



ABCS e ASES promovem ações da Semana Nacional da Carne Suína no ES



Pag. 6



Médicos Veterinários do IDAF participam de capacitação com foco no Registro de Granjas Avícolas.

Pag. 5



Palestras técnicas apresentam mudanças na Reforma Trabalhista

Pag. 11



Avicultura

Pag. 3

Qualificaves aponta perigos relacionados a Laringotraqueíte.



Geral

Pag. 11

Espaço Jurídico destaca incertezas do Funrural.



Suinocultura

Pag. 10

Qualificaves aborda boas práticas nas fábricas de ração.

Redação

Editorial



Há alguns dias a suinocultura brasileira promoveu mais uma vez uma importante mobilização através da Semana Nacional da Carne Suína. Entidades nacional e estaduais, empresas e produtores, além de vários parceiros, mostraram novamente as maravilhas dessa proteína, que tem caído nas graças de importantes redes do varejo nacional, pela versatilidade e retorno garantido, já que o consumidor tem se interessado mais nos últimos tempos pelo seu consumo.

É impressionante a evolução desse trabalho e a adesão gradativa do próprio setor ao conceito, embora, em minha opinião, essa adesão deveria ser maior e mais rápida, uma vez que o projeto capitaneado pela ABCS tem mostrado resultados muito favoráveis ao setor. De uma proposta que certamente muitos viam com desconfiança há alguns anos, ao entusiasmo literalmente estampado no rosto de quem hoje ajuda a promover a proteína mais consumida no mundo, essa é a realidade que temos a satisfação de vivenciar e de participar atualmente.

A qualidade e profissionalismo de ações e materiais desenvolvidos também são pontos de grande destaque nesse trabalho, ao ponto de serem alvos de, no mínimo, curiosidade de outros países que também buscam promover a carne suína e que, ao contrário de nós, têm muitos recursos disponíveis para qualquer trabalho de promoção, mas ainda não possuem expertise semelhante para realizar com tanta habilidade e competência ações que promovam o produto e o setor.

Sei que estou sendo redundante em relação à opinião que citei a seguir, mas isso é resultado de trabalho conjunto, de união que garante que um determinado segmento possa se manter ativo, mostrando força e determinação em busca do espaço merecido, mantendo grandes e pequenos em suas

atividades.

E aí, com uma parte que acho muito importante, sem denegrir a imagem de ninguém e de nada, como há muitos anos vimos que ocorreu com a nossa carne suína, e que ainda vemos tentativas que buscam descredenciar esse alimento saudável.

Já aprendemos a produzir com qualidade e responsabilidade a proteína que disponibilizamos para o mercado e agora estamos aprendendo a cada dia mais conquistar o consumidor e mostrar as vantagens do nosso produto. Um consumidor, que se diga, cada vez mais atento e exigente, que quer comer coisa boa, saudável e com qualidade, que tem preocupação com o meio ambiente, com o bem-estar das pessoas e animais e que precisa receber a informação coerente.

E isso dá trabalho, requer atenção o tempo todo, ou melhor, requer atenção em tempo permanente. Isso significa que nunca poderemos nos acomodar, pelo contrário, temos que buscar sempre mais parcerias e empenho do próprio setor e intensificar essa proximidade com quem consome nossa carne suína. Em outras palavras, “precisamos ser vistos para ser lembrados”.

E aqui no Espírito Santo, apesar de termos uma suinocultura pequena, o dever de casa vem sendo feito. Produtores, Indústria e Parceiros estão sempre empenhados em levar a correta informação e promover o seu produto. Isso foi novamente visto com mais intensidade durante o período da Semana Nacional da Carne Suína, as empresas foram para a mídia expor suas marcas e divulgar seus produtos, eventos focados na promoção da carne suína foram realizados, estudantes e profissionais foram qualificados, uma ampla divulgação feita nos vários meios de comunicação e redes sociais. Enfim, creio que por aqui tenhamos cumprido a nossa parte.

Mas não descansamos, a luta é constante e vai além da promoção de produto, trabalhando mecanismos para que o produtor possa continuar produzindo, que possa manter milhares de empregos, que possa se manter no campo, que possa continuar sustentando nosso país.

Trabalhar Unidos: é esse o conceito, é essa a nossa missão.

Nélcio Hand
Diretor Executivo
AVES e ASES

Espaço da culinária

Lazanha de Pernil Suíno



INGREDIENTES

- ✦ 600 g de **Pernil Suíno** sem osso
- ✦ 2 colheres (sopa) de óleo
- ✦ 1 cebola média picada
- ✦ 3 dentes de alho picados
- ✦ 2 colheres (sopa) de tomilho e manjeriço picados
- ✦ 2 colheres (chá) de sal
- ✦ 1 embalagem de massa para lasanha (200 g)
- ✦ 4 xícaras (chá) de molho de tomate caseiro
- ✦ 200 g de queijos ralados (mix de mussarela e parmesão)
- ✦ 1 colher (café) de pimenta-do-reino recém-moída

MODO DE PREPARO

Corte o pernil em cubos pequenos (cerca de 2 cm). Em uma panela de pressão, aqueça o óleo, coloque os cubos de pernil e doure-os. Acrescente a cebola, o alho, as ervas e o sal e misture bem. Adicione água em quantidade suficiente para cobrir a carne. Tampe e, assim que pegar pressão, cozinhe por 20 minutos. Retire a carne da panela, desfie-a com a ajuda de um garfo e reserve.

Cozinhe a massa de lasanha conforme as instruções da embalagem. Monte a lasanha em um refratário quadrado médio, alternando as camadas de molho de tomate, massa e pernil desfiado. Termine com uma camada de molho, finalize com os queijos ralados e cubra com papel-alumínio.

Leve ao forno quente (200 °C), previamente aquecido, e asse por 25 minutos.

Retire o papel-alumínio e aumente o forno para 250 °C (ou ligue o grill do forno), apenas para dourar a camada de queijos. Sirva em seguida.

RENDIMENTO
4 a 6 porções

TEMPO DE PREPARO
60 minutos

CORTE
Pernil Suíno

AGENDA

09 de novembro - Qualificases

23 de novembro - Palestra Técnica Postura Comercial

08 de dezembro - Assembleia Geral Ordinária - Eleição Diretoria ASES

Esta programação está sujeita a alterações.

EXPEDIENTE:



Jornal do AGRONEGÓCIO
Veiculado no Espírito Santo e outros Estados
BR 262, KM 47, Centro - Marechal Floriano - ES
CEP: 29255-000
Tel.: (27) 3288-1182 - Caixa Postal 70
comunicacao@associacoes.org.br

Contatos comerciais:
(27) 3288-1182

Coordenação:
Nélcio Hand

Textos:
Thagner Kuster - JP 3510

Jornalista Responsável:
Thagner Kuster - JP 3510

Revisão:
Nélcio Hand
Aline Nitz

Impressão:
Grafisana

Tiragem: 1.000

Fotos: Arquivos J.A.

Projeto gráfico e Diagramação
Julio Strey - (27) 99962-6665

O Jornal do Agronegócio destina-se à veiculação das principais atividades desenvolvidas pelos setores de avicultura e suinocultura do Estado do Espírito Santo.

Avicultura

Perigos da Laringotraqueíte são abordados durante Qualificaves na 6ª Semana Tecnológica do Agronegócio



Fernando Resende, Coordenador Técnico da Ceva Saúde Animal

Os perigos relacionados à doença “Laringotraqueíte” foram apresentados em palestra ocorrida no dia 17/08, durante o Qualificaves especial promovido pela Cooperativa Agropecuária Centro Serrana (Coopeavi) e pela Associação dos Avicultores do Estado do Espírito Santo (AVES). A palestra fez parte da programação da 6ª Semana Tecnológica do Agronegócio - STA realizada pela Coopeavi entre os dias 16 a 19 de agosto, no Parque de Exposições de Santa Teresa - ES.

Fernando Resende, Coordenador Técnico da Ceva Saúde Animal foi quem ministrou o tema, inicialmente falando sobre as características do

vírus e da doença. Apresentou as vacinas disponíveis para a Laringotraqueíte, e como foram e estão sendo utilizadas nas regiões em que a doença foi notificada. “O Espírito Santo ainda é um território livre da Laringotraqueíte. A doença respiratória que acomete aves registrou casos em municípios paulistas e mineiros, localizados a menos de 1.000 quilômetros da área de atuação da Coopeavi”, disse.

O auditório ficou lotado com a presença de avicultores e lideranças estaduais e federais. Resende explicou que não existe tratamento específico contra a doença, se tornando de grande importância a prevenção, atra-

vés da adoção de medidas de biossegurança e do não uso de produtos que lesionem a mucosa respiratória. “A medida mais efetiva para o controle da doença é a vacinação”, afirmou.

O médico veterinário da Coopeavi, Tarcísio Agostinho, informa que a doença pode matar até 30% dos lotes de aves. “A laringotraqueíte afeta a avicultura de postura, baixando a produção de ovos”, destacou.

De acordo com a médica veterinária da AVES Carolina Covre, o momento foi importante para mostrar o perigo que a doença representa ao plantel de nosso Estado, e se estamos, nós técnicos, produtores e órgãos oficiais preparados para enfrentar um surto da doença. “Diante dos diferentes protocolos de vacinação feitos nos locais em que a doença aconteceu, os desafios encontrados, principalmente em eliminar contaminantes, como o esterco e as próprias aves, várias questionamentos surgem. E mais uma vez a importância da biossegurança foi evidenciada”, enfatizou.

Fonte: Assessoria de comunicação Coopeavi com Informações AVES

Qualificaves aborda custos da limpeza e medicação corretiva nas granjas



Avicultores de Postura Comercial participaram no dia 5 de outubro de mais um Módulo do ciclo de palestras do Qualificaves realizado no Cerimonial Majeski em Santa Maria de Jetibá. A palestra teve como tema “Limpeza e Desinfecção da Granja - Custo da Limpeza Versus Custos da Medicação Corretiva” e foi ministrada pelo médico veterinário da Coopeavi, Tarcísio Simões Pereira Agostinho. O evento é realizado pela Cooperativa Agropecuária Centro Serrana (Coopeavi) e pela Associação dos Avicultores do Estado do Espírito Santo (AVES). O encontro reuniu um total de 52 participantes.

Inicialmente, Tarcísio

falou sobre programa de lavagem e desinfecção após o descarte do lote. “A primeira fase consiste na limpeza seca onde retira-se todo o esterco e toda ração do galpão. Em seguida, toda instalação é varrida e após este momento é passada uma vassoura de fogo. Na segunda fase acontece a lavagem da caixa d'água e dos canos. Todo encanamento é limpo com produtos próprios. Também é necessária a realização da desinfecção dos galpões”, disse.

O palestrante também frisou que em relação à desinfecção, o ideal é que essa prática aconteça de maneira semanal, o que irá contribuir com a prevenção de possíveis doenças que podem vir a surgir no ambiente da granja. “O surgimento de doenças pode trazer prejuízos relacionados ao número de ovos, tamanho e mortalidade, o que pode se estender por diversas

semanas” lembrou.

A palestra teve como objetivo mostrar alguns dos programas de biossegurança da granja, como devem ser feitos, tanto no momento em que ocorre o vazio sanitário nos galpões, como quando ainda existem animais presentes no espaço. Além disso, o palestrante também falou sobre outros cuidados como controle eficiente de microorganismos nos lotes.

Por fim, de maneira prática, Tarcísio demonstrou através de um estudo de caso, quais seriam os valores investidos por ave na compra de produtos para lavagem e desinfecção dos galpões, e quais seriam as despesas no combate as doenças provocadas pela falta desses cuidados. “Enquanto o investimento com prevenção não ultrapassa os R\$ 0,06 por ave, as despesas para o combate a doenças respiratórias podem chegar a R\$ 6,00 por animal. É uma diferença absurda, o que nos lembra que sempre será melhor prevenir do que remediar”, finalizou.

História da Avicultura do Espírito Santo



Uniaves - 3

Eustáquio Moacyr Agrizzi
Médico Veterinário - CRMV - 0079
eustaquio.agrizzi@gmail.com

O frigorífico da Companhia de Alimentos Uniaves, instalado em posição estratégica no sul do Estado do Espírito Santo, entra em funcionamento em 08 de setembro de 2009, sob as orientações e exigências do Serviço Inspeção Federal - SIF- 957, dotado de equipamentos modernos, técnicos e funcionários capacitados para a operação.

Inicia praticando o modelo tradicional, quanto à obtenção da matéria prima - o frango vivo para abate. Viu-se que esse experimento em certo momento não atendia as expectativas dos produtores e nem as do frigorífico. Em 2012, a direção da Companhia toma a decisão em adotar as regras já consagradas em grande parte do país - O sistema de Integração Avícola.

A partir desta adoção notam-se melhorias no complexo, criação das aves e sua industrialização. O sistema de parceria aplicado entre criadores e a indústria, denominado de Fomento Avícola, tem fortalecido e dado equilíbrio necessário para o bom andamento do projeto. A presença de agentes financeiros na expansão é imprescindível.

A reunião destes pontos tem resultado no aumento do volume de aves criadas e, por conseguinte, produtos disponíveis ao mercado. Rígidas regras são empregadas como: controle sanitário, nutrição e controle de seus aditivos, criadas em ótimas condições do Bem Estar Animal, resultando um excelente produto, que industrializado e disponibilizado igualmente a todas as classes consumidoras. Este conjunto de práticas é “vigiado” por olho mágico chamado de Rastreabilidade. O que possibilita a qualquer tempo e ponto da cadeia produtiva se detectar algo a ser pesquisado.

Vasto número de itens está disponível ao mercado consumidor, tanto local, estadual, nacional e ao mercado exportador, desde o tradicional frango inteiro, passando por cortes, com e sem ossos, ao natural e os temperados.

Apresentando estas qualidades em seus produtos está apta a exportar para países com altas exigências sanitárias, conservação e paladar, bem como aos que cultivam culturas e credos próprios.

Durante a implantação da Uniaves tomou-se o cuidado em atender as recomendações islâmicas para o abate, em especial quanto aos equipamentos de sangria, em sua posição voltada para Meca, Cidade sagrada. Os chineses saboreiam produto capixaba como pé de frango, meio da asa e ponta da asa, exportados pela Uniaves. Não só aqueles, mas os japoneses e europeus conhecem os seus produtos de primeira linha.

Toda esta engrenagem não funcionaria “a contento”, se não contasse com a dedicação extremada de seus sócios, diretores, gerentes, técnicos, consultores e centenas de auxiliares que literalmente “vestem a camisa” da empresa. Este número pode ir além de três mil pessoas, ligadas direta e indiretamente ao processo. Além do fator econômico, tem-se a vista, e bem expresso, o social.

As dificuldades do capixaba em produzir alimentos desta natureza, devido principalmente a sua posição geográfica, tem sido compensadas por quem possui garra, dedicação e perseverança. Estas são suas prerrogativas.

Parabéns a todos que a ela se dedicam. O futuro está logo ali. “Piano, piano, se valentano”.

Avicultura

Avicultores Capixabas participam de palestra sobre Registro de Granjas



Reunião realizada em Santa Maria de Jetibá

do Espírito Santo. O Idaf atuará de forma conjunta com os produtores, somando esforços para preservação da atividade de avicultura em todo o Estado do Espírito Santo”, disse.

O Diretor Executivo da AVES, Nélcio Hand apresentou informações sobre o Registro de Granjas, a Situação e os Desafios do Espírito Santo, apresentando um panorama do setor, com

informações a respeito dos processos de registro abertos e em andamento, as ações que estão sendo executadas, e as dificuldades relatadas por produtores e Técnicos para se adequarem as exigências da IN nº 56.

Em seguida, o Chefe da Divisão de Sanidade de Aves – DSAV da Secretaria de Defesa Agropecuária/MAPA, Bruno Rebelo Pessamílio ministrou a palestra “Biosseguridade: Legislações e Perspectivas”, destacando a situação da Influenza Aviária no mundo, e a necessidade eminente da obtenção do registro por parte dos produtores que tem como prazo final, 3 de março de 2018 para obter o protocolo. Bruno explicou que o processo de registro de estabelecimentos avícolas nada mais é do que o cumprimento de um protocolo de biosseguridade que irá resguardar essa granja contra possíveis entradas de doenças, em especial enfatiza-se o risco da Influenza Aviária. “O Brasil é um país livre de Influenza Aviária, porém essa doença vem ocorrendo em outros países e existe o risco de que ela chegue ao país. É importante que médicos veterinários, zootecnistas e responsáveis técnicos orientem os produtores para que adotem os protocolos de biosseguridade, explicando as medidas nas instruções normativas de registro em estabelecimentos, enfatizando a importância de que caso elas não sejam adotadas, isso trará um grande risco para o setor”, enfatizou.

Bruno deixou claro que o órgão oficial não tem nenhuma intenção de prorrogar o prazo para obter o protocolo de registro. “A IN nº 56 foi publicada há 10 anos, o produtor vai prorrogar o prazo para quem? Para nós do serviço oficial? A Influenza Aviária não respeita prazos, não tem como pedir mais prazo para a doença. Nós do serviço oficial estamos nos preparando para a chegada da doença no Brasil, sabemos que é questão de tempo”, alertou.

Bruno ressaltou que aqueles que desejam permanecer na atividade deverão se esforçar para concluírem as exigências até o prazo estabelecido, que o produtor precisa se conscientizar da importância da biosseguridade, vê-la como uma parte fundamental do processo produtivo, e não apenas como uma obrigação que tem um prazo. “Não haverá espaço para aqueles que querem produzir sem nenhum critério. As exigências servem para que o produto obtenha padrões ainda melhores de qualidade”, justificou.

O palestrante falou ainda do papel de todas as partes da cadeia, ressaltando que o sistema de defesa sanitária animal do Brasil é compartilhado, cada elo tem sua responsabilidade, seja o granjeiro, o técnico, o médico veterinário, o zootecnista pessoas que estão ali diariamente na granja, cuidando dos lotes, que sabem o que está acontecendo. “Toda questão de notificação de suspeitas depende integralmente na participação do setor. O MAPA e Idaf vão trabalhar fortemente quando tiver a ocorrência de alguma suspeita ou alguma evidência de uma possível doença que esteja ocorrendo, mas para que isso possa acontecer é necessário que as notificações sejam feitas, que qualquer anormalidade seja notificada. É preciso trabalhar de forma coordenada e cooperada ajudando a solucionar os problemas e identificando se de fato existem riscos de Influenza Aviária, de Salmonella, etc, e se

houver serão adotar os protocolos, para dar ao setor a segurança de resolver o problema o mais rápido possível. Neste sentido é fundamental o envolvimento dos setores privado, serviço público federal e estadual”, finalizou.

Ao final da palestra Bruno respondeu algumas perguntas dos participantes, e encerrou o momento exibindo um vídeo motivacional, incentivando a união de esforços dos produtores em benefício do bem-estar da avicultura capixaba.

Prefeitura irá auxiliar produtores na melhoria de estradas e infraestrutura

Durante a reunião, produtores questionaram sobre a possibilidade de que fossem melhoradas as estradas e infraestrutura, e que fossem concedidas máquinas e equipamentos que os auxiliem na adequação das exigências. A justificativa dos avicultores é que o lucro gerado através da produção não tem acompanhado os altos custos que a atividade exige. O Secretário de Agricultura do Município de Marechal Floriano, Sérgio Stein disse que dentro das possibilidades a prefeitura dará apoio aos avicultores para que possam continuar a exercer a atividade no município. Ele disse que os interessados devem encaminhar suas solicitações a secretaria para que esta possa verificar a disponibilidade de atendimento.



Reunião realizada em Marechal Floriano



Instituto Ovos Brasil: 10 anos em defesa da avicultura nacional



Fundado por produtores e para produtores, o Instituto Ovos Brasil completou dez anos no último mês de setembro. Neste período, a entidade tem sido cada vez mais bem-sucedida em esclarecer aos brasileiros as propriedades nutricionais e os benefícios que os ovos proporcionam à saúde, além de desfazer mitos sobre seu consumo. Como resultado deste trabalho, em uma década, o consumo per capita no país subiu de 120 para 192 ovos por ano... e pode chegar a 210 no próximo triênio.



Este ano, graças ao suporte dos inúmeros associados e parceiros, o instituto organizou mais uma Semana do Ovo, que mobilizou toda a cadeia produtiva. As atividades desta edição extrapolaram os dias que precedem o dia mundial do ovo – a segunda sexta-feira de outubro. As ações seguiram por todo o mês e envolveram atletas como Jade Barbosa, Alan Ruschel e Arthur Nory, que movimentaram suas redes sociais e impactaram cerca de meio milhão de pessoas.

Para saber mais sobre as ações do Instituto Ovos Brasil, acesse www.ovosbrasil.com.br

Avicultura

Médicos Veterinários do Idaf participam de capacitação com foco no registro de estabelecimentos avícolas



Grupo de Médicos Veterinários que participaram do treinamento

Médicos Veterinários do Instituto de Defesa Agropecuária e Florestal do Espírito Santo (Idaf), da Associação dos Avicultores do Estado do Espírito Santo (AVES) e Superintendência Federal de Agricultura (SFA/ES-MAPA) participaram de um treinamento com o objetivo de capacitar os fiscais dos escritórios locais do IDAF quanto ao registro de estabelecimentos avícolas. O treinamento teve início na segunda-feira (09/10), em Vitória, e o encerramento aconteceu na quarta-feira (11/10), com atividade prática em uma granja de

postura comercial em Santa Maria de Jetibá.

A capacitação foi ministrada pelas médicas veterinárias Luciana Fischer Gaspar (Idaf/ES) e Flávia Bornancini, da Secretaria Estadual de Agricultura, Pecuária e Irrigação do Rio Grande do Sul (SEAPI/RS), que atuam como coordenadoras de sanidade avícola.

Todo o setor está se mobilizando para obtenção do registro, cujo o prazo para dar início ao processo e obter o protocolo se encerra em 03 de março de 2018.

Segundo Luciana Fischer, o procedimento de registro, antes restrito ao Escritório Central, em Vitória, agora também será realizado nos escritórios locais. “Essa descentralização garantirá mais agilidade no atendimento aos produtores, além de ampliar o corpo técnico apto a orientar o setor produtivo quanto à importância do registro e das medidas de

biosseguridade em seus estabelecimentos”, disse.

Para Flávia Bornancini, a capacitação dos servidores é muito importante. “Estamos proporcionando ferramentas para que eles possam executar as atividades relativas à área de avicultura de uma forma nivelada, tanto entre si quanto em relação à legislação vigente”, disse. Na quarta-feira (11) a parte prática do treinamento aconteceu em uma das granjas da Kerovos Alimentos, localizada no município de Santa Maria de Jetibá. Na ocasião, além dos médicos veterinários estiveram presentes o proprietário da empresa, e Presidente da AVES, Ademar Kerckhoff, o administrador da empresa Igor Kerckhoff, a médica veterinária da empresa, Thalyta Andrade Dadalto, o Diretor da AVES Nélcio Hand e a Médica Veterinária da AVES, Carolina Covre.

Para Carolina Covre, que participou do treinamento, repre-

sentando os avicultores e responsáveis técnicos, “a atitude do Idaf em descentralizar o processo e dar autonomia aos médicos veterinários oficiais dos escritórios locais é essencial para dar agilidade aos processos e melhorar a comunicação entre Idaf e avicultores. Os médicos veterinários oficiais dos escritórios locais são os responsáveis por avaliar a documentação e fazer a vistoria da propriedade, ou seja, eles precisam estar preparados para tal função e devem saber lidar com as dificuldades encontradas no campo”, disse.



Comitê Estadual de Sanidade Avícola do Espírito Santo realiza sua 31ª reunião ordinária



Nélcio Hand Presidente do COESA e Bruno Rebelo Pessamílio do MAPA

O Comitê Estadual de Sanidade Avícola do Espírito Santo (COESA) se reuniu no dia 19 de setembro para discutir questões relacionadas a avicultura capixaba, especialmente sobre os registros dos estabelecimentos avícolas. O encontro aconteceu no Auditório do Instituto de Defesa Agropecuária e Florestal do Espírito Santo (Idaf).

Na ocasião estiveram presentes o Chefe da Divisão de Sanidade de Aves – DSAV da Secretaria de Defesa Agropecuária/MAPA, Bruno Rebelo Pessamílio e a Analista Técnica da Associação Brasileira de Proteína Animal

(ABPA), Tabatha Lacerda.

Durante a reunião foram discutidos assuntos referentes ao Fundo Emergencial de Promoção da Saúde Animal do Estado do Espírito Santo (FEPSA-ES), a falta de laboratórios no Espírito Santo que realizem exames de Salmonella, falta de notificações obrigatórias pelo setor entre outros assuntos. Outro tema abordado em destaque foi a necessidade do curso de responsabilidade técnica do Conselho Regional de Medicina Veterinária (CRMV-ES) ser realizado especificamente para médicos veterinários que atuam na avicultura, devido as

particularidades da atividade e da amplitude de áreas da medicina veterinária que torna esses cursos muito generalistas.

O Presidente do COESA, Nélcio Hand apresentou as ações que foram e que estão sendo feitas em relação ao registro, como por exemplo, a confecção de uma cartilha com orientações para o registro. Também apontou algumas dificuldades encontradas pelo setor, como interpretação da legislação, distanciamentos mínimos da cerca de isolamento, dificuldades burocráticas, entre outras questões.

Bruno Rebelo Pessamílio falou sobre “Biosseguridade: Legislação e Perspectiva”. Neste sentido abordou questões relacionadas a Influenza Aviária, panorama mundial da doença, riscos de transmissão e disseminação, além da importância da biosseguridade dentro desse cenário. Ele deixou claro que o MAPA está se preparando para chegada da doença no Brasil, que este fato é inevitável, e que os procedimentos para proteger as granjas e os plantéis devem ser adotados com urgência.

Entidades criam grupo de apoio para agilizar os processos de registro de estabelecimentos avícolas no ES

Um grupo formado por representantes do IDAF (órgão responsável pelo registro de estabelecimentos comerciais), MAPA (órgão responsável pelo registro de estabelecimentos de reprodução comercial) e AVES (representante do setor avícola capixaba), tem se reunido com o objetivo de alinhar questões que dizem respeito ao registro dos estabelecimentos avícolas do Espírito Santo.

De acordo com o diretor executivo da AVES, Nélcio Hand, a criação do grupo partiu da necessidade de dar celeridade aos processos que se encontram em andamento no Estado.

Dentre os principais objetivos do grupo estão as respostas às dúvidas, padronização das orientações e realização de acompanhamento dos processos, analisando as minutas dos mesmos, emitindo parecer favorável ou não quanto as implementações pretendidas pelo produtor e responsável técnico, necessárias para obtenção do registro.

Para que a proposta ou dúvida seja levada a esse grupo, o avicultor e responsável técnico devem entrar em contato com a AVES e enviar a demanda.

O grupo tem trabalhado em esclarecer as dúvidas para que a AVES atualize a cartilha com orientações para o registro e a coloque a disposição do setor, para ser um instrumento de apoio e orientação, como já vem acontecendo.

As reuniões acontecem quinzenalmente, ou em espaço menor de tempo, caso haja aumento da demanda de dúvidas ou de análise de processos.

Suinocultura

Ações da Semana Nacional da Carne

Iniciada em 2013, a Semana Nacional da Carne Suína (SNCS) é promovida pela Associação Brasileira dos Criadores de Suínos - ABCS em parceria com o Sebrae Nacional e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e tem como objetivo principal incentivar o aumento do consumo da proteína e trazer sustentabilidade para a cadeia de suínos. No Espírito Santo as ações são realizadas pela ABCS em parceria com a ASES.

Carne Suína é destaque em semana da nutrição de faculdade de Vitória - ES



Dra. Isabela Mota

No dia 01/09, aconteceu durante a Semana da Nutrição no Centro Universitário Católico de Vitória uma importante palestra sobre a saudabilidade da carne suína com o tema "Consumindo com Mais Saúde e sabor".

A responsável por abordar o tema foi a Nutricionista Especialista em Distúrbios Metabólicos e Risco Cardiovascular, Dra. Isabela Mota, que falou sobre aspectos nutricionais relativos à carne suína e seu consumo, seus benefícios para a saúde humana e versatilidade da carne suína com os novos cortes. A ação reuniu um total de 73

participantes.

De acordo com Isabela a proteína animal é fundamental para o ser humano, em todas as fases de seu desenvolvimento, desde a infância, até a fase adulta. Neste sentido ela explicou que a carne suína é uma fonte de proteínas de alto valor biológico e também de alta digestibilidade, entre 95 e 100%.

"A carne suína também é rica em vitaminas do complexo B, onde se destaca a tiamina, elemento indispensável para derivação de energia da glicólise e ciclo cítrico. Além disso, essa substância está associada ao alívio de vários sintomas da síndrome pré menstrual, como cansaço, irritabilidade, ansiedade, alterações de humor, choro sem motivo, entre outros", disse.

A palestrante também afirmou que a carne suína é uma importante aliada no controle da hipertensão arterial. Ela também deixou claro que o consumo da proteína em quantidade

moderada, associado ao aumento do consumo de vegetais em não fumantes e fisicamente ativos não está relacionado ao aumento do risco de doenças cardiovasculares.

"A carne suína também pode trazer benefícios durante a gestação. Ela possui nutrientes importantes como ferro, ácido fólico, vitamina D, colina, cálcio e ômega 3. Na terceira idade traz benefícios relacionados aos marcadores de vitalidade, tais como massa e força muscular, metabolismo basal, gordura corporal, capacidade aeróbica, tolerância à glicose, HDL-colesterol, pressão arterial, densidade óssea e capacidade de regulação da temperatura", enfatizou.

No decorrer da palestra, Isabela comparou alguns cortes de carne suína a outros tipos de carne, fazendo com que os participantes pudessem perceber que a proteína muitas vezes pode ser tão magra quanto as demais. Ela finalizou a palestra falando dos benefícios da carne quando relacionada à atividade física. "A carne suína fornece proteínas de alto valor biológico, o que garante um

equilíbrio no balanço energético. Além disso, a proteína pode ser muito bem aplicada à dieta através de assados, grelhados, carne moída, guisados, entre outros", encerrou.

Elieni Carla Silva Ciriaco, estudante do 6º período de Nutrição, acredita que assim como muitos alimentos, a carne suína carregou uma fama de ser rica em gorduras, trazer riscos para saúde entre outras informações que hoje em dia foram desmistificadas pelos últimos estudos.

"A palestra foi muito interessante e necessária. É importante divulgar mais sobre os benefícios da proteína e esclarecer sobre as dúvidas em relação à carne suína, principalmente em termos nutricionais. Isso pode trazer benefícios tanto para a população, quanto para o mercado desse ramo. Já conhecia alguns benefícios da carne, mas as informações sobre o teor de ferro e selênio foram ótimas novidades para mim. Utilizo com frequência em minhas refeições", destacou.

Versatilidade da Carne Suína é apresentada a alunos do curso de Gastronomia da Universidade Vila Velha



Chef Alessandro Eller, Raquel Novais, Aline Nitz e Gleiciane Cavatti com alunos da UUV

No dia 02/10, alunos do curso de gastronomia da Universidade Vila Velha (UUV) tiveram a oportunidade de aprender mais sobre a carne suína, através da palestra "A Versatilidade da Carne Suína na Gastronomia Brasileira", ministrada por Raquel Novais, 3ª colocada no Masterchef 2016. O evento reuniu um total de 130 participantes.

Aline Nitz, Coordenadora Técnica da ASES abriu o evento trazendo números da suinocultura no Brasil e no Espírito Santo. "A carne suína é mais consumida no mundo. O país é atualmente o 4º maior produtor e 4º maior exportador de carne suína, tem um plantel de 1.720.000 matrizes e produz anualmente 40 milhões de suínos. A suinocultura emprega dire-

tamente 130.000 pessoas. No Espírito Santo existem 32 produtores representados pela ASES, que totalizam aproximadamente 10.000 matrizes e que produzem 2.500 toneladas de carne suína mensalmente", afirmou.

Aline ressaltou ainda que dentre as ações que ABCS vêm desenvolvendo, destacam-se as campanhas de incentivo ao consumo da carne suína nas redes de supermercado, com o objetivo de mostrar um novo olhar sobre a proteína, ressaltando seus aspectos de versatilidade, saudabilidade e benefícios como um todo.

Em seguida, Raquel Novais deu início à palestra, falando sobre o fato de que no Brasil, de certa forma existe ainda um preconceito relacionado à proteína, fruto de questões culturais e de mitos que foram desenvolvidos com o passar dos anos.

A palestrante explicou que ao contrário do que alguns pensam, a carne suína é uma proteína saudável, versátil, rápida de ser preparada e estrela de vários pratos típicos de todas as regiões.

"Apesar das tendências globais as pessoas gostam de valorizar o regional. Os cortes da carne suína são de fácil preparo e combinam bem com diversos temperos como cítricos, agridoce, apimentado, etc", disse.

Raquel também falou sobre os benefícios da carne suína e sua evolução ao longo dos anos. "A carne suína traz o equilíbrio perfeito entre saúde, sabor, praticidade e custo-benefício. Além de succulenta, possui vários cortes mais magros do que as outras proteínas. Além disso, houve uma grande evolução da produção da proteína ao longo dos anos. Para se ter ideia, atualmente a carcaça do suíno possui 35% a menos de gordura do que há 60 anos", salientou.

Outra questão levantada pela palestrante foi o fato de que a carne suína pode ser consumida do ponto ou mesmo rosada, ao invés de esturricada, como era feito antigamente. Ela explicou que existem rigorosos critérios de fiscalização que conferem selos de inspeção municipal, estadual e federal que asseguram a qualidade da carne a ser consumida.

A consultora da ASES, Nutricionista Gleiciane Cavati também esteve no local e esclareceu dúvidas e mitos

sobre a proteína. "A carne suína pode ser incluída na alimentação a partir dos 6 meses de idade. Ela também ajuda na manutenção do peso, possui alta concentração de selênio, que ajuda no envelhecimento saudável e na prevenção de doenças como hipertensão e anemia, é rica em fósforo, vitamina B, ferro e potássio", disse.

O coordenador e professor do curso de Gastronomia da UUV, Chef Alessandro Eller acredita que eventos dessa natureza têm um papel fundamental na sensibilização dos alunos quanto à qualidade da carne suína. "A carne suína tem um estigma de que não faz bem à saúde, fonte de informações errôneas que foram transmitidas ao longo dos anos. O trabalho que vem sendo feito através da ABCS e ASES mostra exatamente o contrário, que a carne suína é saudável, saborosa e que é produzida respeitando critérios rigorosos de qualidade. Esse evento também serve como estímulo para que as pessoas se sintam tranquilas e seguras quanto a proteína, passando a introduzir mais carne suína em sua alimentação", finalizou.

Suinocultura

Suína movimentam o Espírito Santo

Suinocultores Capixabas recebem treinamentos em Bem-Estar Animal

Colaboradores da terminação e transportadores de suínos das granjas do Espírito Santo participaram no dia 04/10, na Casa do Adubo em Venda Nova do Imigrante do "Treinamento em Bem-Estar Animal Aplicado o Embarque e Transporte de Suínos", enquanto gerentes e líderes dos setores de descarga, recepção, controle de qualidade e abate (insensibilização até a inspeção) dos frigoríficos Zucoloto em Viana, Mosquini em Vargem Alta e Cofril em Atilio Viácqua participaram nos dias 3, 5 e 6 de outubro, do "Treinamento em Bem-Estar Animal Aplicado a Recepção e Abate de Suínos com Garantia de Qualidade".

Os treinamentos têm como base o conteúdo das Cartilhas de Bem-Estar Animal na Produção de Suínos produzidas pela Associação Brasileira dos Criadores de Suínos (ABCS), divididas nos módulos "Toda a Granja, Transporte e Frigoríficos". As consultorias e os treinamentos foram ministrados pelo médico veterinário Dr. José Vicente Peloso. Ao todo foram capacitadas mais de 60 pessoas.

No treinamento com ênfase no transporte dos animais, o palestrante abordou as boas práticas relacionadas à condução dos suínos, da granja até o frigorífico onde ocorre o abate do mesmo. Já nos frigoríficos, onde foi realizado o treinamento com enfoque nas melhores práticas dentro dos estabelecimentos, houve inicialmente a consultoria, onde o médico veterinário pôde observar os processos de abate de cada empresa, para que em seguida, durante a

palestra fossem feitas considerações sobre melhorias que poderiam ser implementadas com o objetivo de potencializar as boas práticas relacionadas ao bem-estar animal.

O palestrante afirmou que independentemente da escala de produção dos frigoríficos, seja considerado pequeno, médio ou grande, as recomendações sempre terão como base a aplicação das normas e das melhores práticas de bem-estar animal. "Nós não diferenciamos frigoríficos grandes de pequenos porque todos eles têm em comum o suíno e este deve ser bem tratado em qualquer condição. O tipo de treinamento que é aplicado nas indústrias do Espírito Santo, assim como nas demais indústrias Brasil afora é o mesmo. A única diferença talvez seja o peso de abate, mas nem sempre isso é verdadeiro, o que torna ainda mais semelhante o tipo de treinamento e o tipo de aproveitamento e de resposta que nós queremos obter após o treinamento. Ou seja, é exatamente a aplicação prática desses conceitos que na verdade geram bem-estar, mas também a melhoria da qualidade do produto do frigorífico. Quando você melhora a qualidade você aumenta a atratividade do produto e consequentemente você aumenta o seu faturamento", disse.

Dr. José Vicente Peloso afirma ainda que o objetivo maior dos treinamentos é desenvolver as melhores práticas de bem-estar animal, tendo como base as metodologias mais atuais que vem sendo aplicadas ao redor do mundo. "Essa é a nossa intenção, a cons-

cientização através da informação e do esclarecimento para todos os funcionários, independente de seu cargo ou função dentro da rotina de produção, para que eles tenham isso muito claro, de uma maneira fácil de ser entendida e de ser aplicada. O que nós queremos gerar como resultado é um frigorífico que não tenha nenhuma restrição com relação à comercialização do seu produto perante o público consumidor ou até mesmo o público internacional relativo a práticas e rotinas de bem-estar animal. Saio daqui muito satisfeito com o que vi, com o que aprendi e com o que ensinei com o apoio da ASES", finaliza.

Flávio Meroto, gerente da Granja São José acredita que treinamentos dessa natureza promovem grandes melhorias no processo produtivo. "Com relação ao bem-estar animal no transporte de suínos nós já temos evoluído bastante, diminuído o número de mortes, inclusive com a troca de nosso caminhão por um mais moderno, além do manejo dos animais sendo feito com muita calma, paciência, sem a exigência de pressa de nossos colaboradores neste quesito. A condução desse animal de maneira tranquila faz com ele fique menos estressado, o que torna mais fácil todo o procedimento, aumentando assim a sua eficiência. Os conhecimentos obtidos através de treinamentos como esse nos auxiliam a agregar mais valor a produção, através da implementação de novas tecnologias e procedimentos que venham a melhorar as rotinas diárias dentro da granja", afirmou.

Marcelo Mosquini, gerente do Frigorífico Mosquini associou a importância da consultoria de bem-estar animal a obtenção da melhoria contínua do processo de abate. "Essa consultoria vem de encontro as nossas necessidades porque sempre existem pontos críticos a melhorar. No momento da consultoria já foi possível identificar um determinado procedimento em nosso abate, algo que na visão do consultor poderia ser melhorado. A implementação desta melhoria já trouxe resultados positivos instantaneamente. Durante a palestra, a explanação do consultor foi excelente, houve grande participação dos funcionários que puderam fazer questionamentos ao palestrante que respondeu com profundidade tudo o que lhe foi perguntado. Fica clara a necessidade de melhoria gradativa nos processos tanto nas empresas pequenas como nas grandes, melhorias que ocorrerão através de novas adequações que faremos no processo produtivo", disse.

Para Giovani Reis Stafanato, Encarregado de Controle de Qualidade do Frigorífico Cofril, o treinamento é muito válido para o dia-a-dia dos colaboradores. "Hoje o bem-estar animal tem sido cobrado com muita intensidade, tanto pelos órgãos fiscalizadores, como pelo público consumidor, e neste sentido estamos em constante busca de melhorias. A não adequação pode trazer prejuízos tanto para empresa como para o produtor. A palestra foi bem esclarecedora e esperamos por em prática tudo aquilo que foi aprendido por meio desta capacitação", disse.



Participantes da palestra em Venda Nova do Imigrante



Participantes do Frigorífico Zucoloto em Viana



Participantes do Frigorífico Mosquini em Vargem Alta



Participantes do Frigorífico Cofril em Atilio Viácqua

5º Festival do Leitão promove incentivo ao consumo da carne suína



No dia 8 de outubro, mais de 240 pessoas estiveram no Restaurante Mosquini em Vargem Alta para

prestigiar a 5ª edição do Festival do Leitão. O evento é realizado pela Associação de Suinocultores do Espírito Santo (ASES), Restaurante Mosquini e Frigorífico Mosquini e conta com o apoio da Associação Brasileira dos Criadores de Suínos (ABCS).

Através do Festival do Leitão os participantes tiveram a oportunidade de experimentar diversos pratos feitos à base de carne suína, além de ganhar livros de receitas da proteína e aventais alusivos à campanha "Escolha + Carne Suína". O evento teve como objetivo

destacar a carne suína, como também a atividade de suinocultura do Espírito Santo.

Marcelo Mosquini, Diretor do Frigorífico Mosquini afirma que o festival já se tornou uma atração tradicional da região. "É um evento festivo que reúne muitas famílias da região sul e serrana do Estado. Estiveram presentes mais de 240 pessoas que degustaram além do leitão assado, muitos outros pratos feitos à base da carne suína, tudo isso em um ambiente familiar ao som de uma boa música ao vivo. A satisfação do

público só confirma ainda mais a qualidade e versatilidade da nossa carne suína", disse.



Suinocultura

ABCS promove visitas a nutricionistas de Vitória-ES



Nutricionistas Carina Simões e Clara Maria Nunes

Uma nutricionista da Associação Brasileira dos Criadores de Suínos (ABCS) esteve no Espírito Santo para realizar visitas a profissionais da área de nutrição e promover os benefícios da inclusão da carne suína em uma alimentação mais equilibrada.

A nutricionista Carina Simões explica que o objetivo das visitas é conversar com as profissionais de nutrição do Estado sobre a importância de recomendar a carne suína na alimentação dos seus pacientes e até mesmo dos próprios nutricionistas. O momento

também é importante para que as nutricionistas aprendam mais a respeito dos benefícios e vantagens da carne suína, como também quebrem mitos relacionados à proteína.

“De um modo geral tenho percebido que muita coisa é novidade para as nutricionistas, como por exemplo, a presença do selênio, de 40% de ferro heme que atua no combate a anemia, o fato de ser uma gordura insaturada. Essas e outras informações servem como garantias aos nutricionistas de que eles podem indicar aos seus pacientes o consumo da carne suína”, disse.

Uma das nutricionistas visitadas, Clara Maria Nunes afirmou que as informações recebidas serão compartilhadas com seus pacientes. “Muito do que aprendi hoje, não havia sequer visto na universidade. A carne suína é uma proteína de alto valor e seus benefícios devem ser disseminados, para que as pessoas mudem sua opinião sobre o alimento, deixando de lado mitos que

prejudicam o seu consumo”, afirmou.

A coordenadora de Marketing da ABCS, Livia Machado explica que as ações permitem um atendimento personalizado a cada profissional. “Foram desenvolvidos materiais para serem usados pelos profissionais no dia a dia do consultório, planejamos as visitas para aproximar ainda mais o profissional de nutrição do nosso trabalho e conhecer seu ponto de vista sobre a carne suína. São momentos valiosos que conseguimos sanar dúvidas, quebrar mitos e incentivá-los a indicar a carne suína como uma opção saudável para os pacientes”, enfatizou.

Ferramentas de disseminação

Com foco em inovação, a ABCS desenvolveu, via FNDS, dois produtos para auxiliar no trabalho de profissionais de saúde na prática clínica que estão sendo distribuídos durante as visitas nos consultórios. Pensada para ser uma ferramenta complementar para nutri-

cionistas tirarem dúvidas de pacientes em relação a carne suína, a lâmina de consultório traz a composição nutricional da proteína, além de tipos de cortes mais saudáveis e suas comparações em relação a outros tipos de carne, como a bovina e de frango.

Também foi produzido um novo livro de receitas, intitulado “Receitas leves com carne suína”, especificamente voltado para uma alimentação saudável e balanceada, sendo um importante complemento das prescrições de dietas. Assim, o nutricionista pode usá-lo para passar receitas práticas e saudáveis aos pacientes. São 10 opções de receitas de fácil preparo, e que podem ser facilmente utilizadas no dia a dia.

Os materiais estão disponíveis no site www.maiscarnesuina.com.br na aba Saúde e podem ser reproduzidos pelos contribuintes do FNDS.

Centro Universitário São Camilo recebe Workshop Gastronômico de Carne Suína

Mais de 90 alunos dos cursos de Gastronomia e Nutrição do Centro Universitário São Camilo de Cachoeiro de Itapemirim participaram no dia 18/10 do Workshop Gastronômico de Carne Suína promovido pela Associação Brasileira dos Criadores de Suínos (ABCS), com apoio do Sebrae Nacional e da Associação de Suinocultores do Espírito Santo (ASES).

A primeira parte do evento consistiu na apresentação da palestra “Saudabilidade da Carne Suína: Conhecendo o Mundo da Suinocultura”, ministrada pela nutricionista Thaliane Dias. A palestrante falou sobre consumo da proteína no país e no mundo, aspectos nutricionais e saudabilidade da carne, evolução e tecnificação da produção ao longo dos anos, além de ensinar como usar e prescrever o alimento e desmistificar muitas informações e esclarecer dúvidas sobre a carne.

“A carne suína é um produto de alta qualidade nutricional e é necessário que essas informações sejam divulgadas

a fim de que a proteína se torne uma opção a mesa do brasileiro. Pode ser introduzida na alimentação em todas as faixas etárias, e pode trazer benefícios a pessoas na melhor idade e gestantes, por exemplo. Além disso, uma alimentação composta de cortes magros da carne é uma opção para aqueles que buscam uma dieta mais equilibrada, tendo em vista que é fonte de proteínas, vitaminas e minerais” salientou.

Em seguida os alunos participaram de uma oficina gastronômica com o Chef André Rabelo, onde aprenderam o preparo de tirinhas de filé mignon suíno, picanha suína com manteiga e ervas, costelinha expressa e estrogonofe de filé mignon suíno.

Na medida em que ia preparando os pratos, André dava dicas dos processos, e respondia dúvidas dos presentes. “É muito bom ver a determinação dos alunos e o interesse deles por eventos como este. O retorno satisfatório é o que torna o nosso trabalho gratificante”, disse.

Ao final do evento foi servido um delicioso estrogonofe de carne suína, preparado pelo Chef André com o auxílio dos alunos de gastronomia.

Cid Fassarella, aluno do segundo período do curso de gastronomia ficou surpreso com tudo aquilo que aprendeu através das palestras. “Foi curioso saber que a carne é a mais consumida no mundo, não tinha essa percepção. Através da palestra nutricional foi possível desmistificar várias informações sobre a proteína, coisas que havia aprendido desde a minha infância. Aprendi que é possível consumir a carne mal passada, desde que seja uma carne de boa procedência e devidamente inspecionada pelos órgãos competentes. Na parte gastronômica, o Chef André demonstrou isso na prática, através dos processos de preparo de vários cortes. Gostei muito do estrogonofe de carne suína, nunca havia experimentado”, disse.

Alessandra Alcuri, Coordenadora do Curso de Gastronomia da

instituição caracterizou a experiência como única. “Foi muito importante conversar com os alunos sobre os mitos relacionados à carne suína, questões que vem sendo passadas de forma errada ao longo dos anos, principalmente pelos mais velhos. Através da palestra pude comprovar que ao contrário do que muitos pensam a carne suína realmente traz muitos benefícios as pessoas. Os alunos também tiveram uma grande alegria em participar do evento. As informações transmitidas pela nutricionista Thaliane e pelo Chef André foram excelentes”, enfatizou.



Alunos do Centro Universitário São Camilo

**CLIQUE E
EXPLORE**

www.maiscarnesuina.com.br

Acesse o site e conheça todo o potencial e versatilidade da carne suína, além de dicas, curiosidades e receitas saborosas com a proteína mais consumida no mundo.

UMA INICIATIVA



APOIO



Suinocultura

Frigoríficos do Espírito Santo divulgaram a campanha Escolha + Carne Suína na TV Gazeta



As divulgações na TV fizeram parte das ações da Semana Nacional da Carne Suína e ocorreram no período de 01 a 09 de outubro, em comerciais veiculados nos intervalos dos programas Jornal do Campo, Mais Você, Bem Estar, Encontro, É de Casa, Bom dia ES e ESTV 1ª Edição. Os Frigoríficos Cofril, Mosquini e Zucoloto são parceiros da ASES nas ações de promoção Carne Suína no Espírito Santo.



“A Semana Nacional da Carne Suína é relevante para aprimorar os conhecimentos do segmento e proporcionar maior divulgação da carne suína para o mercado. A campanha promove o aumento do consumo da proteína, e favorece as empresas a buscarem uma maior fatia de mercado objetivando a expansão dos seus negócios”.

José Carlos Correa Cardoso
Proprietário do Frigorífico Cofril



“As ações da Semana Nacional da Carne Suína são de grande importância para nós, inseridos diretamente no setor, e também para toda sociedade, já que esta também se beneficia, conhecendo melhor essa proteína, e absorvendo os novos conceitos, novas receitas, novas técnicas em cada etapa de produção, seja o consumidor final, ou participante de algum elo desse organizado e sério setor”.

Marcelo Mosquini
Gerente do Frigorífico Mosquini



“As ações da Semana Nacional da Carne Suína permitem quebrar os paradigmas discriminatórios contra a proteína no Brasil e ajudam a transformá-la ao mesmo nível de aceitação mundial, onde ocupa o primeiro lugar entre as carnes mais consumidas”.

Jovem Martin Zucoloto
Proprietário do Frigorífico Zucoloto

Diretores, coordenadores e consultores da ABCS e ASES falam a respeito da Carne Suína



Após quatro edições com resultados expressivos para o Grupo Pão de Açúcar (GPA), a ABCS expande a atuação da Semana Nacional da Carne Suína (SNCS) para grupos segmentados do varejo, que somados correspondem a 10% do faturamento geral do varejo alimentício no Brasil e atendem um público diversificado de A a C. Este novo direcionamento da SNCS mostra que a campanha ainda tem potencial para alcançar ainda mais consumidores e aumentar a inserção da proteína na mesa dos brasileiros. O mercado de alimentos representou 5,4% do PIB e a

receita bruta de R\$338,7 bilhões em 2016. Isso mostra o potencial do varejo alimentício dentro da economia brasileira. A ABCS viu uma grande oportunidade para a carne suína e investiu na realização da Semana Nacional da Carne Suína, conhecida como a maior vitrine da proteína no varejo brasileiro. O varejo também tem reconhecido a proteína como um bom negócio, tanto que entre os dois mil itens de proteína cadastrados, a SNCS provou sua efetividade ao mostrar que a carne suína é um item versátil e saudável e tem como alicerce a efetividade de uma campanha educativa e com conteúdo de marketing substancial para desenvolvimento de campanhas.

Livia Machado
Diretora de projetos e marketing da ABCS



A proteína suína possui valor nutricional relevante mesmo em pequenas quantidades. É fonte de fósforo, potássio, riboflavina, niacina, vitaminas do complexo B e tem ainda em sua composição ferro de alta biodisponibilidade.

Algumas mudanças nas práticas de produção animal (tecnificação da produção) exigiram do produtor um melhoramento da ração e também melhoramento genético, já que o animal criado para corte exige uma carne mais nutritiva e saborosa. A inserção da ração controlada e proveniente de milho, soja, vitaminas e em algumas situações até fortificada com ácidos graxos polinsaturados foi a

estratégia encontrada para obter um produto saudável, atrativo. Essas práticas, aliadas a procedimentos modernos de controle sanitário do animal foram implementadas na indústria de carne suína durante os últimos 60 anos e mais expressivamente nas últimas 2 décadas resultaram em aumento da disponibilidade de cortes mais magros de carne suína. Em 1960, a carne continha por volta de 45 a 46% de carne magra, e 5 a 6 cm de espessura de gordura. Hoje a carne produzida tem por volta de 60% de carne magra e 0,8 a 1,2 cm de espessura de gordura. O perfil mudou muito! Cortes como lombo (aproximadamente 120kcal), bife e filé mignon podem e devem ser uma opção para tornar o cardápio versátil.

Thaliane Dias
Nutricionista especialista em obesidade e síndrome metabólica e nutrição esportiva funcional



A carne suína continua sendo a carne mais consumida no mundo. Anualmente são produzidas cerca de 110 milhões de toneladas do alimento. Na última década a produção brasileira cresceu cerca de 25%, chegando a 3,7 milhões de toneladas. Os cortes tradicionais, como lombo, costela, pernil e barriga são os mais comercializados, porém percebe-se o crescimento de cortes nobres como picanha e filé mignon. Importante ressaltar também que cerca de 70% da carne é industrializada, aumentando assim a diversidade de

produtos e facilitando a estocagem e comercialização.

Em relação a compra de uma carne de qualidade, a principal orientação é buscar produtos que tenham selo de inspeção federal, estadual ou municipal (SIF, SISBI, SIE ou SIM). Isso significa que os animais e os produtos receberam inspeção de um veterinário durante o processo de fabricação, garantido assim que o produto não oferece nenhum risco a saúde humana. Atualmente os suínos são criados em granjas, sem acesso a terra, sem contato com animais domésticos ou silvestres e recebendo ração balanceada e água tratada. As instalações são periodicamente lavadas e desinfetadas, garantindo a higiene do ambiente.

Nilo de Sá - *Diretor Executivo da ABCS*



A Semana Nacional da Carne Suína reuniu produtores, indústria e parceiros levando a correta informação sobre a proteína, além de promover a qualidade do produto capixaba. As ações desenvolvidas permitiram não apenas a divulgação dos benefícios da carne suína como também a qualificação e capacitação de estudantes e profissionais ligados a cadeia da suinocultura.

A Suinocultura Capixaba é representada pela Associação de Suinocultores do Espírito Santo e conta atu-

almente com 32 produtores e 8 Abatedouros com Inspeção Estadual e Municipal. Há uma produção média mensal de aproximadamente 25 mil animais (cerca de 2.500 toneladas), e esta produção é consumida integralmente no mercado capixaba. Há uma concentração significativa na região Sul do Espírito Santo. Estima-se que o setor gere em torno de 4.000 empregos diretos, tendo um faturamento anual de 150 milhões de reais. A exemplo que outros estados, o Espírito Santo dispõe de uma suinocultura altamente tecnificada, que atende a rigorosos padrões exigidos pelos órgãos oficiais, atenta à questões como o bem-estar animal e adaptada às exigências dos consumidores.

Nélío Hand
Diretor Executivo ASES

Espaço Científico 4ª FAVESU

A partir desta edição serão divulgados os Trabalhos Científicos premiados durante a Feira de Avicultura e Suinocultura Capixaba – 4ª FAVESU. Abaixo o trabalho vencedor na categoria “Suinocultura”.

Alterações na inspeção *post mortem* encontradas no sistema respiratório de suínos

Laís Fabiane Nogueira Machado, Natiele da Silva Gonçalves, Miqueias Vale Vargas, Joana Resende Paglis Brunoro.



Laís Fabiane N. Machado

Entre as doenças que acometem suínos, as doenças do sistema respiratório são as que mais causam impactos econômicos. As consequências destas são con-

denações de carcaça, piora na conversão alimentar, mortalidade de animais, gastos com medicamentos e diminuição no ganho de peso diário (SORENSEN et. al., 2006).

As alterações das doenças respiratórias são verificadas na inspeção *post mortem*, a partir do exame macroscópico, é importante identifica-las para que se saiba qual a patologia correspondente a alteração observada durante a inspeção, segregando as carcaças e os órgãos impróprios para o consumo humano.

O trabalho foi embasado em um estudo realizado em Pernambuco, pela Agência de Defesa e fiscalização Agropecuária (ADAGRO), nos meses de julho de 2008 a maio de 2009. Nesta pesquisa

todos os animais tiveram seus pulmões inspecionados no exame *post mortem*, onde foi possível a visualização dos lobos pulmonares, além da palpação dos órgãos e incisões nos linfonodos e parênquima pulmonar com facas, conforme preconizados no exame de pulmões, realizado pelo serviço de inspeção oficial. A lesão mais freqüente encontrada foi a pneumonia, seguida por hemorragias petequiais e aspiração de sangue. Não foram encontradas neste estudo quantidades significativas de atelectasia, pleurite e abscessos nos pulmões (ALENCAR, 2011).

Na ausência dos métodos de descontaminação das baias, dos equipamentos, de todo o manejo higiênico-sanitário, seja em relação as instalações, fontes de água, piso ou sistema de ventilação adotado (PERDOMO & LIMA, 1998). A degradação biológica de dejetos (fezes, urina, ração) produz gases tóxicos que podem afetar a saúde dos suínos, entre eles está a amônia que com índices acima 5ppm, é tóxica para macrófagos e para células produtoras de muco (células do epitélio respiratório, caliciformes). Causando diminuição da resposta imunológica dos suínos, tor-

nando-os mais susceptíveis a microrganismos como *Actinobacillus*, *Streptococcus suis*, *Pasteurella multocida* e *Haemophilus parasuis*, que causam broncopneumonia, levando a pleurite nos pulmões. Além de *Bordetella bronchiseptica*, *Pasteurella multocida*, *Actinobacillus pleuropneumoniae*, *Salmonella choleraesuis*, *Haemophilus parasuis*, *Streptococcus suis* tipo 2 também associadas na etiologia de pneumonia suína (PIFFER; PERDOMO; SOBESTIANSKY, 1998).

O manejo higiênico sanitário realizado de forma inadequada é a porta de entrada para que ocorra doenças do trato respiratório dos suínos, levando a alterações como pneumonia, pleurite, abscessos, atelectasia e broncopneumonia. Tendo como resultado condenação de carcaça e vísceras, prejuízos para o abatedouro, setor suínico e também para os consumidores, devido à desvalorização da carne *in natura*. Com a condenação das carcaças e vísceras são perdidos os cortes mais importantes no ponto de vista industrial, tal como o pernil, paleta, carré, alcatra, copa-lombo, coxão duro e costela.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ALENCARA, S. Manejo Sanitário higiênico sanitário e lesões pulmonares e suínos na Região Metropolitana de Recife e Zona da Mata de Pernambuco. Artigo Científico, Universidade Federal Rural de Pernambuco, Pernambuco, 2011.
- PERDOMO, C.; LIMA, G. J. M. M. Considerações sobre a questão dos dejetos e o meio ambiente. In: SOBESTIANSKY, J.; WENTZ, I.; SILVEIRA, P. R. S.; SESTI, L. A. C. Suinocultura intensiva. Brasília: CNPSA. Cap.11, 1998. p.221
- PIFFER, J. A.; PERDOMO, C. C.; SOBESTIANSKY, J. Efeito de fatores ambientais na ocorrência de doenças. In: SOBESTIANSKY, J.; WENTZ, I.; SILVEIRA, P. R. S.; SESTI, L. A. C. Suinocultura intensiva. Concórdia: Embrapa/CNPSA. Cap. 13, 1998. p.261.
- SORESEN, V.; JORSAL, S. E.; MOUSING, J. As doenças do aparelho respiratório. (Eds) Doenças de Suínos. 9ed, Blackwell Publishing, Oxford, p.149-177, 2006.

Qualificases aborda práticas relacionadas à fábrica de ração



Participantes do evento

No dia 24/08, foi realizado no auditório da Casa do Adubo de Venda Nova do Imigrante, mais um módulo do Qualificases, com as palestras “Ingredientes críticos na fábrica de ração”, ministrada por Anália Maria Ribeiro da Silva e “Pontos críticos nas fábricas de ração” ministrada por Diana Rosana Vivian. As palestras são zootecnistas da Agrocere Multimix.

O encontro foi promovido pela Associação de Suinocultores do Espírito Santo (ASES) em parceria com a Associação Brasileira dos Criadores de Suínos (ABCS) e Agrocere Multimix. A ação reuniu um total de 21 participantes.

O evento teve início com a palestra “Ingredientes críticos na fábrica de ração”. Anália alertou quanto ao uso de produtos da indústria alimentícia humana, como a farelo de bolacha e o chocolate, pelo fato de que apesar do custo favorável desses produtos, caso não atendam os padrões de qualidade o barato muitas vezes pode sair caro.

“Em relação à farinha de carne os problemas podem estar relacionados a impurezas que poderão ser detectadas através de análise de microscopia. Geralmente são encontrados fragmentos de cascos, unhas, chifres, couros, pêlos, fibra vegetal, ossos e penas. Isso reflete diretamente na qualidade, por redução de nutrientes e da digestibilidade da proteína”, afirmou.

Anália também explicou que

cuidados como a forma de armazenamento do ingrediente são essenciais para manter a qualidade e não tornar aquele alimento uma via de contaminação.

Em relação ao milho a palestrante destacou que é um ingrediente que deve ser considerado crítico, mesmo não sendo visto dessa forma pelo produtor, pois ele representa de 65 a 70% do volume total de matérias primas e 42 a 48% do custo com alimentação, ou seja, qualquer erro representa uma grande perda. Um dos pontos mais críticos quanto ao milho está relacionado a umidade, que pode resultar no desenvolvimento de fungos, que geram as micotoxinas, além das alterações físicas e nutricionais.

A programação seguiu no período da tarde, com a palestra “Pontos Críticos na fábrica de ração”. Diana falou sobre a importância de uma fábrica de ração na produção de suínos e sobre as características que determinam a qualidade de uma boa ração. Ela também apontou os pontos críticos na fábrica, que são a armazenagem, dosagem, moagem, mistura e gestão.

“Quando se fala em armazenagem deve se ter em mente a necessidade de manter a qualidade do alimento comprado. Neste sentido, é essencial manter os locais de armazenamento limpos e organizados e evitar a exposição das sacarias a luz solar, com o objetivo de preservar a sua integridade”, disse.

A palestrante relatou a importância de uma boa gestão, para que a fábrica não deixe de produzir por imprevistos dizendo que “não se gerencia o que não se mede. Devemos lembrar que somente através de bons ingredientes e condições adequadas de armazenagem e produção é que poderemos alcançar uma boa qualidade na ração”, encerrou.



Palestras técnicas abordam legislação trabalhista e demais temas jurídicos



Dr. Thiago Botelho assessor jurídico da AVES e ASES

Nos dias 14 e 15 de setembro a Associação dos Avicultores do Estado do Espírito Santo (AVES) e a Associação de Suinocultores do Espírito Santo (ASES) promoveram dois encontros com a presença do Assessor Jurídico das instituições, o advogado Dr. Thiago Botelho, para falar sobre “Legislação Trabalhista e demais temas jurídicos”.

O palestrante é Pós-Graduado em Processo Civil e em Direito Constitucional; Especialista em Ações de Acidente de Trânsito e área Trabalhista voltada aos Empregadores Rurais e Doutor em Direito Constitucional pela Universidade Federal de Buenos Aires/AR.

Os encontros aconteceram nos municípios de Santa Maria de Jetibá e Marechal Floriano, e foram voltados para produtores de aves e suínos, gestores, contadores, profissionais de recursos humanos e técnicos em segurança no trabalho. No total, 54 pessoas participaram das palestras.

Dr. Thiago falou sobre a legislação trabalhista atual, e sobre o que mudará a partir do momento em que entrarem em vigor as alterações propostas pela reforma trabalhista. Foram abordados os temas: Desmistificação da Justiça Trabalhista; Obrigatoriedade da assinatura da CTPS e seus benefícios; Segurado especial; Jornada de trabalho; Saúde e segurança no

trabalho; Acidentes de trabalho; Acidentes de percurso; Trabalhador eventual; Intervalo intrajornada; Profissão de motorista exercida na atividade rural – correlação com Lei do motorista; CIPATR – Comissão Interna de Prevenção de Acidentes do Trabalho Rural; PPRA – Programa de Prevenção de Riscos Ambientais; PCMSO – Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional e FUNRURAL – Fundo de Assistência ao Trabalhador Rural.

De acordo com Dr. Thiago, o objetivo da palestra foi chamar a atenção dos avicultores, suinocultores e representantes da indústria quanto à questão dos benefícios de trabalhar de acordo com a lei.

“A reforma trabalhista irá beneficiar o empregador, sem que ocorram prejuízos ao empregado. A partir do momento em que a mesma entrar em vigor, a ideia é que as empresas possam se adaptar gradualmente as mudanças. Uma coisa é certa, a informalidade não compensa. É um risco desnecessário. O que para muitos pode num primeiro momento se tratar de um gasto deve ser visto como lucro pelas garantias que proporciona. Tanto na prática jurídica como no campo das atividades, a informalidade e o amadorismo não compensam. O produtor de hoje tem um comportamento diferente do que há 20 anos. Esse produtor tem investido em

equipamentos, mas também precisa compreender que é preciso investir em direitos trabalhistas”, disse.

Ele apontou como problemas mais recorrentes a falta de assinatura da carteira de trabalho, entrega de equipamentos de segurança, implantação de programas de segurança, entre outros como questões básicas que podem impedir a garantia da segurança jurídica ao empregador. “O empregador tem que saber que além dos órgãos que frequentemente vão ao seu estabelecimento para fiscalizar suas instalações e o seu produto poderá também sofrer fiscalização de órgãos relacionados ao Ministério do Trabalho. É um conjunto de normas que atuam correlacionadas”, afirmou.

Para a empresária Clarilza Buss Berger, da empresa Ovos Pommer, a palestra sanou vários questionamentos sobre o tema. “Gostei muito da abordagem do palestrante e consegui esclarecer muitas dúvidas a respeito do assunto. Através da palestra podemos perceber que a partir do momento em que a Reforma Trabalhista estiver em vigência, os direitos dos empregados serão mantidos, porém nós empregadores também seremos beneficiados, estando resguardados legalmente diante de situações que anteriormente nos prejudicavam”, disse.

Espaço Jurídico

Este espaço tem como objetivo discorrer sobre temas jurídicos que se encontrem em destaque na atualidade e que estejam presentes nos segmentos de avicultura e suinocultura.



O PRODUTOR RURAL E SUAS INCERTEZAS - FUNRURAL

Thiago Botelho
Assessor Jurídico AVES/ASES

Criado em 1970, sob argumento de ajudar no custeamento da Previdência Social, sua cobrança desde o surgimento vem sendo questionada, principalmente após a Constituição Federal de 1988.

Entretanto no ano de 2011, o STF (Supremo Tribunal Federal) declarou a inconstitucionalidade da referida cobrança, deixando cada produtor livre para buscar judicialmente a suspensão da cobrança do aludido imposto, o que foi feito por milhares de produtores.

Porém, em março de 2017, o próprio STF, por 6X5 votos, entendeu que o mesmo era constitucional, reformando seu próprio entendimento de 2011, surgindo assim grande incerteza jurídica quanto aos valores que não foram recolhidos por quem buscou a Justiça e como seria a cobrança de tal data em diante.

O Governo, em agosto de 2017, editou MP 793/17 - Programa de Regularização Tributária Rural (PRR), dando opção para adesão e alterando a alíquota em janeiro de 2018 de 2,3% para 1,2% para aderir até 29/09/17, para aqueles produtores que não tinham feito recolhimento por estarem amparados por liminares e/ou sentenças em alguns casos.

Com a baixíssima adesão, o próprio governo no dia 29/09/17, editou MP 803/17, alterando o prazo para 30/11/17 e também algumas formas de pagamento.

Porém, ambas as MPs trazem claramente que a adesão seria uma confissão de dívida, devendo o interessado, dentre outras coisas, desistir das ações que tenha em curso para poder ter o direito de participar de um programa de pagamento. Um absurdo, pois além de confessar a dívida, o interessado ainda deveria desistir de qualquer discussão e cobranças.

Com todas essas questões envolvendo o Funrural, o senado, no dia 13/09/17 aprovou PRS (Projeto de Resolução do Senado) 13/2017, suspendendo toda e qualquer cobrança do Funrural. Entretanto, tal PRS não é clara quanto aos valores retroativos, não traz até onde iria sua abrangência.

Diante disso o produtor Rural está inseguro juridicamente, adere ou não? Continua pagando ou não? Sendo inadmissível essa situação com quem há anos vem sustentando o crescimento do País.

Existem vários recursos a serem julgados no STF quanto a essa matéria, não tendo nenhuma previsão temporal para terminar, devendo o produtor, através de suas assessorias técnicas especializadas (Jurídica e Contábil) estar atento aos desdobramentos do assunto.

Esse tema será ainda motivo de muitos artigos e discursões no meio Jurídico/Político/Rural, sendo certo que não pode o Agricultor/ Avicultor/ Suinocultor, dentre outros, ser responsabilizado/penalizado por pagamento de tributo que não é legal e, mesmo que mantenha declarada sua legalidade, pague valores retroativos, quando estavam amparados por liminares/sentenças.

Tudo indica que poderá até surgir “isenção/renúncia/perdão” dos valores retroativos, mas dificilmente será extinta tal cobrança, e se for, será recriada com outra nomenclatura.

Família Marion
Iconha-ES



BANDES. PRESENTE NO PASSADO E NO FUTURO DOS CAPIXABAS.

O Bandes começou a financiar investimentos produtivos no Espírito Santo em 1967. De lá para cá foram 50 anos de muitas safras colhidas, muitos produtos fabricados, muitas mercadorias vendidas e muitos empregos gerados em diversas atividades. São 50 anos de muitas histórias de sucesso, como a da família Marion, de Iconha. **Afinal de contas, o Bandes é um banco que sempre esteve, está e estará ao lado dos capixabas.**



bandes

Trabalha, confia e desenvolve.

www.bandes.com.br

0800 283 4202