

# ○ Paraná rural

SUPLEMENTO JORNAL O PARANÁ | QUINTA-FEIRA, 10 DE JANEIRO DE 2019

**Mais assistência técnica  
gratuita para o produtor**

PÁGINA 5

# Dia de Campo da C.Vale

Novas tecnologias para altas produtividades e manejo de solo, pragas e ervas daninhas estão entre os principais temas da edição de 2019 do Dia de Campo de Verão da C.Vale.

Para orientar o produtor sobre técnicas que permitam melhorar as condições estruturais do solo e o desenvolvimento das plantas, a C.Vale convidou o pesquisador José Eloir Denardin, da Embrapa Trigo de Passo Fundo, para participar do evento, programado para 15, 16 e 17 de janeiro de 2019, em Palotina. "Precisamos evitar a compactação e melhorar a conservação do solo para evitar perdas de fertilizantes e corretivos, e estruturá-lo melhor através da rotação de culturas", explica o engenheiro agrônomo Enoir Pellizzaro, coordenador do Dia de Campo.



## ATRAÇÕES

O Campo Experimental oferecerá outras atrações aos produtores. Durante os três dias, a partir das 8h, empresas de sementes, fertilizantes e agroquímicos vão expor produtos e serviços em seus es-

tandes. Especialistas e técnicos convidados pelas empresas farão palestras aos produtores. Os últimos avanços tecnológicos das culturas de verão serão apresentados por universidades e instituições de pesquisa.

## Normas sanitárias de produtos artesanais



O Município de Santa Helena terá a oficina Normas Sanitárias Aplicadas à Lei de Produtos Artesanais para Alimentos de Origem Animal, identificada como Lei 13.680/18. O evento será dia 18 de janeiro, no Centro Social do Idoso, das 8h às 16h30, e está aberto à participação de produtores de toda a região oeste.

Pela Lei 13.680, fica permitida a comercialização interestadual de produtos alimentícios produzidos de forma artesanal, com características e métodos tradicionais ou regionais próprios, empregadas boas práticas agropecuárias e de fabricação, desde que submetidos à fiscalização de órgãos de saúde pública dos estados.

O produto artesanal será identificado, em todo o território nacional, por selo único com a indicação "Arte". O registro do estabelecimento e do produto, a classificação, o controle, a inspeção e a fiscalização, no que se refere aos aspectos higiênico-sanitários e de qualidade, serão executados em conformidade com as normas e prescrições

estabelecidas em lei e em seu regulamento.

## OBJETIVOS

Por tal motivo há a necessidade da realização da oficina com produtores e setores técnicos. Dentre os objetivos, segundo os promotores, está, criar parâmetros claros e objetivos para conceituar o que são produtos artesanais; refletir sobre as responsabilidades e competências entre os órgãos de regulação e levantar as especificidades que garantam aos produtores familiares serem público-alvo da legislação.

A ficha de inscrição, assim como outros detalhes a respeito da oficina podem ser obtidos pelos telefones (45) 3268-8200, (45) 3268-2020 e (45) 3268-3258.

## Show Rural

A 31ª edição do Show Rural Coopavel vai ser realizada de 4 a 8 de fevereiro de 2019. Serão 520 expositores e público esperado de 250 mil pessoas. A movimentação financeira, segundo os organizadores, deverá ficar entre R\$ 1,5 bilhão e R\$ 2 bilhões. O acesso ao parque tecnológico da Coopavel é gratuito, diariamente das 8h às 18h.

## Hackathon

O Show Rural Digital vai ser uma das atrações do Show Rural. E uma das atividades mais aguardadas é o hackathon, organizado com a colaboração do Acic Labs, aceleradora de tecnologia da Associação Comercial e Industrial de Cascavel. Inscreva-se no [www.showrural.com.br/digital/](http://www.showrural.com.br/digital/).

**expediente**  
DESDE 15 DE MAIO DE 1976

**O Paraná**  
Jornal de Fato

Jornal Oparana S/A CNPJ: 21.819.026/0001-36 Matriz  
Jornal Oparana S/A CNPJ: 21.819.026/0002-17 Filial

Redação, administração, publicidade e oficinas  
Rua Pernambuco, 1.600 - Cascavel - PR  
CEP 85.810-021 - Caixa Postal 761  
Telefone Central (45) 3321-1000 Fax (45) 3321-1020

Direção-Geral  
Clarice Roman

Diretor  
Jadir Zimmermann  
diretor@oparana.com.br  
jadir.jornalista@gmail.com

Editora-chefe  
Carla Hachmann  
editoria@oparana.com.br  
www.oparana.com.br

REPRESENTANTES NACIONAIS  
Curitiba / São Paulo / Merconet  
(41) 3079-4666

Brasília, Florianópolis/Central  
(61) 3323-4701 / (48) 3216-0600

Porto Alegre/Expansão Brasil  
(51) 3340-1408

Emails  
redacao@oparana.com.br  
comercial@oparana.com.br  
assinaturas@oparana.com.br

COLUNA



**AEFOS/PR**  
ASSOCIAÇÃO DOS ENG. FLORESTAIS DO OESTE E SUDOESTE DO PARANÁ  
CNPJ: 10.997.642/0001-60  
Rua José Cleto, 889, casa 5 - Dois Vizinhos - PR  
- CEP: 85660-000  
Email: aefospr@gmail.com

## Que as árvores querem em 2019? (Parte II)

Ao concluir a redação do artigo da última semana, no qual abordamos as demandas das senhoras árvores que residem lá no meio rural, fiquei imaginando o que estariam pensando para 2019 as árvores urbanas.

De forma a não discriminar "ninguém" e por estar em sintonia com as mesmas, após visitar algumas cidades e conversar com várias árvores de muitas espécies, tive a clareza necessária para escrever algumas frases para os leitores que nos acompanham.

Em primeiro lugar, é importante ressaltar que as árvores urbanas das cidades paranaenses têm, ao menos, um motivo a mais para sua felicidade, pois elas contam com um exemplar trabalho de apoio de um comitê interinstitucional formado pelo Ministério Público Estadual, juntamente com universidades como a UTFPR Dois Vizinhos, UFPR Curitiba, Unicentro Irati, Conselhos Profissionais como o Crea-PR e o CRBIO07, IAP (Instituto Ambiental do Paraná), Secretaria Estadual do Meio Ambiente (Sema), Copel, Emater e entidades de classe profissional relacionadas ao tema. Esse comitê tem trabalhado de forma a orientar, fomentar e fiscalizar a elaboração e a implementação dos Planos Municipais de Arborização Urbana em todos os 399 municípios do Estado.

E por que tanta felicidade das árvores urbanas paranaenses? Porque, após a elaboração e a implementação de todos esses planos, as cidades paranaenses terão maior diversidade de espécies, manejo mais adequado (o que as árvores mais esperam é que nunca mais sejam podadas drasticamente!) e acompanhamento técnico. As árvores urbanas sabem que, ao sofrerem sinistros severos (doenças, pragas, tempestades etc), elas poderão sofrer danos que as coloquem em risco de cair e por isso tem consciência que, ao chegar a esse ponto, aceitarão de bom grado sua retirada e substituição por uma árvore mais jovem, pois o mais importante de tudo é fazer o bem para as pessoas, trazendo qualidade de vida a todos (saúde, ar puro, sombra, umidade, beleza, diversidade).

Conversando com árvores urbanas de diversas cidades paranaenses, as mesmas estão ansiosas para que o Plano Municipal de Arborização do Município onde vivem seja elaborado, implementado e monitorado, para que as cidades melhorem sua qualidade ambiental com a presença marcante de muitas e boas árvores. Alguns municípios já têm seus planos elaborados e implementados ou em implementação (pensa na felicidade dessas árvores!).

Em outros estados do Brasil, a tendência segue a mesma, com muitos projetos sendo implementados, mais árvores sendo plantadas no meio urbano, com acompanhamento profissional. Em todos os eventos promovidos pela SBAU (Sociedade Brasileira de Arborização Urbana), tanto nacionais como regionais, sempre são relatados bons exemplos, em cidades médias e grandes, principalmente. Mas as árvores estão demandando dos gestores públicos de pequenas cidades que também implementem seus planos de arborização, pois as árvores também gostam de viver em pequenas cidades.

Mas, infelizmente, ainda ocorrem muitos maus exemplos, com municípios que tratam as árvores como se quisessem que elas fossem embora de suas cidades. Nesses casos, as árvores que ainda estão por lá têm vivido extremamente tristes, ao ponto de definharem até morrer, principalmente quando sofrem podas drásticas e constantes e são sempre as culpadas por tudo quando caem, mas ninguém lembra a quantidade de podas de raiz e galhos que fizeram, das injúrias que causaram aos seus troncos e outras coisas negativas.

Uma recente felicidade potencial das árvores urbanas (potencial, pois ainda precisa ser operacionalizada pelos órgãos de governo) é a aprovação da Lei Federal 13.731/2018, que trata da destinação de recursos de multas ambientais para arborização urbana e recuperação de áreas degradadas. Em todos esses trabalhos com as árvores os engenheiros florestais têm plena habilitação e são os profissionais mais indicados para conduzirem bons projetos.

**Eleandro José Brun (eleandrobrun@utfpr.edu.br); Flávia Gizele König Brun (flaviag@utfpr.edu.br); engenheiros florestais, integrantes da Diretoria e do Conselho da Aefos/PR e professores da UTFPR Dois Vizinhos**

# Produtores rurais precisam fazer novo cadastro na Receita Federal

Até o dia 15 de janeiro de 2019 os produtores rurais terão que fazer CAEPF (Cadastro de Atividade Econômica da Pessoa Física), que substituirá o CEI (Cadastro Específico do INSS) para as pessoas físicas. Para sanar quaisquer dúvidas, o Sindicato Rural de Cascavel está à disposição para fornecer informações sobre como fazer o cadastro.

O CAEPF é administrado pela Receita Federal do Brasil e reúne informações das atividades econômicas exercidas pela pessoa física. O cadastro proporciona um meio eficiente de coletar, identificar, gerir e acessar os dados cadastrais relativos às atividades econômicas exercidas pelas pessoas físicas, servindo de apoio aos demais sistemas da Receita Federal do Brasil, bem como de outros órgãos da administração pública

e demais usuários.

De acordo com a Instrução Normativa 1.828/2018 da Receita Federal Brasileira, o CAEPF será obrigatório a partir do dia 15 de janeiro. Ele será utilizado pelos produtores rurais ao prestar as informações no eSocial, plataforma que unifica a entrega das informações previdenciárias, trabalhistas e fiscais em uma única plataforma. Ele faz parte do Sistema de Escrituração Pública Digital (SPED), uma iniciativa de modernização tecnológica do governo, que virtualiza e unifica diversas obrigações em uma plataforma digital.

## QUEM DEVE

Todos os produtores rurais pessoas físicas, Contribuinte Individual ou Seguro Especial deverão fazer a migração de cadastro (CEI

## Como fazer

A inscrição no CAEPF é feita pela internet, no portal e-CAC - Centro Virtual de Atendimento, da Receita Federal do Brasil. Não há necessidade de ir até uma unidade de atendimento da Receita Federal do Brasil. "Estamos aqui para ajudar os produtores neste processo", informou o gerente do Sindicato Rural de Cascavel, Ivanor Melek. Segundo ele, apesar de a inscrição ser simples, é preciso estar atento a alguns pontos. Quando se tratar de segurado especial, por exemplo, basta apenas o CAEPF em nome do Titular. Os demais associados comprovarão o vínculo familiar com documentos, como Certidão de Casamento, Nascimento entre outros.

"Se existem percentuais de participação, informados no CAD/PRO, deve-se fazer um CAEPF para cada pessoa", disse.

Outro ponto destacável é o de que devem ser feitas uma inscrição para cada propriedade rural de um mesmo produtor, ainda que situadas no âmbito do mesmo município. Também deverá ser atribuída uma inscrição para cada contrato com produtor rural, parceiro, meeiro, arrendatário ou comodatário, independente da inscrição do proprietário. Os associados que fazem a folha de pagamento no sindicato terão o cadastro feito automaticamente. Já os demais precisam fazê-lo. Para mais informações, ligue no Sindicato Rural de Cascavel pelo número (45) 3225-3437 ou procure o sindicato de sua cidade.

para CAEPF). Quem já possui a Matrícula CEI deverá fazer a inscrição, que será

obrigatória a partir de 15 de janeiro de 2019. Para novas inscrições, haverá o prazo de

30 dias contados do início da atividade exercida pelo contribuinte.

## Sancionada lei que institui a Política Nacional da Erva-Mate

DIVULGAÇÃO



Projeto visa fomentar a produção sustentável da erva-mate no País

O presidente Jair Bolsonaro (PSL) sancionou a Lei 13.791, de autoria do deputado federal Afonso Hamm (PP-RS), membro da FPA (Frente Parlamentar da Agropecuária), que institui a Política Nacional da Erva-Mate. O ato foi publicado no Diário Oficial da União na última sexta-feira (4).

O projeto tem como objetivo fomentar a produção sustentável da erva-mate no País, elevando o padrão de quali-

dade, bem como apoiar e incentivar o comércio do produto.

A planta é o principal produto florestal não madeireiro da Região Sul e também fonte de renda para cerca de 180 mil famílias na região. De acordo com o deputado Afonso Hamm, a cadeia produtiva da erva-mate responde por 700 mil postos de trabalho e tem cerca de 700 empresas beneficiadoras.

Segundo Hamm, o setor carece de ações de pesquisa e de desenvolvimento tecnológico para

a melhora do seu sistema de cultivo e de industrialização, apoio ao comércio e divulgação de produtos, no Brasil e no exterior. "Queremos ampliar a base de consumo e para isso precisamos aprofundar estudos e pesquisas para promovermos a cadeia produtiva", explica o parlamentar.

Entre os instrumentos da Política Nacional da Erva-Mate estão o crédito oficial para produção; a industrialização e comercialização; a assistência técnica e extensão rural, espe-

cialmente para os agricultores familiares, pequenos e médios produtores rurais; e as certificações de origem, social e de qualidade dos produtos.

Como justificativa, o deputado destaca que as exportações brasileiras estão aumentando e surgem novos usos para a erva-mate. "Na Alemanha, por exemplo, tem sido utilizada na fabricação de refrigerantes e cervejas e no Japão em bebidas energéticas. Empresas nacionais têm lançado produtos cosméticos

que possuem na erva-mate o ingrediente de destaque".

A lei prevê ainda o estímulo às economias locais, o incentivo ao consumo e ao desenvolvimento de novos mercados e empregos industriais para a erva-mate brasileira, além da desburocratização e a adequação das normas que regem os aspectos sanitário, trabalhista e ambiental relacionados à produção, colheita, industrialização, comércio e consumo da erva-mate.

# Culinária

## Filé de peito de frango Copacol recheado

### INGREDIENTES:

600 g de Filé de Peito de Frango Copacol  
1 abobrinha  
3 tomates picados  
100 g de queijo muçarela  
Pimenta-do-reino a gosto  
Sal a gosto  
Azeite para grelhar  
Sugestão de acompanhamento: Anéis de Cebola Copacol  
MODO DE PREPARO:  
Tempere os Filés de Peito de Frango Copacol com sal e pimenta e grelhe numa chapa de ferro, com um fio de azeite, deixando-os mal passados. Reserve.  
Na mesma chapa, grelhe as abobrinhas cortadas em rodadas. Reserve.  
Descarte a pele a as sementes dos tomates e corte em

cubos pequenos.

Rale o queijo.  
Corte fendas na superfície do filé grelhado, sem separar as partes. Em cada fenda, coloque fatias de abobrinha grelhada e queijo.  
Coloque os filés numa travessa refratária, cubra com os cubinhos de tomate e o queijo restante.  
Leve ao forno pré-aquecido em 180°C, por 10 a 15 minutos.  
Sirva acompanhado de Anéis de Cebola Copacol fritos.

PASSE O LEITOR DE QR CODE DO SEU CELULAR NA IMAGEM ABAIXO E VEJA O VÍDEO DO MODO DE PREPARO DESTA RECEITA.



## Paella Valenciana



### INGREDIENTES:

1/2 kg de frango  
1 kg de polvo  
1 kg de lula  
2 kg de mexilhão  
1/2 kg de camarão médio  
1/2 kg de arroz parboilizado  
2 unidades de cabeça de alho grande  
3 unidades de tomate para molho  
1 unidade de pimentão amarelo  
Açafrão e sal a gosto  
DECORAÇÃO:  
6 unidades de camarão grande ou lagostim grande  
6 unidades de mexilhão com casca  
1 unidade de pimentão vermelho  
1 unidade de tomate  
MODO DE PREPARO:  
PARTE 1: 15 MINUTOS:  
Coloque a metade dos alhos para dourar no azeite. Acrescente os frangos temperados.  
Cozinhe até dourar. Reserve o frango.  
Em uma panela a parte cozinhar o mexilhão com casca e

o camarão grande.

PARTE 2: 20 A 30 MINUTOS:  
Coloque a metade dos alhos para dourar no azeite. Acrescente as lulas. Cozinhe até dourar.  
PARTE 3: 40 A 50 MINUTOS:  
Acrescentar o polvo, frango e o mexilhão.  
Acrescentar água do camarão até cobrir os ingredientes. Acrescentar o tomate e pimentão picados.  
Deixar ferver até pegar gosto e ficar suculento.  
PARTE 4: 20 A 30 MINUTOS:  
Colocar água fria (3 de água para 1 de arroz) e açafrão. Colocar o arroz.  
Espelhar o camarão médio. Enfeitar a gosto.  
Cobrir com papel alumínio.  
DECORAÇÃO:  
PARTE 5: 20 MINUTOS:  
Ferver água com sal.  
Cozinhar os camarões grandes inteiros ou lagostim até ficarem avermelhados.  
Cozinhar o mexilhão com casca.  
INFORMAÇÕES ADICIONAIS  
Lembrar de acrescentar sal e temperos a gosto.

## Gelatina ao creme com morangos

### INGREDIENTES:

2 caixas de gelatina sabor morango light  
1 caixa de morangos cortados ao meio (limpos e sem folhas)  
1 caixa de pudim de coco light  
500 ml leite desnatado  
MODO DE PREPARO:  
Prepare o pudim com o leite conforme orientações. Coloque em um refratário e deixe durante 1 hora na geladeira para dar uma endurecida.  
Enquanto isso prepare a gelatina, as 2 caixas dissolvidas em 700 ml de água (200 ml quente para diluir e depois colocar os outros 500 ml gelada). Reserve.  
Distribua os morangos sobre o creme e despeje a gelatina com uma colher, com cuidado para não penetrar no creme.  
Depois leve a geladeira até a gelatina endurecer.



Peito Desfiado  
**Copacol...**  
Bom demais!

Quando o consumidor faz a propaganda, não tem erro. Experimente!

www.copacol.com.br

**Copacol**  
Apaixonados por sabor

# Agricultura familiar terá mais assistência técnica na região

A agricultura familiar teve um ano positivo na região oeste do Paraná, apesar de alguns percalços e trâmites burocráticos que influenciaram o andamento dos trabalhos e ações em 2018. Essa é uma situação enfrentada, por exemplo, pela Biolabore (Cooperativa de Trabalho e Assistência Técnica do Paraná), que tem sede em Santa Helena e atende 30 municípios da região. Porém, os resultados são satisfatórios e refletem em ampliação das ações em 2019.

A necessidade de renovação de contrato e o próprio pleito eleitoral de 2018 influenciaram o andamento dos trabalhos, segundo o presidente Douglas Kunz. “O cenário geral e as perspectivas, no entanto, são positivas”, ressalta.

No caso de contrato com a Itaipu Binacional, no Programa de Desenvolvimento Rural Sustentável, houve ampliação para o atendimento em número de produtores e municípios assistidos. “Serão 1,2 mil produtores e aproximadamente 30 municípios que

poderão acessar os serviços da cooperativa nos próximos três anos”, destaca Kunz.

## AMPLIAÇÃO

Vencedora da licitação da Itaipu, a Biolabore ampliará os atendimentos em mais de 70%. Anteriormente eram contemplados 700 produtores. A equipe de assistência técnica, que era composta por 20 pessoas, passará para 26 profissionais.

Os serviços de assistência técnica são prestados há aproximadamente dez anos e representam o suporte para melhorar a produtividade, com diversificação, qualidade e conquista de mercado, segundo Kunz.

O trabalho foi retomado em dezembro e as ações já estão sendo intensificadas neste mês de janeiro. A expectativa é bastante positiva com manutenção constante da qualidade dos serviços. Dentre as ampliações estão oferta de crédito agrícola, licenciamento ambiental, topografia e conservação de solo. A atenção está voltada à agricultura familiar com produção de

grãos, frutas, hortaliças, apicultura e pecuária leiteira.

Conforme o presidente da Biolabore, os trabalhos são ofertados em parceria com Itaipu, prefeituras e Sebrae (Serviço Brasileiro de Apoio às Micros e Pequenas Empresas).

## A BIOLABORE

A Biolabore fica no CAP (Centro Avançado de Pesquisas) de Santa Helena na Rodovia 497, Linha Novo Paraíso. Possui 74 cooperados e um grupo multidisciplinar de engenheiros agrônomos, agrícolas, químicos e ambientais, zootecnistas, médicos veterinários, biólogos, administradores, turismólogos, geógrafos, sociólogos, economistas, advogados e técnicos agropecuários, com formações de nível técnico, superior, pós-graduados (mestres e doutores). Tem como missão fornecer serviços técnicos especializados e produtos para o desenvolvimento sustentável e uma visão de ser referência na elaboração e atuação em projetos sustentáveis.



Planejamento de ações já definidas fará atendimentos chegarem a 1,2 mil produtores

## Nutrição animal garante mais produção de leite



Gerenciamento de ponta e melhoria na qualidade da ração garantem ganhos no campo

Para que a atividade leiteira possa ser competitiva, fatores como genética e nutrição animal são fundamentais para que os resultados possam ser cada vez melhores. Isso está cada vez mais presente em muitas propriedades da região.

Cooperados da Primato, com sede em Toledo, recebem pela assistência técnica informações precisas que comprovam que o investimento aplicado faz a diferença no resultado e no rendimento. E, com isso, a linha de rações da própria cooperati-

va está contribuindo para que o cooperado tenha maior rentabilidade e também que o leite produzido seja de alta qualidade.

Um dos exemplos vem da Linha Padovani, em Catanduvas. “Temos uma área de 10,2 alqueires, onde produzimos na lavoura silagem e o restante para atividade leiteira”, explicou o produtor Abraão Motta. Na propriedade trabalham os filhos e a esposa.

Com relação à nutrição animal, o cooperado fez questão de destacar a ração como pro-

pulsora de melhor produtividade e na sanidade do plantel. “Temos um plantel de 85 animais, sendo 46 em lactação, com uma média geral de 29 litros cada”, comentou Abrão, que complementou: “há quase dois anos utilizamos a ração especial e desde então percebemos que a sanidade dos animais está muito melhor, sem contar que nossa média de leite aumentou e trouxe mais qualidade, então, classifico como uma das melhores que já utilizei”.

A terra nos dá mais do que podemos

carregar sozinhos. Mas tudo isso

é valioso demais para deixarmos em

mãos que não são as nossas.

Chegou a hora de reconhecer nosso

poder, unir forças, confiar e acreditar.

Mostrar que a união torna possível tudo-

aquilo que não se faz sozinho.

Que o eu precisa dar lugar ao nós.

## NÓS SOMOS A MUDANÇA



04 A 08 DE  
FEVEREIRO  
DE 2019

showrural.com.br

BR-277- km 577 | Cascavel/PR

# Nova diretoria da Adapar assume com foco no novo status da aftosa

O secretário da Agricultura e do Abastecimento, Norberto Ortigara, deu posse esta semana à nova diretoria da Adapar (Agência de Defesa Agropecuária do Paraná). O médico-veterinário Otamir Cesar Martins assumiu a presidência, em substituição ao também veterinário Inácio Afonso Kroetz, que dirigiu a empresa desde 2011, quando foi criada.

Como empresa pública, a Adapar tem um papel essencial em garantir a sanidade e qualidade de cargas de alimentos e produtos enviados a qualquer lugar do mundo. Segundo Ortigara, o mote deste ano será trabalhar o novo status de Paraná livre de febre aftosa sem vacinação.

Ortigara disse que a nova diretoria assume com esse processo em andamento e tem como desafio atingir as metas estabelecidas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento para concluir as tarefas que são necessárias. “O desafio da empresa é não baixar a guarda e trabalhar sempre com métodos e ferramentas novas para fazer uma boa vigilância e proteger contra as ameaças de doenças e pragas”, disse.

## PERIGOS

Ele citou entre as ameaças que exigem vigilância constante a proteção contra a influenza aviária e contra a ferrugem da soja.

O secretário também enfatizou a necessidade de a empresa trabalhar com novas ferramentas e avançar na estratégia de fazer uma vigilância de forma preventiva e entregar os resultados para a sociedade.



Médico-veterinário Otamir Cesar Martins assume a presidência da entidade

## Educação Sanitária

O diretor-presidente da Adapar, Otamir Cesar Martins, afirmou que assume o comando da empresa com o compromisso de buscar de forma incessante a transparência em todos os atos e ações da Adapar. “Vamos também trabalhar com ênfase a educação sanitária para que produtores e agroindústrias não repitam os mesmos problemas, sempre”, disse. “Também vamos trabalhar para a criação de um ambiente favorável aos negócios, com agilidade suficiente para que o empreendedor possa investir seu capital e ter os trâmites liberados o mais rápido possível”, afirmou Martins.

## Governador descarta extinção do Iapar

O governador Ratinho Junior afirmou esta semana que o Iapar (Instituto Agronômico do Paraná) não será extinto. “O Iapar é um órgão importante e um patrimônio do Paraná. Nunca se cogitou acabar o Iapar”, disse Ratinho Junior, em reunião com representantes do setor produtivo de Londrina e região, no Palácio Iguazu, em Curitiba.

O Iapar será unificado com

o Emater (Instituto Paranaense de Assistência Técnica e Extensão Rural), a Codapar (Companhia de Desenvolvimento Agropecuário do Paraná) e o CPRA (Centro Paranaense de Referência em Agroecologia).

A unificação reduzirá custos administrativos das autarquias, mas os profissionais do Iapar vão continuar: “São essenciais para dar continuidade ao projeto do governo. Não va-

mos dispensar profissionais, doutor ou mestre. Simplesmente não tem nem lógica”.

Para o presidente do Conselho da Sociedade Rural do Paraná, Afrânio Eduardo Rossi Brandão, a conversa com o governador deixou o setor produtivo de Londrina mais tranquilo. “Tudo o que foi feito para diminuir gastos no Paraná e o custo administrativo será favorável para toda sociedade”, disse.

## OUTRAS FUSÕES

Além da fusão das autarquias da agricultura, haverá também unificação de autarquias correspondentes, como o Instituto de Terras, Cartografia e Geologia do Paraná (ITCG) e o Instituto das Águas do Paraná, que pertencem à Secretaria de Estado do Meio Ambiente e Recursos Hídricos.

## Publicado Anuário sobre Controle de Alimentos de Origem Animal

O Mapa (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento) já publicou a quarta edição do Anuário dos Programas de Controle de Alimentos de Origem Animal - 2018. Os dados, apresentados pelo Dipoa (Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal), trazem os resultados das amostras coletadas nos estabelecimentos registrados no SIF (Sistema de Inspeção Federal) e analisadas nos Lanagros (laboratórios do Ministério), em 2017.

Naquele ano, os Lanagros realizaram 25.007 análises para o Programa de Avaliação de Conformidade de Produtos de Origem Animal. Foi de 85,61% o índice de conformidade das 2.961 amostras analisadas de produtos de origem animal, representando evolução sobre a conformidade de 83,85% de 2016. O Programa tem como objetivo verificar o índice de conformidade de pro-

duto de origem animal.

Nas amostras onde foram feitas análises microbiológicas (presença de bactérias e microrganismos nocivos à saúde humana) foi atingida conformidade de 91,30%. Esses controles estão previstos no PNCP (Programa Nacional de Controle de Patógenos) que visa monitorar a presença de *Listeria monocytogenes* em produtos de origem animal prontos para consumo, *Escherichia coli* produtora de STEC (Shiga toxina) e *Salmonella spp.* em carne de bovinos e *Salmonella spp.* em carcaças de frangos e perus.

Em 324 amostras também foram realizadas análises para pesquisar indícios de fraude. Nas amostras de leite, foi pesquisada a adição de soro, açúcares, sais, conservantes, dentre outras substâncias proibidas, através do levantamento ou quantificação dos parâmetros de amido, cloretos, neutralizantes da acidez e sacarose, entre outros. Verificou-se que o

índice de conformidade do leite pasteurizado foi de 89,39%, do leite UHT foi de 93,91%, e do leite em pó foi de 97,53%.

Nas carcaças de frango, foi apurado se havia adição de água e o índice de conformidade foi de 76,69%. No pescado, o índice de conformidade para análise de desglaciamento (eliminação da fina camada de gelo existente no pescado congelado, que serve como proteção ao produto) foi de 86,67%.

Assim como nos anos anteriores, não foram contemplados os estabelecimentos localizados em Santa Catarina, filiados ao Sindicato dos Armadores e das Indústrias da Pesca de Itajaí e Região, por haver determinação judicial, sendo que esta região está entre as principais do setor de indústrias de pesca do país.

O anuário apresenta ainda os resultados das análises de ações de combate à fraude, do PNCR/Animal (Plano Nacional de Controle de Resíduos e Con-



Publicação mais recente traz panorama da produção brasileira de origem animal

taminantes) e do Regime de Alerta de Importação.

## APÓS O CARNE FRACA

Em 2017, após a deflagração pela Polícia Federal da Operação Carne Fraca, o Ministério coletou 762 amostras junto aos 21 frigoríficos citados pela PF, para avaliar a segurança sanitária de produtos cárneos fabricados por esses estabelecimentos.

Do total de 762 amostras analisadas, 683 (89,63%) não apresentaram nenhuma irregularidade quanto aos parâmetros

físico-químicos e microbiológicos. Em 69 amostras (9,05%), foram detectados problemas de ordem econômica como, por exemplo, excesso de amido em salsicha, adição de água além do permitido em frango, uso do conservante ácido sórbico em produtos em que este não é permitido. Somente em 10 amostras (1,31%) foram detectados problemas microbiológicos como presença de *Salmonella*, *Staphylococcus coagulase positiva* e coliformes.

# Safra encolhe com secas



ALTON SANTOS

A safra brasileira deverá ficar entre 110 milhões e 115 milhões de toneladas, estima o presidente da Aprosoja Brasil, Bartolomeu Braz Pereira. Segundo ele, as áreas mais preocupantes são o Paraná e o Mato Grosso do Sul, além da situação que começa a se agravar no Centro-Oeste e no Mato-piba, onde as chuvas se mostram limitadas, mal distribuídas e de baixo volume.

Conforme Braz, os produtores devem permanecer atentos, acompanhando suas realidades e já começando a buscar o seguro agrícola. “Para quem não tem o seguro, estamos negociando”.

Ele alerta que a quebra pode ser ainda mais severa caso as chuvas não cheguem de forma adequada às regiões mais ne-

cessitadas. “As preocupações quanto ao clima na América do Sul estão se intensificando neste início de 2019, com padrão extremamente seco apontado para maior parte das regiões central e Norte do Brasil”, traz a ARC Mercosul.

Segundo a consultoria, os principais modelos climáticos continuam mostrando um padrão de menos precipitações para boa parte do Brasil durante a primeira quinzena de janeiro, que pode ser a mais seca em dez anos. O calor intenso também continua. E o quadro, portanto, intensifica a possibilidade de que as perdas na safra brasileira sejam ainda maiores.

“O padrão mais seco deve se manter nas próximas semanas, com chuvas entre

50% e 90% abaixo da média normal nos estados de Mato Grosso, Goiás, Mato Grosso do Sul, São Paulo e também no Paraguai, enquanto chuvas em grandes volumes são esperadas no extremo sul do Brasil (Santa Catarina e Rio Grande do Sul) e para grande parte da Argentina”, explicam os especialistas da ARC.

De acordo com informações do Inmet (Instituto Nacional de Meteorologia), os maiores acumulados de chuva deverão ser registrados nos estados de Santa Catarina e Rio Grande do Sul nos próximos dias, assim como o registrado nesta semana, mas há ainda possibilidade de boas precipitações para o Brasil Central, com volumes mais expressivos para Mato Grosso e Goiás.

## Sojicultores driblam a falta de chuva

Por conta das ações do clima e do tempo, o Deral (Departamento de Economia Rural) no Paraná já reduziu a estimativa de produção em 500 mil toneladas, 2% do volume total. Agora, são esperadas cerca de 19 milhões de toneladas na safra 2018/2019.

O Estado é o segundo maior produtor de soja do País e o que tem enfrentado as piores condições climáticas em pleno desenvolvimento da safra. Diversas cidades estão com chuvas abaixo da média histórica, trazendo prejuízos aos produtores.

No oeste do Paraná, alguns sojicultores estão sentindo menos a falta de chuvas devido ao uso de condicionadores de solo, que atuam na estrutura física, química e biológica do solo e auxiliam na liberação de nutrientes, garantindo melhor produtividade. Um dos objetivos dessa solução é proporcionar maior aeração e descompactação, além de maior retenção de água e ocupação pelas raízes. “Com o nosso condicionador de solo, conseguimos estruturar um sistema radicular mais eficiente e acessar água mais profundamente ao longo do perfil do solo; com isso as plantas sentem menos condições de estresse. Também conseguimos promover melhorias físicas no solo em áreas com compactação menor, favorecendo o desenvolvimento de raízes. A solução proporciona me-

lhor aproveitamento de fertilizantes, logo temos plantas mais bem nutridas”, esclarece Daniel Thomazi, coordenador de Desenvolvimento da Fertilâqua.

O produtor Luis Weleveter, de Toledo, utiliza o condicionador de solo há quatro anos, em área total, e tem em sua propriedade um cenário mais positivo. “A terra está mais macia e ficou mais descompactada. E onde não se tem tanta erosão, a raiz consegue se aprofundar mais e a planta sofre menos. Como a produtividade aumenta, o custo de aplicação do produto no solo é totalmente coberto e ainda se obtém lucro no número de sacas de soja”, explica.

Segundo Thomazi, o cuidado com a estrutura do solo é tão importante quanto os outros processos na produção e influencia diretamente nos resultados da safra. “Com a interação das características químicas, físicas e biológicas nós damos um passo a mais e conseguimos realmente melhorar e alcançar esses índices de maior produtividade”.

O sojicultor Gilberto Orlando, também de Toledo, aponta que a diferença é clara nas suas lavouras que usam os condicionadores de solo em comparação com as dos vizinhos que não fizeram o uso. “Estamos esperando colher em torno de 140 sacas por alqueire. Comparando com outros produtores, a diferença será grande, de umas 20 a 30 sacas a mais por alqueire”, afirma.

DIVULGAÇÃO



Tecnologia se torna aliada para minimizar perdas e garantir produtividade

# Professor de zona rural do PR embarca para o Vale do Silício

Vencedor do concurso nacional "Educador Inspirador", professor da zona rural do Paraná embarcou ontem (9) para São Francisco, na Califórnia, para receber sua premiação: visitar o Vale do Silício, a Universidade de Stanford e a sede da plataforma de aprendizagem Quizlet, que promoveu a competição.

Claudinei Ferreira Gundim leciona História e Geografia para 300 estudantes de duas escolas públicas de um município com menos de 6 mil habitantes na zona rural do Paraná. Ele será acompanhado por um aluno que o indicou no concurso. Ao todo, foram mais de 500 indicações. A viagem terá duração de cinco dias e será custeada pela Quizlet.

A maior expectativa do professor está relacionada com o contraste que o intercâmbio proporcionará. A cidade de Nova Tebas, onde dá aula, conta com recursos tecnológicos e até internet banda-larga limitados, enquanto o Vale do Silício abriga algumas das maiores empresas de tecnologia do mundo.

"Espero conhecer coisas novas, por ser um polo de tecnologia e inovação, e tentar

desenvolver parte do que eu vir lá aqui, no Brasil. Mesmo levando em conta a limitação que temos, a gente cria mecanismos para adaptar e conseguir levar aos alunos", afirma.

Foi esse pensamento que o impulsionou a ser o vencedor nacional do concurso. Claudinei utiliza em suas aulas a plataforma Quizlet para desenvolver conteúdos e fazer avaliações diárias e mensais, por meio de gamificação, flashcards e testes. "Fica o agradecimento especial à empresa por ter realizado o concurso, valorizando os professores e dando possibilidade aos profissionais de educação de todo o Brasil demonstrarem o que cada um tem desenvolvido".

CEO da Quizlet, Matthew Glotzbach destaca os profissionais que participaram do Educador Inspirador. "O processo todo foi enriquecedor e ficamos impressionados com muitas das histórias dos professores que concorreram ao prêmio. Estamos ansiosos para receber o Claudinei e ampliar o intercâmbio de educação e tecnologia com o Brasil".

## O PRÊMIO

Ao todo, mais de 500 profissionais foram indicados ao Prêmio. Na segunda fase foi realizada a seleção de até três semifinalistas por Estado por um júri da Quizlet. Na etapa seguinte, uma votação popular definiu o representante de cada Estado.

Claudinei recebeu 872 votos, tornando-se o vencedor do Paraná e o segundo mais votado entre todos os 27 estados. A grande final consistiu na análise dos perfis e dos projetos educacionais dos 27 candidatos por consultores e profissionais da Quizlet.



Claudinei quer trazer ao Paraná o que aprender no maior polo tecnológico do mundo

## Sobre a Quizlet

Utilizado por dois em cada três estudantes do Ensino Médio e um em cada dois estudantes universitários - e um total de mais de 50 milhões de pessoas por mês - a Quizlet é a maior plataforma de aprendizado de conteúdo gerado pelo usuário, utilizando atividades e jogos para ajudar os alunos em seus estudos.

Com mais de 300 milhões de study-sets criados por usuários ativos, alunos e professores podem encontrar conteúdo de outras pessoas ou criar seus próprios. Quizlet complementa os modos de aprendizado existentes, permitindo que os alunos se envolvam com qualquer material da maneira que melhor aprendem e fornecendo uma base de conhecimento para os professores compartilharem conteúdo entre si. A empresa oferece uma combinação de assinaturas gratuitas e pagas para alunos e professores, permitindo maior personalização.

A Quizlet foi fundada em 2005 pelo então estudante do ensino médio Andrew Sutherland para estudar para um exame de francês. Está sediada em San Francisco, Califórnia e é apoiada pela Icon Ventures, Union Square Ventures e Costanoa Ventures. Para mais informações, visite [www.quizlet.com](http://www.quizlet.com).

## Oeste representa mais de 70% da produção estadual de peixes

O oeste paranaense tem se consolidado como um dos mais fortes redutos de produtores de peixe do País, impulsionado pela mão de obra qualificada dos profissionais desse mercado.

Para termos uma ideia, a região oeste comporta atualmente algo em torno de 1.800 propriedades rurais de forma comercial e produzindo em torno de 85 mil toneladas de peixes, em média, nos últimos anos.

Segundo dados do Instituto Emater (Paranaense de Assistência Técnica e Extensão Rural), a produção de peixes cresce em um ritmo acelerado de 15% a 20% ao ano na região. Os modelos de produção empresarial e cooperativa se destacam e ditam novos tempos para essa atividade ainda considerada nova no Brasil. A região tem destaque nacional pela sua produção que representa 73% da

produção estadual e em torno de 10% da produção nacional e com destaque para a tilapicultura, relata a Emater.

O engenheiro de Pesca Ricardo Krause observa que, para esses números terem sido alcançados dessa maneira, foi fundamental um processo de melhoria continuada: "O produtor tem se tecnificado e isso melhora a produção. As orientações de um profissional especializado também é um fator determinante, uma vez que há meandros dentro dessa cultura que devem ser respeitados".

Para Krause, o crescimento se dará pela qualificação dos profissionais envolvidos. "Segundo as previsões da FAO [Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura] divulgadas em 2018, o Brasil deverá ter um acréscimo de 89% na produção de pesca-

dos através da aquicultura até 2030. Desse modo, o profissional Engenheiro de Pesca tem, e ainda terá, papel de destaque nessa história que promete muito mais sucesso".

### A "RAINHA DA ÁGUA"

É quase que natural para quem mora no interior ter seu peixe de água doce predileto. Na região oeste a "rainha" da preferência do consumidor tem sido a tilápia.

Os números mostram que no Brasil foram produzidas 485,2 mil toneladas de peixes em 2017, segundo dados da Pesquisa Pecuária Municipal (PPM), realizada pelo IBGE (Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística). Desse total, a tilápia representou 58% da produção nacional de peixes com 283,3 mil toneladas despescadas.

O Paraná é o estado líder na produção aquícola nacional com



Tilápia é a principal cultura produzida na piscicultura do oeste do Paraná

98 mil toneladas produzidas só em 2017, das quais 91,7 mil toneladas foram representadas por tilápias. A região oeste representa a maior parte da produção do Estado, com abate e processamento de cerca de 160 toneladas de tilápia por dia nas 24 indústrias destinadas ao beneficiamento, nas quais o produto final predominante é o filé.

"O tempo de produção dessa espécie leva entre 7 e 10 meses. É uma safra que depende de como o peixe é alocado na água. Se for de 1 grama por exemplo, leva 10 meses. Se for 50 gramas, leva 7 meses", explica Krause. "A grande questão ainda na produção da piscicultura é a qualidade da água, fator que determinará, no final de todo o processo, a qualidade do produto", finalizou.



**AVC**  
Auto Center

**AUTO VIDROS CASCAVEL**

**Av. Brasil 4776 - Centro**  
**(45) 3220-1000**



**Serviços e troca de peças**

Insulfilm - Alarmes  
Lâmpadas Automotivas  
Escapamentos - Capotas Marítimas  
Amortecedores - Pastilhas  
Freio e Discos - Polimento de Faróis  
Lanternas e Troca de Parabrisas  
Acessórios de Veículos,  
Pick-up e para Viagem

**OFERTA**

**ALINHAMENTO + BALANCEAMENTO**

Para automóveis **R\$59,00**  
Para caminhonetes, vans e SUVs **R\$99,00**

**ESCOLHA UMA LOJA E AGENDE SEU HORÁRIO**

**FAÇA A REVISÃO PREVENTIVA DO SEU VEÍCULO**

**Ótimos preços de pneus 1ª Linha** 