante para a produção de carne. Segundo ele, há cerca de 60 anos, houve iniciativas para melhorar a produção de leite do caracu. “Ao produzir leite, você elimina o que é imperioso para uma carcaça carniciera”, avalia Isfer, referindo-se às características genéticas excludentes.

De acordo com o produtor, este direcionamento na pesquisa genética – felizmente – mudou de direção. “Quando comecei já havia alguns institutos de pesquisa trabalhando com o Caracu para transformá-lo num produtor de carne”, recorda. “Hoje a carcaça do Caracu tem a mesma qualidade dos britânicos”, completa Isfer, ao referir-se a raças como Angus e Devon.

As qualidades, da carne do Caracu ficaram patentes em uma avaliação realizada em 2011 pelo laboratório Genes Technologies Brasil, coordenada pela pesquisadora/doutora Liliane Sugisawa. Através de técnicas de ultrassom, foi possível avaliar o nível de musculosidade, espessura de gordura subcutânea e do grau de marmorização da carne através da mensuração no animal vivo da área de olho-de-lombo (AOL), espessura de gordura subcutânea (EGS) e marmoreio (MAR), respectivamente (veja tabela na próxima página).

De acordo com a ABCC, o resultado dessa avaliação mostrou que os animais da raça Caracu apresentaram resultados excepcionais, com média acima daquelas consideradas ótimas. De posse destes dados, a associação, em parceria com a Embrapa/ Geneplus e com o laboratório Designer Genes Technologies Brasil,



irão desenvolver um projeto a fim de identificar animais com escores superiores nestas características, e posteriormente orientar os acasalamentos para produzir animais com excelência em qualidade de carne, com objetivo de satisfazer os mais exigentes mercados.

Segundo Isfer, além da qualidade do marmoreio, a carne do caracu tem suculência, o que garante uma boa colocação no mercado de carnes gourmet. “O gado indiano é ótimo para produzir carcaça boa, mas de uma carne que será sempre uma commodity, para virar carne moída, virar hambúrguer”, explica. A carne do gado Caracu, por sua vez, teria uma qualidade superior e valor agregado muito maior.

Mercado

Hoje um dos principais nichos de mercado do caracu é a comercialização da sua genética para a produção de matrizes com melhor heterose (fenômeno pelo qual os filhos apresentam maior produção do que a média dos pais), característica valiosa para geração de boas carcaças. Sua resistência e capacidade de adaptação, aliadas à boa habilidade materna, são grandes atrativos para pecuaristas de todos os cantos do país. Segundo o presidente da ABCC, um grande mercado está no fornecimento de touros caracu

para cobrir vacas de outras raças, como a Nelore, pois a combinação garante um ganho de peso na cria.

“No Sul cruza com o Angus, e no norte do país com o Nelore, de qualquer jeito vai ter boa heterose”, afirma Sady Loureiro Neto, criador de Caracu e filho do presidente da ABCC. No que se refere à habilidade materna, a vaca Caracu é conhecida por proteger os filhos. Até 15 dias depois da cria, a mãe não deixa o criador chegar perto do bezerro. “A onça não come filhote de Caracu. Na hora do ataque a vaca não foge, por isso que na inverno, no Pantanal, eles usam Caracu, porque as onças não se metem a besta com essa raça”, afirma o criador.

O Cara

A libido do touro Caracu é outra característica atrativa. “O Caracu cobre mais vacas que outras raças”, afirma Sady Neto. “Pode colocar um touro para 50 vacas, já tive touro de 13 anos para 70 vacas”, afirma. Segundo ele, o Caracu “não namora”. “Ele não se desgasta com a mesma vaca, cobre e vai embora”, diz. Além disso, a monta é natural, fruto do poder de adaptação que a raça desenvolveu ao longo dos séculos.

TABELA 1 - Valores médios das Características de Qualidade de Carcaça e Carne de Vacas Caracu Nascidas entre 2003/2008.

CARACTERÍSTICAS OBSERVADAS	VALOR MÉDIO (LOTE)	VALOR MÁXIMO	VALOR MÍNIMO
Peso vivo / PV (KG)	718,71	820,00	633,00
AOL / AOL (cm ²) ¹	90,93	105,05	72,08
Ratio ²	0,50	0,58	0,44
EGS / EGS (mm) ³	11,83	15,04	7,05
*Marmoreio / MAR (escore)	3,58	3,83	3,24
**AOL / 100 kg PV (cm ² /100 kg)	12,63	13,86	11,39
***EGS / 100 kg PV (mm/100 kg)	1,63	1,83	1,09

TABELA 2 - Valores médios das Características de Qualidade de Carcaça e Carne de Touros Caracu Nascidos entre 2006/2008.

CARACTERÍSTICAS OBSERVADAS	VALOR MÉDIO (LOTE)	VALOR MÁXIMO	VALOR MÍNIMO
Peso vivo / PV (KG)	924,75	1025,00	834,00
AOL / AOL (cm ²) ¹	116,44	124,76	103,86
Ratio ²	0,52	0,53	0,50
EGS / EGS (mm) ³	7,04	12,30	4,12
*Marmoreio / MAR (escore)	2,46	3,02	1,51
**AOL / 100 kg PV (cm ² /100 kg)	12,63	13,86	11,47
***EGS / 100 kg PV (mm/100 kg)	0,78	1,37	0,44

Resultado do trabalho de ultra-som realizado na ExpoLondrina 2011, pelo laboratório Designer Genes Technologies Brasil.

¹Medida da área do Músculo *Longissimus dorsi* entre a 12ª e 13ª costela por ultra-som (cm²) | ²Relação Altura x Largura do Músculo *Longissimus dorsi* | ³Medida de gordura de acabamento, entre a 12ª e 13ª costela, no Músculo *Longissimus dorsi* por ultra-som (mm) | *Medida do grau de gordura entremeada, entre a 12ª e 13ª costela, no Músculo *Longissimus dorsi* (escore visual) por ultra-som | **Relação da AOL por 100 kg de Peso Vivo (cm²/100 kg) | ***Relação da EGS por 100 kg de Peso Vivo (mm/100 kg)



Sady Filho (a esquerda) e seu filho Sady Neto. Gerações dedicadas à criação do Caracu

Família Caracu

“Não crio gado Caracu, fui criado por ele”, é o que costuma responder o presidente da Associação Brasileira de Criadores de Caracu (ABCC), Sady Loureiro Filho, quando perguntado há quanto tempo está na atividade. A paixão pela raça rústica que desembarcou no Brasil junto com os colonizadores portugueses passa de geração em geração. No caso da família Loureiro, o início desta relação deu-se em 1816, quando seu bisavô trouxe da cidade de Alfenas (MG) um lote de touros Caracu. “De lá pra cá a família sempre criou”, conta.

Mesmo o artigo datado de 1949 que descreve a introdução do gado Caracu no Paraná, foi escrito pelo engenheiro-agrônomo

Mário Marcondes Loureiro, secretário da Agricultura do governador Manoel Ribas e tio de Sady Filho.

Passando de pai para filho, a tradição do Caracu chegou até o filho de Sady Filho, Sady Neto, que já está preparando a sexta geração de criadores com o pequeno Sady, seu filho, que veio ao mundo no ano passado.

Sady Filho confessa que seu grande sonho é ver acontecer com o Caracu no Paraná o mesmo que aconteceu com o cavalo crioulo no Rio Grande do Sul. O animal, que também chegou ao Brasil no período colonial, tornou-se um símbolo do Estado gaúcho. “Meu sonho é que o Caracu seja um dia reconhecido como gado símbolo do Paraná”, afirma.



Propaganda enganosa

Há quem conheça o nome Caracu apenas através de uma conhecida marca de cerveja preta brasileira. A bebida – comumente associada à virilidade dos touros da raça Caracu –, no entanto, cometeu um grande equívoco ao estampar no rótulo uma outra raça de bovino. O engano foi apontado pela ABCC, que entrou em contato com a AmBev, empresa fabricante da cerveja, para que o erro fosse reparado. Nos rótulos o boi tem cara de bravo, mas o chifre não é do caracu.

A “Arca de Noé” das sementes

Embrapa envia amostras de feijão ao Banco Global de Sementes na Noruega



Assim como existe o Banco Central brasileiro, responsável pelo controle monetário do país, há um banco mundial de sementes que guarda um grande patrimônio genético. Trata-se do Banco Global de Sementes de Svalbard (SGSV), na Noruega, numa região remota próxima ao Polo Norte. E foi para lá que a Embrapa Arroz e Feijão, unidade instalada em Goiânia, selecionou e encaminhou no início de fevereiro amostras do feijão brasileiro. As sementes estão armazenadas a -20 graus Celsius num túnel de 125 metros, dentro de uma montanha, onde há três câmaras de segurança máxima, abertas apenas quatro vezes ao ano. Em caso de catástrofe, vai sair de lá o recomeço da agricultura mundial.

A coleção brasileira de feijão, chamada de coleção nuclear no meio científico, com 514 amostras, é a segunda remessa enviada a Svalbard. Em setembro de 2012, a Embrapa já havia mandado ao banco nórdico 264 amostras de milho e 541 de arroz. A pesquisadora Marília Lobo Burle, supervisora do Sistema de Curadorias de Germoplasma da Embrapa, explica que o termo coleção nuclear é utilizado para definir um grupo limitado de amostras que representam grande parte da variabilidade genética das espécies. “Como é uma

coleção nuclear com diversidade bem grande, tem feijão-preto, carioca, feijão-vermelho, com manchinhas, feijão do tipo trepador, do tipo que vira uma pequena árvore, aquele mais adaptado à colheita comercial. A ideia é ser o mais variado possível”, comenta.

Segundo ela, as amostras de sementes das culturas agrícolas enviadas à Svalbard – feijão, arroz e milho - atendem a uma das recomendações do banco quanto à relevância para a segurança alimentar e agricultura sustentável. “Apesar de não serem culturas originárias do Brasil, são cultivadas no país há séculos. Nós mandamos essas espécies ao banco para garantir a conservação delas”, observa.

Marília conta que para enviar as amostras de feijão ao banco, elas foram acondicionadas em embalagens de papel alumínio para manter a umidade e depois colocadas em caixas de plástico de tamanho padrão exigido pelo banco de Svalbard. “As amostras saíram da Embrapa Recursos Genéticos e Biotecnologia (onde temos a área de intercâmbio de recursos genéticos da instituição) diretamente para Oslo (capital da Noruega) via aérea. De lá, foram enviadas ao arquipélago de Svalbard”, comenta.



Colbase o banco da Embrapa

Desde 1973, a Embrapa trabalha com a conservação e preservação de espécies vegetais. Hoje mantém o maior banco genético vegetal do Brasil e da América Latina, com 120 mil amostras de sementes de cerca de 670 espécies agrícolas, na Embrapa Recursos Genéticos e Biotecnologia, em Brasília.

No banco genético vegetal da Embrapa, ou Coleção de Base (Colbase), como é conhecido no meio científico, amostras de arroz, feijão, soja, milho, entre outras, estão guardadas em câmaras frias numa temperatura de -20 graus Celsius, protegidas dos dilúvios, das mudanças climáticas ou outras catástrofes. No banco são depositadas amostras de todas as espécies vegetais que fazem parte dos diversos bancos mantidos pela Embrapa (47 unidades) em todo o país. Por exemplo, se um pesquisador que trabalha com feijão vai montar uma coleção ou um banco dessa cultura, ele envia cópias para a Colbase. O mesmo acontece com arroz, soja, milho e outras culturas.

Svalbard

Criado em 2008, o SGSV fica num pequeno arquipélago na Noruega localizado a 1.120 quilômetros do Polo Norte. O local apelidado de “Cofre no fim do mundo” e “Arca de Noé” foi construído com objetivo de proteger a agricultura mundial e preparado para suportar qualquer tipo de diversidade ambiental e até um ataque nuclear. O cofre tem a capacidade de armazenar 4,5 milhões de espécies de sementes e, atualmente, existem 20 mil exemplares guardados lá.

A construção do banco foi financiada em parceria do governo norueguês e a Organização das Nações Unidas (ONU) com uma estimativa de custo de US\$ 30 milhões.

Transgênico não entra

Sementes transgênicas são as únicas proibidas de entrar nesse cofre. A lei norueguesa efetivamente proíbe a importação de sementes geneticamente modificadas e sua armazenagem em Svalbard.



Nunorte em ação



O Núcleo dos Sindicatos Rurais do Norte do Paraná (Nunorte) esteve reunido no auditório do sindicato rural de Londrina, no último dia 28 de fevereiro. Além dos componentes do Núcleo, estiveram no encontro Luiz Nicácio, prefeito de Centenário do Sul e presidente da Associação dos Municípios do Médio Paranapanema - Amepar; Pedro Moreira Silva, Luiz César Tavares, Nilson Vieira e Arnold B. de Oliveira da Embrapa Soja Londrina e Nelson Hager, coordenador estadual de grãos da Emater

O prefeito fez um relato das atividades da Amepar, fórum que prefeitos de 22 municípios da região de Londrina. “A base econômica dos nossos municípios afiliados é agrícola e os objetivos do Nunorte coincidem com as necessidades da Amepar, portanto podemos desenvolver trabalhos conjuntos”.

Daniel Rosenthal, de Rolândia, abordou a experiência do Programa Plante seu Futuro, onde ofereceu sua área produtiva como propriedade de referência, na busca por uma agricultura mais sustentável. E ressaltou o esforço integrado entre Sistema FAEP/SENAR-PR, Emater, Embrapa e outras instituições na difusão das práticas como Manejo Integrado de Pragas (MIP) e Manejo Integrado de Doenças (MID). Da mesma forma, Nelson Hager, coordenador

de grãos da Emater/Apucarana, lembrou das ações prioritárias neste momento do Plante seu Futuro e do modelo de agricultura não sustentável na grande maioria das propriedades.

Um breve histórico sobre o Nunorte e seus principais objetivos como representar, organizar e defender os produtores da região foram relatados pelo presidente do núcleo, Narciso Pissinati.

Regimento interno, estradas rurais, segurança rural, abate clandestino, seguro rural, formigas cortadeiras, seguro do trigo, convenção coletiva de trabalho e avaliação da terra nua, complementaram o mosaico de temas debatidos no encontro.

O exemplo de Cruzeiro do Oeste



Um novo trator Valtra modelo BM 110, 4x4, vai atender aos 130 associados do Sindicato Rural de Cruzeiro do Oeste. Além do trator, o sindicato disponibiliza aos produtores, em período de três a cinco dias, outros implementos agrícolas como subsolador; grade niveladora; máquina de plantio direto; distribuidores de calcário e adubos, entre outros. Com preços reduzidos o produtor aluga o equipamento, que é operado por um funcionário contratado pelo sindicato. O trator teve um custo de R\$ 145 mil e a compra foi

feita com a troca do trator antigo.

“Queremos renovar e modernizar a patrulha mecanizada já existente na entidade para atender ao compromisso firmado com o quadro de associados de investir os recursos da Contribuição Sindical Rural, de maneira a transformá-la em benefício dos contribuintes”, comentou o presidente Shoiti Yoshioka, que ocupa há quatro anos o cargo.

Além da locação do trator e implementos agrícolas o sindicato oferece aos associados uma série de serviços e orientações relativas à legislação vigente (ambiental, trabalhista e previdenciária).

Em Arapoti, o Descarte Certo



Desde janeiro a Cooperativa Agroindustrial (Capal) desenvolve entre os produtores da região de Arapoti, o Programa Descarte Certo, que trata da coleta e destinação responsável de resíduos veterinários, resíduo que não pode ser descartado no lixo comum, enterrado ou incinerado. Se for manuseado ou destinado de forma incorreta pode gerar contaminação e até mesmo acarretar multas para o produtor.

A iniciativa cumpre a legislação que impõe a Logística Reversa. “Implantamos este programa com objetivo de atender aos nossos cooperados, que a partir de agora terão grande facilidade em destinar estes resíduos, a custos irrisórios, ainda com a garantia de estar procedendo conforme as leis ambientais”, afirma Lourenço Teixeira, gerente industrial da Capal.

O único custo para os produtores será para adquirir a bombona que deve armazenar os resíduos. Não haverá cobrança para recolhimento ou destinação.

A implantação de um programa como este já fazia parte do planejamento do CSA – Conselho de Sanidade Animal de Arapoti, segundo o presidente do conselho, Dirceu Osmarini, que elogia a preocupação ambiental da Capal.

O programa requer a separação e armazenamento correto dos resíduos na propriedade, para posterior coleta, que acontece em data marcada pela Cooperativa. Os resíduos coletados são levados até a empresa prestadora de serviços que fará o processamento adequado.

Fábrica de brinquedos



Os irmãos Robson, 22 anos e Rodson Dovorak dos Santos, 18 anos têm o 2º grau completo e fizeram o Programa Jovem Agricultor Aprendiz (JAA), em 2010, onde fizeram o módulo Mecanização. Assim, aprenderam cedo a importância do planejamento, organização e gestão de um projeto e decidiram transformar em negócio o que era apenas um hobby. No Sítio Água do Pensamento a 25 quilômetros de Mamborê, região Oeste do Paraná, eles desenvolveram uma linha de produção automotiva com brinquedos de madeira. Depois de batalhar a semana toda na granja e na pequena propriedade da família (5,8 hectares) onde os pais cultivam grãos, eles mergulham na cuidadosa arte de confeccionar e montar brinquedos. “O que nos falta é divulgação e interesse de uma indústria em aproveitar nossas ideias”, dizem.

A compra dos brinquedos pode ser feita pelo e-mail robsondovorak@hotmail.com ou pelos telefones (44) 8822-6366 e 9844-1727. Quem quiser pode visitar as fan pages no Facebook com informações e mais fotos: <https://www.facebook.com/dovorak> e <https://www.facebook.com/RodsArtesanatosEmMadeira>

Sebastiani, o novo homem das finanças

Um dos quadros técnicos mais destacados na administração pública, o novo secretário estadual da Fazenda, Luiz Eduardo Sebastiani, assumiu a pasta (10.03) com o desafio de equilibrar as contas do Estado, em um cenário onde a liberação de empréstimos pelo governo federal enfrenta grandes e “inexplicáveis” barreiras e dificuldades. O Paraná, por exemplo, é o único Estado que não recebeu recursos do Proinvest e são R\$ 817 milhões “misteriosamente” bloqueados, apesar de decisão do Superior Tribunal federal (STF) mandando liberá-lo. “Não tem sido dada a oportunidade para o Paraná receber financiamentos. Na medida em que não houve essa condição, o estado cobriu programas com recursos próprios”, afirmou.

Destrinchar e resolver as contas estaduais é o desafio de Sebastiani. Para isso, o governador Beto Richa levou em conta a capacidade comprovadas nos diversos postos de igual importância que o novo “homem do dinheiro” ocupou anteriormente. Economista formado pela UFPR com mestrado em Teoria Econômica pela

Unicamp, Sebastiani tem um currículo sólido na área de finanças públicas. Foi secretário de Finanças da prefeitura de Curitiba, chefe da Casa Civil e secretário de Administração na atual gestão estadual e exercia a diretoria financeira da Copel. Também foi presidente do Conselho Regional de Economia do Paraná (1998 a 2000) e representante do Paraná no Conselho Federal de Economia (2001).



Informe

FUNDEPEC-PR

SÍNTESE DO DEMONSTRATIVO FINANCEIRO FINDO 28/02/2014

HISTÓRICO/CONTAS	RECEITAS EM R\$				DESPESAS EM R\$			SALDO R\$
	REPASSE SEAB		RESTITUIÇÃO DE INDENIZAÇÕES	RENDIMENTOS	TRANSFERÊNCIAS	INDENIZAÇÕES	FINANCEIRAS /BANCÁRIAS	
	1-13	14						
Taxa Cadastro e Serviços D.S.A	403.544,18	-	-	138.681,09	**542.225,27	-	-	-
Setor Bovídeos	8.444.549,48	278,44	-	23.131.774,57	-	2.341.952,64	-	29.771.160,27
Setor Suínos	10.323.319,02	2.210.606,80	-	2.436.340,24	-	181.518,99	-	14.788.747,07
Setor Aves de Corte	1.481.958,15	2.342.576,48	-	2.395.646,06	-	-	-	6.220.180,69
Setor de Equídeos	53.585,00	23.737,78	-	98.607,49	-	-	-	175.930,27
Setor Ovinos e Caprinos	123,76	-	-	9.777,73	-	-	-	15.616,34
Setor Aves de Postura	37.102,41	46.905,50	-	122.337,50	-	-	-	206.345,41
Pgto. Indenização Sacrifício Animais *	-	-	-	-	-	*141.031,00	-	(141.031,00)
CPMF e Taxas Bancárias	-	-	-	-	-	-	77.567,43	(77.567,43)
Rest. Indenização Sacrifício Animais *	-	-	*141.031,00	-	-	-	-	141.031,00
TOTAL	20.744.182,00	4.624.105,00	141.031,00	28.333.164,68	**542.225,27	2.664.502,63	77.567,43	51.100.412,62
SALDO LÍQUIDO TOTAL								51.100.412,62

NOTAS EXPLICATIVAS

1) Repasses efetuados pela SEAB/DEFIS de acordo com o convênio: 1º - 14/12/2000 >> R\$ 500.000,00 | 2º - 23/07/2001 >> R\$ 2.000.000,00 | 3º - 04/09/2001 >> R\$ 380.000,00 | 4º - 28/12/2001 >> R\$ 2.120.000,00 | 5º - 21/05/2002 >> R\$ 710.000,00 | 6º - 26/07/2002 >> R\$ 2.000.000,00 | 7º - 16/12/2002 >> R\$ 2.167.000,00 | 8º - 30/12/2002 >> R\$ 204.000,00 | 9º - 08/08/2003 >> R\$ 600.000,00 | 10º - 08/01/2004 >> R\$ 400.000,00 | 11º - 30/12/2004 >> R\$ 1.300.000,00 | 12º - 01/12/2005 >> R\$ 1.600.000,00 | 13º - 17/12/2012 >> R\$ 6.763.182,00 | 14º - 06/08/2013 >> R\$ 4.624.105,00

2) Valores indenizados a produtores e restituídos pelo MAPA. (*)

3) Setor de Bovídeos (**)

a) Valor total da conta Taxa de Cadastro e Serviço (repassa mais rendimentos financeiros) da DSA referente ao setor de Bovídeos = R\$542.225,27

b) Valor total retido pela SEAB/DEFIS, referente ao total da conta taxa de cadastro e serviços da DSA do setor de Bovídeos = R\$ 542.225,27

4) Conforme Ofício nº 315/2004-Defis, valor transferido da subconta do Setor de Bovídeos e creditado para subconta do Setor de Ovinos e Caprinos, R\$ 5.714,85.

Ágide Meneguette
Presidente do Conselho Deliberativo

Ronei Volpi
Diretor Executivo

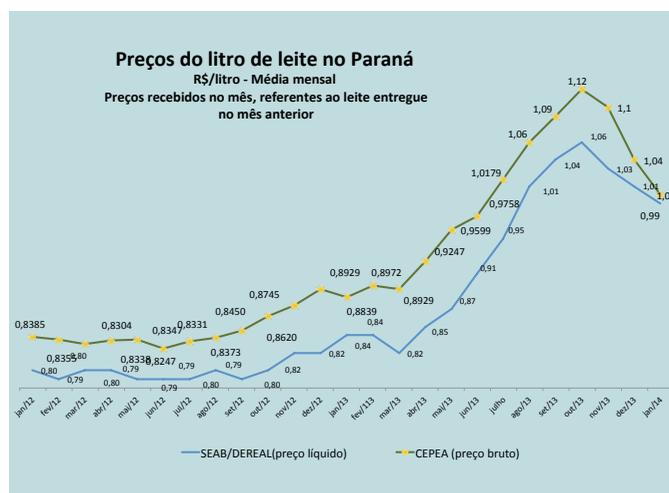
Simone Maria Schmidt
Contadora | CO PR-045388/0-9

FUNDEPEC - PR - entidade de utilidade pública - Lei Estadual nº 13.219 de 05/07/2001.

CONSELHO PARITÁRIO PRODUTORES/INDÚSTRIAS DE LEITE DO ESTADO DO PARANÁ – CONSELEITE–PARANÁ

RESOLUÇÃO Nº 03/2014

A diretoria do Conseleite-Paraná reunida no dia 18 de março de 2014 na sede FAEP na cidade de Curitiba, atendendo os dispositivos disciplinados no Capítulo II do Título II do seu Regulamento, aprova e divulga os valores de referência para a matéria-prima leite realizados em fevereiro de 2014 e a projeção dos valores de referência para o mês de março de 2014, calculados por metodologia definida pelo Conseleite-Paraná, a partir dos preços médios e do mix de comercialização dos derivados lácteos praticados pelas empresas participantes. Os valores de referência indicados nesta resolução correspondem a matéria-prima leite denominada “Leite CONSELEITE IN62”, que se refere ao leite analisado que contém 3% de gordura, 2,9% de proteína, 600 mil células somáticas /ml e 600 mil ufc/ml de contagem bacteriana.



VALORES DE REFERÊNCIA DA MATÉRIA - PRIMA (LEITE)

POSTO PROPRIEDADE* - FEVEREIRO/2014

Matéria Prima	Valor projetado em fevereiro/2014	Valor Final fevereiro/2014	Diferença (final-projetado)
Leite CONSELEITE IN62**	0,7436	0,7562	0,0126

Observações: (*) Os valores de referência da tabela são para a matéria-prima leite “posto propriedade”, o que significa que o frete não deve ser descontado do produtor rural. Nos valores de referência está incluso Funrural de 2,3% a ser descontado do produtor rural. (**) Os valores de referência para o “Leite CONSELEITE IN62” corresponde ao valor da matéria-prima com 3% de gordura, 2,9% de proteína, 600 mil uc/ml de células somáticas e 600 mil uc/ml de contagem bacteriana.

VALORES DE REFERÊNCIA DA MATÉRIA - PRIMA (LEITE)

POSTO PROPRIEDADE* - FEVEREIRO/2014 E PROJETADOS PARA MARÇO/2014

Matéria Prima - Valores finais	Valor final fevereiro/2014	Valor projetado março/2014	Diferença (projetado-final)
Leite CONSELEITE IN62**	0,7562	0,7878	0,0316

Observações: (*) Os valores de referência da tabela são para a matéria-prima leite “posto propriedade”, o que significa que o frete não deve ser descontado do produtor rural. Nos valores de referência está incluso Funrural de 2,3% a ser descontado do produtor rural. (**) Os valores de referência para o “Leite CONSELEITE IN62” correspondem ao valor da matéria-prima com 3% de gordura, 2,9% de proteína, 600 mil uc/ml de células somáticas e 600 mil uc/ml de contagem bacteriana.

Para o leite pasteurizado o valor projetado para o mês de março de 2014 é de R\$ 1,6032/litro. Visando apoiar políticas de pagamento da matéria-prima leite conforme a qualidade, o Conseleite-Paraná disponibiliza um simulador para o cálculo de valores de referência para o leite analisado em função de seus teores de gordura, proteína, contagem de células somáticas e contagem bacteriana. O simulador está disponível no seguinte endereço eletrônico: www.sistemafaep.org.br/conseleite

Curitiba, 18 de março de 2014

WILSON THIESEN Presidente

RONEI VOLPI Vice - Presidente

MARIALVA



Trator agrícola

O Sindicato Rural de Marialva ofereceu no distrito de São Miguel do Cambuí, na Usina Vale do Ivaí Renuka, o curso Trabalhador na Operação e Manutenção de Trator Agrícola • tratores e implementos - 40 horas. O curso aconteceu de 10 a 14 de fevereiro e teve a participação de 15 trabalhadores rurais. O instrutor foi Antônio Carlos Iordani.

MARILÂNDIA DO SUL



Espaço confinado/ agroindústria

Em fevereiro o Sindicato Rural de Marilândia do Sul ofereceu os cursos: Trabalhador na Segurança no Trabalho NR 33 - espaço confinado trabalhador e vigia, e NR 35 - trabalhador em altura. As aulas aconteceram na Fazenda Esperança, localizada no Bairro Santa Lucia. O instrutor foi o Marcelo Silveira dos Santos.

SÃO TOMÉ



AAJ

Em parceria com a Usina Santa Terezinha, unidade de São Tomé, o Sindicato Rural de São Tomé concluiu a construção das salas de treinamento do Programa Aprendizagem de Adolescentes e Jovens (AAJ). Estavam presentes na visita o supervisor do SENAR-PR Jean Carraro, o gerente Agrícola e tesoureiro do sindicato, Salomão Meneguetti, e o monitor responsável pelo curso Valdemir Melo.

PEROBAL



Mercado Futuro

O Sindicato Rural de Perobal ofereceu o curso de Trabalhador na Administração de Empresas Agrossilvopastoris – mercado futuro. O curso com duração de 16 horas teve a participação de 10 produtores e trabalhadores rurais. As aulas aconteceram nos dias 27 e 28 de fevereiro. O instrutor foi Clóvis Palozi.

ABATIÁ



JAA

O Sindicato Rural de Abatiá iniciou no dia 28 de fevereiro mais uma turma do Programa Jovem Agricultor Aprendiz (JAA), com 23 jovens. A turma foi organizada através de uma parceira com o Colégio Estadual Afrânio Peixoto, com apoio da diretora Maria Cristina Moreno. A instrutora do grupo é Lidiane Barbosa Braga.

CAMPINA DA LAGOA



Casqueamento

Nos dias 27 e 28 de fevereiro o Sindicato Rural de Campina da Lagoa realizou o curso Trabalhador na Bovinocultura de Corte - Casqueamento de Bovinos de Corte. O curso teve a participação de 13 produtores e trabalhadores rurais com o instrutor Alberto Massashi Assakura.

SERTANÓPOLIS



Motosserra/ Semeadeira

O Sindicato Rural de Sertanópolis realizou dois cursos no mês de janeiro. De 27 a 31 de janeiro foi realizado o curso Trabalhador na Operação e na Manutenção de Motosserra - corte polivalente de árvores para um grupo de cinco trabalhadores rurais. O instrutor foi Roosevelt Mendes Ferreira. E no dia 31 de janeiro o curso de Trabalhador na Operação e Manutenção de Tratores Agrícolas (tratorista agrícola) – semeadeira e plantadeira. Participaram do curso 11 trabalhadores rurais com o instrutor Carlos Eduardo Pinto Lima Graziano.

TUNEIRAS DO OESTE



Posse

No dia 01 de março tomou posse a diretoria eleita do Sindicato Rural de Tuneiras do Oeste. Foram eleitos: Fernando Tavares Ferreira como presidente; Sebastião José de Lima vice-presidente; Pedro Porfírio Pereira secretário e Amilton Lima de Souza tesoureiro.

Uma simples foto



Se você tiver uma foto curiosa, expressiva, mande para publicação pelo email: imprensa@faep.com.br com seu nome e endereço.

Sofrimento extremo

Durante um congresso sobre saúde alimentar, o orador faz uma pergunta:

- Qual o alimento que causa sofrimento extremo, durante anos, depois de ser comido?

Depois de um longo silêncio, do meio da plateia, um idoso levanta a mão e responde:

- Bolo de Casamento!!!!

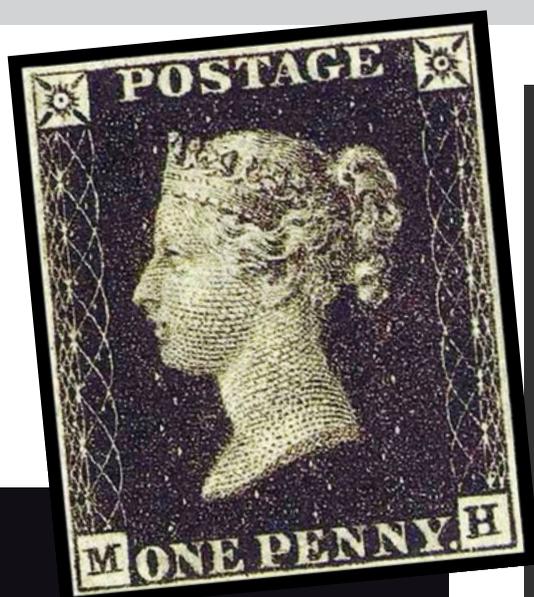
Santo remédio

Dona Elvira pergunta ao médico cubano Elias Hernandez Castro:

Porque o atendimento no SUS é tão demorado?

Resposta do Dr. Castro:

- Companheira, porque o tempo é o melhor remédio.



Selos

O primeiro selo reconhecido oficialmente pelos historiadores surgiu na Inglaterra em 1840. O Penny Black - como ficou conhecido - foi lançado para o público em 1º de maio daquele ano. Mas a originalidade da ideia de Rowland Hill tem sido questionada. Os italianos dizem que em 1818, na Sardenha, já eram vendidas nos correios folhas de papel seladas, com desenhos chamados de Cavalinhos da Sardenha. Já os filatelistas brasileiros garantem que o Brasil passou a ser o 1º país das Américas e o 2º país do mundo a adotar o selo postal adesivo. Foi a série "OLHOS DE BOI", em 1843, os primeiros selos postais brasileiros!

Idi Amin Dada (1920-2003)

Foi ditador militar e o terceiro presidente de Uganda entre 1971 e 1979. Como chefe de Estado, ele se auto-promoveu para Marechal de Campo. O governo de Amin ficou caracterizado por violações dos direitos humanos, repressão política, perseguição étnica, assassinatos, nepotismo, corrupção e má gestão econômica. O número de mortos durante seu regime ditatorial é estimado entre 100 mil e 500 mil. Após a Guerra Uganda-Tanzânia em 1978, dissidentes conseguiram encerrar seu regime de oito anos, forçando seu exílio. Primeiro ele foi para a Líbia, depois para a Arábia Saudita, onde viveu até sua morte em 16 de agosto de 2003.



Primeirão

Os primeiros supermercados apareceram há mais de 70 anos nos Estados Unidos. O dono do título de primeiro supermercado foi King Kullen, inaugurado em 1930 pelo empresário americano Michael Cullen. Sua estratégia era simples: ele comprou um galpão industrial, adaptou o lugar para vender comida e deixou que as pessoas se servissem sozinhas. Por aqui o primeiro supermercado foi o Sirva-se, aberto em 1953 em São Paulo.



Vamos ver!

Soletre em ucraniano: **Автономна Республіка Крим**; agora em russo: **Автономная Республика Крым**. Você acaba de dizer República Autônoma da Crimeia, um dos motivos da briga entre a Rússia e Ucrânia. Com 26.100 km² (13% do território do Paraná), 2 milhões de habitantes, seu litoral é repleto de baías e portos, um deles, Sebastopol, abriga a maior frota de guerra dos russos.

Terrorismo

O primeiro carro bomba foi colocado pelo anarquista chamado Mario Buda em Nova Iorque, em 16 de setembro de 1920. O dispositivo explosivo foi composto por 45 quilos de dinamite e 230 metralha (Ferragens com que se carregavam antigamente os canhões), explodiu ao meio-dia, matou 38 pessoas e feriu quase 400. Você pode também possuir um carro-bomba, por exemplo, um Chevetão ou FIAT 147 de 1970. É tiro e queda.

Serpentário

Conhecida como Ilha das Cobras, a Ilha da Queimada Grande fica a 35 quilômetros de Itanhaém, no litoral de São Paulo, e é uma das mais perigosas e assustadoras do planeta. Estima-se que a ilha tenha uma população de cinco serpentes por metro quadrado de uma espécie conhecida como serpente-ilhoa, uma das mais venenosas do mundo. Apenas cientistas são autorizados a abordar a ilha, que não tem nenhuma praia.



Controle da gravidade

Em 1893, Mary Tucek faz o primeiro desenho de sutiã com modelagem semelhante à atual, com bojos separados, alças para os ombros e preso na parte de trás por colchetes. A criação, apesar de prática, não emplacou por falta de maior divulgação. Mais de um século depois, em 2001, a grife francesa Yves Saint-Laurent lançou o sutiã em spray! O Haute Tenue era um líquido à base de proteína de soja, que prometia reforçar as fibras elásticas da pele, dando firmeza ao busto. Seria o início da era dos sutiãs invisíveis. Não pegou e a soja continua com suas mil e uma utilidades, mas para controle da gravidade no corpo feminino, necas.



VEJA QUE INTERESSANTE

A partir de certa idade, temos quase todos esses sintomas, provocados pela falta dos alimentos aqui mencionados:

1. DIFICULDADE DE PERDER PESO | O QUE ESTÁ FALTANDO: ácidos graxos essenciais e vitamina. | **ONDE OBTER:** semente de linhaça, cenoura e salmão - além de suplementos específicos.

2. RETENÇÃO DE LÍQUIDOS | O QUE ESTÁ FALTANDO: na verdade um desequilíbrio entre o potássio, fósforo e sódio. | **ONDE OBTER:** água de coco, azeitona, pêssego, ameixa, figo, amêndoa, nozes, acelga, coentro, semente de linhaça e os suplementos.

3. COMPULSÃO A DOCES | O QUE ESTÁ FALTANDO: cromo. | **ONDE OBTER:** cereais integrais, nozes, centeio, banana, espinafre, cenoura + suplementos...

4. CÂMBRA, DOR DE CABEÇA | O QUE ESTÁ FALTANDO: potássio e magnésio. | **ONDE OBTER:** banana, cevada, milho, manga, pêssego, acerola, laranja e água.

5. DESCONFORTO INTESTINAL, GASES, INCHAÇO ABDOMINAL | O QUE ESTÁ FALTANDO: lactobacilos vivos | **ONDE OBTER:** coalhada, iogurte, missô, Yakult e similares..

6. MEMÓRIA RUIM | O QUE ESTÁ FALTANDO: acetil colina, inositol. | **ONDE OBTER:** lecitina de soja, gema de ovo + suplementos.

7. HIPOTIREOIDISMO (PROVOCA GANHO DE PESO SEM CAUSA APARENTE) | O QUE ESTÁ FALTANDO: iodo. | **ONDE OBTER:** algas marinhas, cenoura, óleo, pêra, abacaxi, peixes de água salgada e sal marinho.

8. CABELOS QUEBRADIÇOS E UNHAS FRACAS | O QUE ESTÁ FALTANDO: colágeno. | **ONDE OBTER:** peixes, ovos, carnes magras, gelatina + suplementos.

9. FRAQUEZA, INDISPOSIÇÃO, MAL ESTAR | O QUE ESTÁ FALTANDO: vitaminas A, C, E e ferro. | **ONDE OBTER:** verduras, frutas, carnes magras e suplementos.

10. COLESTEROL E TRIGLICERÍDEOS ALTOS | O QUE ESTÁ FALTANDO: Ômega 3 e 6. | **ONDE OBTER:** sardinha, salmão, abacate, azeite.

11. HEMORRÓIDA | O QUE ESTÁ FALTANDO: Um santo remédio, indolor de preferência | **ONDE OBTER:** cinco colheres (de sopa) de castanha da índia em pó em dois litros de água fervente;. Esfrie e sente por 20 minutos. É batata.

12. DESÂNIMO, APATIA, TRISTEZA, RAIVA, INSATISFAÇÃO, DEPRESSÃO, VONTADE DE MORRER | O QUE ESTÁ FALTANDO: Dinheiro, meu filho, dinheiro | **ONDE OBTER:** Se eu soubesse não tinha todos esses sintomas....



Endereço para devolução:

Federação da Agricultura do Estado do Paraná
Av. Marechal Deodoro, 450 - 14º andar
CEP 80010-010 - Curitiba - Paraná

EMPRESA BRASILEIRA DE CORREIOS E TELÉGRAFOS



- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Mudou-se | <input type="checkbox"/> Falecido |
| <input type="checkbox"/> Desconhecido | <input type="checkbox"/> Ausente |
| <input type="checkbox"/> Recusado | <input type="checkbox"/> Não procurado |
| <input type="checkbox"/> Endereço insuficiente | |
| <input type="checkbox"/> Não existe o nº indicado | |
| <input type="checkbox"/> Informação dada pelo porteiro ou síndico | |

REINTEGRADO AO SERVIÇO POSTAL

Em ___/___/___
Em ___/___/___

Responsável _____

SISTEMA FAEP



A versão digital deste informativo está disponível no site:

sistemafaep.org.br