

BOLETIM INFORMATIVO

A REVISTA DO SISTEMA

SISTEMA FAEP



Ano XXXIX nº 1634 | 05/06/2025

Tiragem desta edição 26.000 exemplares



EXCELÊNCIA

VISIBILIDADE PARA OS QUEIJOS DO PARANÁ

2ª edição do Prêmio Queijos do Paraná condecora 75 derivados lácteos, valorizando e incentivando a tradição, o trabalho, a qualidade e a versatilidade dessa cadeia produtiva

Aos leitores

O setor lácteo paranaense, mais uma vez, foi colocado em posição de destaque. Realizado nos dias 29 e 30 de maio, a segunda edição do Prêmio Queijos do Paraná concedeu os 75 melhores derivados produzidos no nosso Estado. Mas como mensurar a importância de uma iniciativa como essa? O julgamento dos produtos, as medalhas e a cerimônia de premiação são, evidentemente, relevantes para queijeiros e agroindústrias. Mas o impacto do prêmio vai além.

Na reportagem de capa desta edição, mostramos os desdobramentos positivos para essa cadeia produtiva. São casos de queijeiros medalhistas, que viram a demanda por seus produtos aumentar e o negócio expandir. Na esteira dessa demanda, eles ampliaram sua produção e agora dão novos passos estratégicos na gestão dentro da porteira.

Ao criar essa vitrine às queijarias e agroindústrias, o Prêmio Queijos do Paraná não só reconhece a importância desses empreendimentos para o Estado, como também contribui de forma decisiva para que a excelência desses produtos seja conhecida e reconhecida pelo mercado consumidor. Que venha a próxima edição!

Boa leitura!

Expediente

• FAEP - Federação da Agricultura do Estado do Paraná

Presidente: Ágide Meneguette | **Vice-Presidentes:** Ivonir Lodi, Francisco Carlos do Nascimento, Oradi Francisco Caldato, Lisiane Rocha Czech, Ágide Eduardo Perin Meneguette e Nelson Gafuri | **Diretores-Secretários:** Livaldo Gemin e Ivo Pierin Júnior | **Diretor Financeiro:** Paulo José Buso Júnior e Mar Sakashita | **Conselho Fiscal:** Aristeu Kazuyuki Sakamoto, Sebastião Olímpio Santarozza e Walter Ferreira Lima | **Delegados Representantes:** Ágide Meneguette, Rodolpho Luiz Werneck Botelho, Eduardo Medeiros Gomes e Cezar Augusto Massaretto Bronzel.

• SENAR-PR - Administração Regional do Estado do PR

Conselho Administrativo | Presidente: Ágide Meneguette | **Membros Efetivos:** Rosanne Curi Zarattini (SENAR/AC), Nelson Costa (Ocepar), Darci Piana (Fecomercio) e Alexandre Leal dos Santos (Fetaep) | **Conselho Fiscal:** Sebastião Olímpio Santarozza (FAEP), Paulo José Buso Júnior (SENAR/AC) e Carlos Alberto Gabiatto (Fetaep) | **Superintendente:** Pedro Carlos Carmona Gallego.

• BOLETIM INFORMATIVO

Coordenação de Comunicação Social e Edição: Carlos Guimarães Filho | **Redação e Revisão:** André Amorim, Antonio Carlos Senkovski, Bruna Fioroni e Felipe Anibal | **Projeto Gráfico e Diagramação:** Fernando Santos, Hélio Lacerda e William Goldbach | **Colaboração:** Larissa Rubiane de Assis | **Contato:** imprensa@faep.com.br

Publicação quinzenal editada pela Coordenação de Comunicação Social do Sistema FAEP. Permitida a reprodução total ou parcial, citando a fonte.

Fotos da Edição 1634:

Fernando Santos, William Goldbach, Hélio Lacerda, Divulgação, Arquivo FAEP e Shutterstock.

ÍNDICE



EXCELÊNCIA PARANAENSE

Prêmio Queijos do Paraná valoriza cadeia produtiva e reconhece 75 produtos lácteos com medalhas de bronze, prata, ouro e super ouro

PÁG. 4

RECONHECIMENTO

Três queijos do Paraná são finalistas em premiação nacional, reforçando a excelência dos produtos do Estado

Pág. 10

LIDERANÇA RURAL

Sistema FAEP promove quinta edição de eventos para fortalecimento do sistema sindical rural

Pág. 14

RASTREABILIDADE

Plano federal reforça controle sanitário no Paraná e melhora competitividade da pecuária brasileira

Pág. 18

OPORTUNIDADE INTERNACIONAL

Com apoio dos cursos do Sistema FAEP, paranaense consegue emprego em fazenda leiteira no Canadá

Pág. 22

CUSTOS DE PRODUÇÃO

Em junho e julho, Sistema FAEP realiza levantamento junto a avicultores e suinocultores para subsidiar negociações

Pág. 24

FOMENTO

Palmital impulsiona cursos do Sistema FAEP com mobilização local

Iniciativa da Secretaria Municipal de Agricultura ampliou a adesão, triplicando o número de capacitações por ano



Ação do município abrangeu visitas em diversas empresas da região



Com uma ação simples e bem articulada, Palmital, no Centro-Oeste do Paraná, transformou a adesão aos cursos do Sistema FAEP. Antes com apenas quatro capacitações por ano, o município agora promove pelo menos duas turmas por mês, resultado direto de uma mobilização liderada pela Secretaria Municipal de Agricultura, que percorreu escolas, empresas e comunidades rurais para apresentar as oportunidades de treinamentos disponíveis.

A iniciativa, realizada no início do ano, permitiu ampliar o acesso à qualificação profissional no meio rural. Grupos organizados pela secretaria visitaram cooperativas, agropecuárias, instituições financeiras e associações locais, entregando materiais informativos e apresentando os cursos oferecidos gratuitamente pelo Sistema FAEP.

Segundo a secretária de Agricultura de Palmital, Juliana Visentin, o principal desafio era o desconhecimento por parte do público, causando baixa adesão aos cursos. “Muitos produtores e empresas nem sabiam da variedade e da qualidade das capacitações oferecidas pelo Sistema FAEP. A partir do momento em que apresentamos as possibilidades, a procura aumentou de forma impressionante”, relata Juliana.

O curso “Emissão de Nota Fiscal Eletrônica” é um dos destaques: já foram formadas cinco turmas apenas em 2025. Para Juliana, o engajamento de lideranças rurais e empresas

locais foi fundamental, transformando esses agentes em parceiros na divulgação. “A mobilização continua. Eles têm trazido as demandas e os interessados, ajudando a formar novas turmas”, conta.

Além de beneficiar os produtores, as capacitações passaram a ser vistas também como uma ferramenta para qualificação de colaboradores de empresas da região. “Os cursos são excelentes, desde os instrutores até o material didático e as aulas práticas. São fundamentais para o desenvolvimento do produtor rural e da agropecuária local. Por isso a necessidade de um melhor aproveitamento”, comemora Juliana.

Para o presidente interino do Sistema FAEP, Ágide Eduardo Meneguette, iniciativas como a de Palmital mostram o impacto positivo da articulação local para o desenvolvimento do meio rural. “Investir na capacitação contínua dos produtores e trabalhadores rurais é essencial para tornar o setor agrícola mais competitivo e sustentável. Quando o município assume esse protagonismo, toda a cadeia produtiva avança, com mais conhecimento e qualificação no campo”, destaca.

Atualmente, o Sistema FAEP conta com mais de 250 cursos no seu catálogo. Todos são gratuitos e com certificado. Para mais informações e realizar as inscrições, basta acessar o site sistemafaep.com.br.



Queijos premiados, cadeia valorizada

Visibilidade propiciada a medalhistas do Prêmio Queijos do Paraná alavanca queijarias e promove a expansão do setor

Os queijeiros e produtores rurais **Solange Liller** e **Ordilei Dufech** mal puderam acreditar quando foram chamados ao palco da segunda edição do Prêmio Queijos do Paraná, na noite de 30 de maio. Uma de suas criações, o Queijo Aroma do Campo tinha conquistado uma das dez medalhas super ouro do concurso. E não foi só. Outros dois produtos da Tia Nena Produtos Coloniais – queijaria que pertence ao casal e que fica no município de Cantagalo, na região Centro-Sul – faturaram medalhas: uma de prata, outra de bronze.

“O nosso queijo [o Aroma do Campo] é uma criação autoral que fizemos há oito meses. Nós enviamos para o concurso mais para ter uma avaliação do júri”, explica Solange. Ela descreve o seu produto super ouro como um queijo de massa não muito cozida, bem amanteigado e curado com ervas. “O aroma desse queijo é espetacular. Pelo jeito, foi isso que encantou os jurados”, diz.

Solange e Dufech sabem da importância da premiação. Na primeira edição – realizada em 2023 –, três produtos da Tia Nena Produtos Coloniais já tinham ganhado medalhas,

o que impulsionou o negócio. Na ocasião, o casal utilizava 2,3 mil litros de leite por mês para a produção de queijos. Os produtos eram vendidos quase que exclusivamente em Cantagalo. Agora, a produção mais que triplicou: são cerca de 7 mil litros de leite por mês destinados à fabricação dos produtos lácteos.

Além disso, com o avanço do negócio, a queijaria conquistou o selo Susaf (Sistema Unificado Estadual de Sanidade Agroindustrial Familiar, Artesanal e de Pequeno Porte), que permite que os produtos sejam comercializados em todo o Paraná. Além da venda no próprio estabelecimento, Solange e Dufech também vendem pela internet e participam de feiras em outros municípios.

“Pelo fato de termos ido bem no primeiro Prêmio Queijos do Paraná, em 2023, nossa queijaria ficou bem-vista. Com a divulgação, passamos a ter muita gente nos procurando, querendo o nosso produto. Foi um salto”, comemora Solange. “Boa parte do Paraná já provou nossos queijos”, orgulha-se a queijeira.



Confira a lista dos vencedores da segunda edição do Prêmio Queijos do Paraná no QR Code ao lado



Olhando para trás, o casal mal acredita no sucesso, conquistado a muito custo. A produção de queijos começou em 2019, “na panela” – ou seja, de forma caseira. Em 2021, após se formarem em um curso de dois meses do Sistema FAEP e do Instituto de Desenvolvimento Rural do Paraná (IDR-Paraná), Solange e Dufech inauguraram sua agroindústria, com mão de obra exclusivamente familiar.

Além dos dois, o filho mais velho, Diego Samuel é responsável pelo plantel de 17 vacas da propriedade. Por enquanto, o caçula, Eduardo José, de oito anos, só observa, mas o sonho dos pais é que, no futuro, ele também se interesse pela queijaria. Enquanto isso, Solange já pensa na próxima edição do Prêmio Queijos do Paraná. “A gente não vai ficar de fora, porque é um prêmio que faz diferença. Mudou a nossa vida”, afirma.

Estreante na premiação, **Alcélcio Bombacini** inscreveu 11 produtos no concurso. Seis deles faturaram medalhas, incluindo o Queijo Pérola Negra de São Camilo, que conquistou a super ouro. Ao subir ao palco para receber o certificado, Bombacini fez questão de levar a família: a mulher Tatiane e os filhos Heloísa e João Pedro. Nos dias seguintes à premiação, o queijeiro já percebeu o impacto das condecorações conquistadas.

“Deu uma ênfase na divulgação da nossa queijaria. No dia do prêmio, nós demos bastante entrevistas, fomos muito vistos. Com as medalhas, muita gente já entrou em contato. Estamos animados com a repercussão”, comemora Bombacini.

Localizada em Palotina, no Oeste do Paraná, a queijaria Granja Santo Expedito está em operação há apenas um ano e cinco meses. De lá para cá, apostando em qualidade, o estabelecimento participou de concursos. Ganhou duas medalhas no Mundial do Queijo, que ocorreu em São Paulo, e seis medalhas no Prêmio Queijo Brasil, realizado em Blumenau, Santa Catarina.

“No Prêmio Queijos do Paraná, a gente foi mais para testar, porque sabíamos que é um prêmio rigoroso, com uma quantidade limitada de medalhas. Por isso, ficamos felizes com o nosso resultado”, observa Bombacini.

Com o bom desempenho no concurso criado pelo Sistema FAEP, o queijeiro de Palotina planeja a expansão do negócio. A ideia é dobrar a produção, saltando dos 500 litros de leite para 1 mil litros por dia destinados à produção de queijo. A matéria-prima provém de 30 vacas Jersey, criadas na propriedade da família. O portfólio da queijaria conta com 15 produtos – 13 deles desenvolvidos por Bombacini e pela mulher. O objetivo é que até o final do ano a queijaria produza 20 tipos diferentes.



A Granja Santo Expedito vende seus produtos na propriedade e em uma loja em Palotina. No dia do Prêmio Queijos do Paraná, Bombacini recebeu a notícia de que a propriedade conquistou o selo SIF (Serviço de Inspeção Federal), que permite a comercialização de produtos em todo o território nacional. Naquela mesma data, o queijeiro começou a prospectar um ponto de vendas em Curitiba.

“Cheguei a ver um quiosque em um shopping. É algo que está no nosso radar”, comenta. Para trilhar o caminho, o queijeiro também enfatiza que sempre procura se especializar em todas as etapas da produção. “Tudo que é curso do Sistema FAEP relacionado à área, eu e minha mulher fazemos. Alguns títulos, mais de uma vez”, diz.

O prêmio

As queijarias Tia Nena e Granja Santo Expedito não foram as únicas laureadas na segunda edição Prêmio do Paraná. O concurso teve 75 derivados lácteos condecorados: foram 10 super ouro, 15 queijos conquistaram medalha de ouro, 20 levaram a prata e 30 ficaram com o bronze.

Além disso, o queijo Parmesão Gold, produzido pela Frimesa, cooperativa de Marechal Cândido Rondon, no Oeste do Paraná, recebeu a maior pontuação dos jurados, consagrando-se o melhor produto do Prêmio Queijos do Paraná. A edição também trouxe como novidade o **Concurso Excelência em Muçarela – Edição Pizza**, que elegeu os cinco melhores produtos para esta aplicação gastronômica.

“O Prêmio Queijos do Paraná é mais do que uma competição. É um movimento de valorização da cadeia produtiva dos lácteos paranaenses, que aproxima os produtores da excelência, dos consumidores e dos mercados”, destaca Ágide Eduardo Meneguette, presidente interino do Sistema FAEP. “Que esse reconhecimento seja mais um incentivo para continuarem inovando, aprendendo e levando o nome do Paraná cada vez mais longe”, complementa.

O Prêmio Queijos do Paraná é realizado por um comitê-gestor formado pelo Sistema FAEP, Instituto de Desenvolvimento Rural do Paraná (IDR-Paraná), Sebrae-PR, Sistema Fecomércio-PR e Sindileite-PR. O objetivo da iniciativa é dar visibilidade aos queijos produzidos no Paraná, colocando-os em posição de destaque, valorizando a cadeia produtiva como um todo – a exemplo do que ocorreu com os queijos produzidos por Solange e Bombacini.

Idealizador do prêmio e consultor do Sistema FAEP, Ronei Volpi destaca a evolução em relação à primeira edição. Volpi também enfatizou a importância da união das entidades que integram o comitê-gestor do prêmio e de seus apoiadores.

“O Paraná é uma terra de produtores apaixonados, que respeitam a tradição, investem em inovação e transformam o leite no nosso orgulho. O prêmio é um esforço coletivo para valorizar o setor e seu sucesso só foi possível graças ao envolvimento de produtores de diferentes perfis, de pequenas propriedades a modernas indústrias. Todos mostraram que é possível envolver técnica, sabor, segurança alimentar e identidade”, define.

“É um prêmio que faz diferença. Mudou a nossa vida”

Solange Liller, produtora rural



Premiação reconheceu queijos de diversos municípios

Palmeira, nos Campos Gerais, foi o município com o maior número de medalhas super ouro: três, no total. Entre elas, duas foram conquistadas por queijos produzidos pela Cooperativa Witmarsum. O município de Marechal Cândido Rondon, no Oeste do Paraná, teve dois medalhistas super ouro, de queijeiros diferentes. Os outros super ouro foram para Cantagalo, Chopinzinho (ambos no Centro-Sul), Diamante D'Oeste, Palotina (ambos no Oeste) e Ivaiporã (Norte).

Os medalhistas poderão utilizar em suas embalagens o selo da premiação, agregando valor ao produto. Todos os concorrentes receberão um relatório com apontamentos técnicos, detalhando os pontos fortes do produto e aspectos que podem ser melhorados.

Batendo o recorde da primeira edição, o Prêmio Queijos do Paraná teve 515 produtos inscritos, dos quais 477 foram habilitados a participar, concorrendo em 21 categorias. Os queijos participantes foram produzidos por um total de 108 queijeiros e/ou laticínios, de 76 municípios paranaenses. O júri do concurso formado por 81 integrantes levou em conta critérios técnicos e sensoriais pré-estabelecidos.

Ao longo da avaliação, cada queijo recebeu pontos de 0 a 20. Os que obtiverem 18 pontos ou mais foram agraciados com medalha de ouro. Quem fez entre 16 e 18 pontos, recebeu a medalha de prata. O bronze ficou para os que atingiram pontuação entre 14 e 16.

“Que esse reconhecimento seja mais um incentivo para continuarem inovando, aprendendo e levando o nome do Paraná cada vez mais longe”

Ágide Eduardo Meneguette, presidente interino do Sistema FAEP

75

queijos foram reconhecidos na segunda edição do Prêmio Queijos do Paraná: 10 super ouro, 15 queijos conquistaram medalha de ouro, 20 levaram a prata e 30 ficaram com o bronze



Confira a fala das outras autoridades no evento de encerramento do Prêmio Queijos do Paraná



“Podemos dizer que o leite se expandiu e está nos 399 municípios do Paraná, gerando riqueza e bem-estar social. Somos o segundo maior produtor de leite do Brasil, com 13% da produção nacional, embora tenhamos menos de 6% da população brasileira. Temos que disputar o mercado nacional. Mas somos o primeiro em qualidade e disso não abrimos mão. Viva os queijos do Paraná”

Wilson Thiesen,
presidente-executivo do Sindileite-PR



“Mais do que parabenizar os premiados, quero reconhecer todos os participantes, pela dedicação com que cumprem sua missão de transformar leite em queijo, atividade tão importante para o Paraná”

Vitor Roberto Tioqueta,
diretor-superintendente do Sebrae-PR



“Toda essa união faz com que a produção de leite e de queijos do nosso Estado tenha tanto destaque. Nós precisamos que isso seja reconhecido cada vez mais, por isso esse prêmio é tão importante. Meus parabéns aos produtores de leite e queijo do Paraná”

Sidnei Lopes, diretor do Senac-PR,
representando a Fecomércio-PR



“Desenvolvemos todo um protocolo para os produtores saírem do modelo artesanal, às vezes empírico, e chegar a um padrão de excelência. Esse prêmio é o coroamento de um trabalho que precisa ir cada vez mais longe. É um trabalho que tem impacto, inclusive, para a cadeia do agroturismo, com as rotas do queijo”

Diniz Dias Doliveira,
diretor de extensão rural do IDR-Paraná



“É um evento que nos dá a certeza de que estamos no caminho certo. É uma iniciativa em que os produtores podem mostrar seus queijos, trocando experiências e informações. Temos a alegria de valorizar essa conquista. Que tenhamos muitos mais eventos como este”

Anibelli Neto,
deputado estadual



“Esse tipo de premiação é importante para o produtor e para divulgar nosso produto no restante do país. Somos os melhores. Que Minas Gerais fique com o destaque no setor do aço”

Sergio Moro,
senador



“Estamos em um movimento importante de qualificação e de oportunidade. Por isso eu parabenizo esse movimento de reconhecimento. Precisamos continuar nesse esforço de valorização, fomento à qualidade, de um queijo feito na cozinha à uma agroindústria”

Norberto Ortigara,
secretário estadual da Fazenda,
representando o governador do Paraná

Queijos do Paraná são finalistas de prêmio nacional

Produtos dos municípios de Santana do Itararé, Nova Laranjeiras e Arapoti comprovam a excelência da produção queijeira paranaense



▶ Queijo Cornelia Gouda com ervas italianas, de Arapoti, é finalista na categoria “Adição/Condimentos”

Mais uma vez, o Paraná é destaque na produção de queijos artesanais de excelência. Três produtos paranaenses estão entre os 15 finalistas em três categorias diferentes do Prêmio Brasil Artesanal de Queijos 2025, promovido pela Confederação da Agricultura e Pecuária do Brasil (CNA). Na próxima fase do concurso, o Paraná será representado pelo Maná Paraná, da Queijaria Sítio Aliança (Santana do Itararé); Colonial Serra dos Macacos, da agroindústria Queijos Serra dos Macacos (Nova Laranjeiras); e Cornelia Gouda com ervas italianas, da Queijaria Cornelia (Arapoti).

A seleção dos finalistas ocorreu a partir da avaliação técnica de 186 amostras de todo o país, que disputam nas categorias “Tradicional 30 a 180 dias”, “Tratamento Térmico”

e “Adição/Condimentos”. Cada uma delas conta com cinco finalistas. Os três primeiros também ganham o selo de participação ouro, prata e bronze.

“A presença dos paranaenses entre os finalistas é motivo de orgulho e um indicativo da qualidade da produção queijeira artesanal do Estado. Isso mostra que o Paraná está no caminho certo ao valorizar e profissionalizar a agroindústria familiar. É gratificante ver que projetos que apoiamos estão conquistando reconhecimento nacional”, ressalta o presidente interino do Sistema FAEP, Ágide Eduardo Meneguette.

Os queijos selecionados agora avançam para a fase de julgamento popular, que acontece no dia 20 de junho, durante a ExpoVitis Brasil, em Brasília.

Finalistas do Paraná

Os três produtores paranaenses finalistas já haviam se destacado na primeira edição do Prêmio Queijos do Paraná, promovido pelo Sistema FAEP em 2023. Na ocasião, a Queijaria Sítio Aliança, de Santana do Itararé, conquistou medalhas de prata, ouro e super ouro com cinco queijos diferentes. Agora, para o concurso nacional, o produtor Leomar Martins apostou em uma criação inédita: o Queijo Maná Paraná está em maturação há mais de sete meses. O produto concorre na categoria “Tradicional 30 a 180 dias”.

“É um queijo totalmente novo. Fizemos com nosso *terroir* e praticamente não tem fermentação. É produzido com o que temos de melhor do leite da nossa queijaria. Estamos honrados em estar entre os finalistas, representando nosso Estado. Isso mostra que o Paraná tem excelentes produtos e produtores sérios fazendo um bom trabalho”, destaca Martins.

A agroindústria Queijos Serra dos Macacos, de Nova Laranjeiras, levou medalhas de ouro e super ouro na primeira edição do Prêmio Queijos do Paraná com seu queijo colonial, que agora ganha reconhecimento nacional ao disputar a categoria “Tratamento Térmico” no concurso da CNA. Produzido por **Ozana Padilha Moreira**, o produto lácteo é resultado da primeira receita desenvolvida pela empreendedora, combinando a tradição familiar com técnicas aprimoradas ao longo dos anos.

“É um queijo com textura cremosa, bem aromático e com sabor amanteigado. Nossa expectativa é que a premiação destaque as qualidades dos nossos queijos e o compromisso que temos em cada etapa do processo, desde o cuidado com as vacas e com a ordenha, até a produção e a maturação do queijo”, afirma Ozana.

Já a Queijaria Cornelia, de Arapoti, foi premiada com a medalha de bronze no Prêmio Queijos do Paraná pelo seu Gouda com cominho. Para a premiação nacional, a versão com especiarias italianas está entre os



finalistas da categoria “Adição/Condimentos”. Inspirada pela tradição holandesa, a queijaria leva o nome de Cornelia, sogra da queijeira **Gezina Krikke Verburg**, que trouxe ao Brasil, em 1960, o conhecimento da produção queijeira europeia.

“Esse é um queijo tipo Gouda feito com leite cru e uma delicada combinação de ervas italianas. O resultado é um produto refinado e saboroso, que vai bem tanto em receitas quanto em cubinhos, acompanhado de um bom vinho”, resume Gezina.



Núcleos dos Sindicatos Rurais Norpi e Nunorte

No dia 4 de junho, o Centro de Treinamento Agropecuário (CTA) de Ibiporã sediou a reunião dos Núcleos dos Sindicatos Rurais do Norte do Paraná (Nunorte) e do Norte Pioneiro (Norpi). O encontro reuniu lideranças rurais das duas regiões, além de colaboradores dos sindicatos, promovendo diálogo e integração entre representantes do setor agropecuário.



1º Torneio Leiteiro de Altônia

Entre os dias 14 e 18 de maio, aconteceu o 1º Torneio Leiteiro de Altônia, no Noroeste do Paraná. O evento foi promovido pela prefeitura, com apoio da Sociedade Rural de Altônia, do Sindicato Rural de Altônia e do Sistema FAEP. Ao todo, mais de 44 animais participaram da competição, divididos em diferentes categorias. Estiveram presentes o supervisor regional do Sistema FAEP, Ciro Bittencourt; o presidente do Sindicato Rural de Mariluz e do Núcleo dos Sindicatos Rurais de Entre Rios, Mar Sakashita; o presidente do Sindicato Rural de Altônia, Braz Pedrini; o secretário municipal de Agricultura, Barruino Siqueira; e o presidente da Comissão Técnica (CT) de Bovinocultura de Leite do Sistema FAEP e do Conseleite-PR, Eduardo Lucacin.



Posse do Sindicato Rural de Araucária

No dia 28 de maio, o Sindicato Rural de Araucária realizou a cerimônia de posse da nova diretoria. O presidente Miguel Stanichski foi reconduzido ao cargo para o mandato 2025/27. Representando o Sistema FAEP, estiveram presentes o diretor-secretário Livaldo Gemin, o gerente do Departamento Sindical, João Lázaro Pires, e a supervisora da Regional de Curitiba, Tais Mire Lopes.



50 anos do Sindicato Rural de Assaí

No dia 30 de maio, o Sindicato Rural de Assaí, no Norte Pioneiro, foi homenageado pelos 50 anos de atuação. A entrega do quadro comemorativo foi feita pelo supervisor da Regional de Londrina do Sistema FAEP, Umberto Valentini Neto, ao presidente do sindicato, Julio Akira Koyama, com a presença de membros da diretoria e associados Sergio Munhoz, Helio Sakamoto, Mamoru Kogio, Davi Felix, Luiz Takumi Shigueoka, Valdeci Vieira Odolon e Leandro Yuji Izu.

Agenda em Brasília

No dia 27 de maio, o presidente interino do Sistema FAEP, Ágide Eduardo Meneguette, esteve em Brasília para cumprir uma série de compromissos. A agenda teve início com uma reunião na Frente Parlamentar da Agropecuária (FPA) para discutir propostas de impacto para a regularização fundiária. Na sequência, Meneguette participou de uma reunião na Confederação da Agricultura e Pecuária do Brasil (CNA), sobre o desenvolvimento do setor agropecuário e projetos de lei em tramitação no Congresso Nacional. O encontro contou com a presença de lideranças do setor, como o presidente da CNA, João Martins; o diretor-geral do SENAR Nacional, Daniel Carrara; o 1º vice-presidente de Secretaria da CNA, Mário Antônio Pereira Borba; e o diretor técnico, Bruno Lucchi. Encerrando a agenda, Meneguette esteve reunido com a presidente da Embrapa, Silvia Maria Fonseca Silveira Massruha, e a equipe técnica da entidade para tratar das análises do Cadastro Ambiental Rural (CAR) no Paraná, além de solicitar apoio quanto à disponibilização de imagens de satélite em alta resolução, fundamentais para a aplicação do Código Florestal.



INFORME

Veja também no site
www.fundepecpr.org.br

FUNDEPEC - PR | SÍNTESE DO DEMONSTRATIVO FINDO 30/04/2025

HISTÓRICO/CONTAS	RECEITAS EM R\$			DESPESAS EM R\$			SALDO R\$
	REPASSE SEAB		RENDIMENTOS	TRANSFERÊNCIAS	INDENIZAÇÕES	FINANCEIRAS/ BANCÁRIAS	
	1-13	14					
Saldo C/C	347,75	-	25,47	-	-	-	373,22
Serviços D.S.A.	403.544,18	-	138.681,09	542.225,27	-	-	-
Setor Bovídeos	8.444.549,48	278,44	73.731.174,53	-	2.341.952,64	-	80.370.560,23
Setor Suínos	10.323.319,02	2.210.606,80	7.562.447,64	-	200.997,48	-	19.895.375,98
Setor Aves de Corte	1.481.958,15	2.342.576,48	7.277.653,10	-	-	-	11.102.187,73
Setor de Equídeos	53.585,00	23.737,78	275.580,28	-	-	-	352.903,06
Setor Ovinos e Caprinos	123,76	-	26.864,79	-	-	-	32.703,40
Setor Aves de Postura	37.102,41	46.905,50	348.130,37	-	-	-	432.138,28
Pgto. Indenização Sacrificio de Animais*	-	-	-	-	141.031,00	-	(141.031,00)
CPMF e Taxas Bancárias	-	-	-	-	-	77.567,43	(77.567,43)
Rest. Indenização Sacrificio de Animais*	-	-	141.031,00	-	-	-	141.031,00
TOTAL	20.744.529,75	4.624.105,00	89.360.557,27	542.225,27	2.683.981,12	77.567,43	112.108.674,45
SALDO LÍQUIDO TOTAL							112.108.674,45

Ágide Eduardo Meneguette
Presidente do Conselho Deliberativo

Ronei Volpi
Diretor Executivo

Simone Maria Schmidt
Contadora | CO-CRC/PR-045.388/0-9

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

Encontros regionais vão reunir mais de 2,5 mil líderes rurais em 11 cidades

Eventos promovidos pelo Sistema FAEP vão abordar os temas “Liderança, protagonismo e transformação” em todas as regiões do Estado



▶ No ano passado, mais de 4 mil quilômetros foram percorridos, passando por 11 municípios de todas as regiões do Paraná

Nos meses de junho e julho, o Sistema FAEP realiza mais uma importante etapa do trabalho de formação de novas lideranças rurais. A entidade vai promover a quinta edição do Encontro Regional de Líderes Rurais, que este ano será realizada em 11 cidades, de modo a contemplar todas as regiões do Paraná. Em cada evento, a comunidade rural local tem a oportunidade de trocar experiências, participar de dinâmicas e discutir o papel da representatividade. A previsão é reunir mais de 2,5 mil pessoas, sendo 25% desse público formado por participantes que ainda não têm envolvimento com o sistema sindical rural.

A iniciativa faz parte do Programa de Sustentabilidade Sindical (PSS), criado pelo Sistema FAEP com o objetivo de desenvolver os sindicatos rurais do Estado, visando a sustentabilidade econômica dessas entidades por meio de diversas ações como consultoria administrativa, treinamentos, formação de lideranças, entre outras.

“Esses encontros já estão rendendo frutos valiosos, por conta do engajamento de mais pessoas no sistema sindical rural. Além disso, estamos trazendo jovens para participar do planejamento, criando um ambiente em que essas novas lideranças podem encontrar respaldos técnico e político”, aponta o presidente interino do Sistema FAEP, Ágide Eduardo Meneguette. “Esse trabalho vai fortalecer ainda mais o sistema sindical rural e viabilizar a representação do setor pelas próximas décadas”, complementa.

O roteiro da quinta edição do Encontro Regional de Líderes Rurais começa em Maringá (região Noroeste), segue para Londrina (Norte), Jacarezinho (Norte Pioneiro), Tapejara (Noroeste), Campo Mourão (Centro-Oriental), Marechal Cândido Rondon (Oeste), Pato Branco (Sudoeste), Guarapuava (Centro-sul), Prudentópolis (Centro-Sul), Tibagi (Campos Gerais) e Araucária (Região Metropolitana de Curitiba).

Para participar, o produtor rural deve procurar o sindicato rural local.



LIDERANÇA RURAL
CULTIVANDO
CONEXÕES



Programação

Em cada cidade, o encontro começa com a recepção do público. Depois das boas-vindas, ocorre o momento de integração entre os participantes. Na sequência, uma dinâmica trabalhará o tema “Liderança, protagonismo e transformação”. Na ocasião, também serão apresentados os sindicatos rurais que foram reconhecidos com o selo do Programa Sindicato Protagonista. Criado pela Comissão Estadual de Mulheres da FAEP (CEMF), esse programa estabelece uma série de indicadores para avaliar a qualidade da gestão e a influência da entidade sindical na sua localidade.

“Sempre planejamos esses eventos com uma programação dinâmica, interativa, com conteúdo relevante e que cause impacto nos participantes”, adianta o gerente do Departamento Sindical do Sistema FAEP, João Lázaro Pires.

Para fechar o evento, está prevista uma palestra magna com Leo Montesanto, que vai falar sobre temas como produção agrícola inovadora e gestão do agronegócio, com a paixão de quem tem no café como uma espécie de religião.

Confira as datas e as cidades do 5º Encontro Regional de Líderes Rurais

Maringá	10/06
Londrina	11/06
Jacarezinho	12/06
Tapejara	17/06
Campo Mourão	18/06
Marechal Cândido Rondon	01/07
Pato Branco	02/07
Guarapuava	03/07
Prudentópolis	08/07
Tibagi	09/07
Araucária	10/07

O DUPLO ESPIÃO QUE INSPIROU JAMES BOND

AO OFERECER SEUS SERVIÇOS À INTELIGÊNCIA BRITÂNICA DURANTE A SEGUNDA GUERRA MUNDIAL, O EMPRESÁRIO SÉRVIO DUSKO POPOV DEU VIDA AO AGENTE MAIS FAMOSOS DA HISTÓRIA

Não são raras as situações em que a arte imita a vida. Heróis e vilões saem dos livros de história e até do nosso cotidiano para ganhar suas versões na literatura e no cinema. Isso ocorreu com a história do maior espião de todos: James Bond, o agente 007 do serviço secreto britânico, foi inspirado em um personagem de carne e osso que atuou nos bastidores da Segunda Guerra Mundial.

Contam os historiadores que, ao compor o protagonista de seus romances de espionagem, o escritor inglês Ian Fleming teve inspiração em diversos agentes reais que conheceu durante o período em que serviu no setor de inteligência da Marinha Real Britânica durante o conflito. Um deles emprestou ao personagem fictício seu estilo de vida extravagante, cercado de belas mulheres, bem como o trabalho de contrainteligência atrás das linhas inimigas.



Esse agente era Dusko Popov, um advogado e empresário natural da Sérvia. Seus negócios com a França e o Reino Unido levaram-no a ser recrutado pelo Abwehr, o serviço de inteligência militar da Alemanha, que via nessas conexões comerciais um recurso estratégico. Sua primeira missão foi viajar à França para sondar lideranças políticas que poderiam ser úteis aos nazistas. Porém logo Popov se perturbou com a maneira com que Hitler estava dividindo a Europa, bem como a forma com que tratava as dissidências políticas dentro da própria Alemanha. Essa aversão pelo rumo tomado pelo Eixo levou o espião sérvio a oferecer seus serviços à inteligência britânica, tornando-se assim um dos agentes duplos mais famosos da história.

Para essa nova atuação, Popov foi rebatizado com o codinome de "Triciclo" pelo fato de se envolver frequentemente em relações com duas mulheres ao mesmo tempo. Outra versão dessa alcunha diz respeito ao fato de ele ter recrutado outros dois espiões duplos, formando assim as três rodas de um triciclo.

Com o disfarce de homem de negócios, Popov viajava com frequência a Portugal, onde repassava informações supostamente confidenciais para os alemães. A verdade é que estas informações eram cuidadosamente trabalhadas pela inteligência britânica. Em uma destas operações, os alemães pediram que Popov descobrisse detalhes da indústria bélica britânica, como quantos esquadrões de Supermarine Spitfires e Hawker Hurricanes estavam em operação na Força Aérea Real. Sua suposta investigação foi enviada a Berlim contendo informações falsas com intuito de enganar os nazistas.

Também foi em Portugal que o criador do agente James Bond encontrou Popov pela primeira vez. Enquanto o sérvio flanava pela roleta, cercado de belas mulheres, era observado de perto por um agente da inteligência britânica enviado ali para acompanhar os movimentos do sérvio. Tratava-se de Ian Fleming, que anos mais tarde incluiu uma cena muito semelhante à ocorrida em Estoril no seu livro "Cassino Royale".

Mas talvez a maior contribuição que Dusko Popov trouxe para a vitória dos aliados no conflito mundial veio da chamada Operação Fortitude, que visava confundir a inteligência alemã por meio de informações falsas de que os aliados planejavam um ataque a Calais e não à Normandia, como ocorreu no histórico "Dia D".

Em agosto de 1941, Popov também tentou alertar o então diretor do FBI dos Estados Unidos, J. Edgar Hoover, sobre o ataque que seria desferido pelos japoneses a Pearl Harbor. Na ocasião, Hoover desconfiou do estilo boêmio do agente sérvio e não levou adiante as informações repassadas. Conta-se que houve uma discussão acalorada e até a ameaça de prisão de Popov. Em dezembro de 1941, o ataque aconteceu bem como Popov havia relatado que aconteceria, terminando por vitimar 2.403 militares e 68 civis norte-americanos.

Em 1974, ele escreveu sua autobiografia intitulada "Spy/Counter-spy", no qual narra sua atuação como espião duplo durante a segunda guerra. Popov morreu em 1981, na França, aos 69 anos.

Rastreabilidade individual fortalece defesa sanitária do Paraná

Produtores envolvidos com o Programa Pecuária Moderna, iniciativa do Sistema FAEP, terão mais facilidade na adaptação às novas exigências

O Brasil se prepara para dar um passo inédito na rastreabilidade dos rebanhos bovino e bubalino. Com o lançamento do Plano Nacional de Identificação Individual de Bovinos e Búfalos (PNIB), do Ministério da Agricultura e Pecuária (Mapa), cada animal passará a ter um código de identificação único, válido em todo o território nacional. A medida torna o controle sanitário mais preciso, amplia a transparência na rastreabilidade e eleva a competitividade da pecuária brasileira no cenário global.

Na prática, será como criar uma “carteira de identidade” – e também um “passaporte” – para cada bovino e bubalino, reunindo informações sobre origem, manejo e deslocamentos ao longo da vida do animal em uma plataforma unificada. A implementação será gradual, com prazo até 2032. Os pecuaristas serão os responsáveis por registrar os dados na plataforma, incluindo número de animais, movimentações e vacinação.

A identificação individual representa um avanço na capacidade do país de responder rapidamente a emergências sanitárias. A nova ferramenta responde às exigências de mercados internacionais mais rigorosos, além de reforçar a segurança alimentar.

“A retirada da vacinação contra a febre aftosa no Brasil tornou ainda mais urgente a adoção de ações rápidas e eficazes de controle sanitário. A identificação individual dos animais é uma medida estratégica para reforçar a credibilidade da nossa produção, abrir novos mercados e garantir a sanidade do rebanho”, destaca Ágide Eduardo Meneguette, presidente interino do Sistema FAEP.

Nos dois primeiros anos, o foco será o desenvolvimento de um sistema informatizado em âmbito federal e a integração das bases estaduais. A partir de 2027, animais que passarem por manejo sanitário ou forem incluídos em protocolos privados serão identificados. Em 2030, a exigência será estendida a todos os animais movimentados fora das propriedades, permitindo a rastreabilidade completa do rebanho, que torna-se obrigatória após 2032.

8,5 milhões

Este é o número de cabeças do rebanho do Paraná, distribuídas em 170 mil propriedades



Vigilância reforçada no Paraná

A nova medida representa ganhos para o Paraná, que possui um rebanho de cerca de 8,5 milhões de cabeças, distribuídas em 170 mil propriedades. Com a identificação individual, a Agência de Defesa Agropecuária do Paraná (Adapar) passará a contar com dados mais precisos, ganhando agilidade para agir em situações de risco sanitário.

Hoje, o controle é feito por lotes, por meio da Guia de Trânsito Animal (GTA). Embora funcione no Paraná, esse modelo ainda apresenta limitações em situações que exigem respostas rápidas, como surtos epidemiológicos. “A rastreabilidade por lotes não oferece a precisão necessária em casos de doenças de alto risco. Muitas vezes, a movimentação de um único animal pode representar um risco sanitário, e sem saber sua origem exata, o tempo de resposta fica comprometido”, explica Rafael Gonçalves Dias, gerente de Saúde Animal da Adapar.

Além de fortalecer a vigilância, a identificação individual atende diretamente às exigências comerciais internacionais. “Trata-se de uma resposta a um mercado global cada vez mais rigoroso quanto à origem e ao bem-estar dos animais. Países como Japão, Coreia do Sul e China já exigem esse tipo de controle para importar carnes, inclusive suína. Portanto, estamos falando de um investimento na competitividade da pecuária brasileira”, complementa Dias.

A nova ferramenta também muda a lógica dos protocolos de emergência sanitária. Atualmente, diante da ocorrência de doença grave, o Mapa adota o autoembargo, suspendendo as exportações em todo o território. Com um sistema robusto de rastreabilidade individual, a resposta poderá ser localizada, restringindo a medida apenas à região afetada.

“A identificação individual dos animais é uma medida estratégica para reforçar a credibilidade da nossa produção, abrir novos mercados e garantir a sanidade do rebanho”

Ágide Eduardo Meneguette,
presidente interino do Sistema FAEP



“O controle detalhado permite identificar e isolar rapidamente os focos de doença, facilitando a retomada do status sanitário do país. Isso também oferece mais transparência para os mercados compradores e evita medidas mais drásticas como o autoembargo”, acrescenta o gerente da Adapar.

Além dos ganhos em biosseguridade e competitividade, a medida tende a beneficiar diretamente os produtores rurais, aprimorando o manejo e a gestão das propriedades. “Com dados individualizados, será possível melhorar a gestão zootécnica, acompanhar com mais precisão o desempenho do rebanho e tomar decisões mais assertivas sobre nutrição, sanidade e reprodução”, conclui Dias.

“A Comissão Técnica, junto com o Sistema FAEP, tem a missão de orientar os produtores sobre as novas exigências, assegurando a transição gradual, eficiente e sem burocracia excessiva”

Rodolpho Botelho,
presidente da CT de Bovinocultura
de Corte do Sistema FAEP

Cronograma de implementação

2025: Desenvolvimento do sistema informatizado e da Base Central de Dados em âmbito federal.

2026: Adequação dos sistemas e bases de dados dos órgãos estaduais à plataforma nacional.

2027/29: Início da identificação individual de bovinos e búfalos que passarem por manejo sanitário (vacinação contra brucelose conforme o Programa Nacional de Controle e Erradicação de Brucelose e Tuberculose Animal) e que forem incluídos em protocolos privados, homologados ou não pelo Mapa.

2030/32: Identificação, antes da primeira movimentação, de todos os animais que, independentemente do motivo, transitem em território nacional.

Como vai funcionar a identificação?

O sistema brasileiro de rastreabilidade seguirá as normas da Organização Internacional para Padronização (ISO). Cada animal receberá um código único, composto pelo prefixo 076 (código ISO do Brasil) e mais 12 dígitos numéricos.

Os números serão gerados pela Base Central de Dados de Identificação Animal e a identificação será obrigatória antes da primeira movimentação. Sem ela, não será possível emitir a GTA.

Os dispositivos de identificação oficiais serão amarelos, invioláveis e não reutilizáveis. Os modelos previstos são:

- Brinco eletrônico
- Botton eletrônico
- Brinco tipo bandeira + botton (um deles com chip)
- Brinco tipo bandeira + botton (sem chip)



Sistema FAEP tem papel fundamental na adaptação dos pecuaristas

A partir de 2026, os Estados terão o prazo de um ano para adequar seus sistemas de identificação, que deverão ser integrados à base de dados nacional. No Paraná, esse processo será construído em parceria com o setor produtivo e o governo estadual.

“O grande desafio é integrar os sistemas estaduais ao federal, garantindo que as informações sobre a movimentação de animais conversem. O Brasil é um país continental, com realidades distintas entre os Estados, e essa integração será fundamental para que a rastreabilidade funcione de forma eficiente. Por isso, o processo será conduzido com cautela, de forma gradual e acompanhado de ações de orientação aos produtores”, pontua Rafael Gonçalves Dias, gerente de Saúde Animal da Adapar.

A predominância das pequenas propriedades no Paraná deve facilitar a adaptação às novas exigências. Outro ponto favorável é o Programa Pecuária Moderna, iniciativa do Sistema FAEP voltada ao aumento da produtividade e da qualidade da bovinocultura de corte no Estado. De acordo com Fábio Mezzadri, técnico do Departamento Técnico e Econômico (DTE) da entidade, os pecuaristas que participam do programa já adotam práticas avançadas de manejo e controle sanitário, como dietas nutricionais específicas, vacinações, uso de medicamentos, registros de nascimentos, dados reprodutivos e ganho de peso.

“Para esses produtores, a adesão ao sistema nacional de rastreabilidade tende a ser mais tranquila, uma vez que muitas das práticas preconizadas pelo programa já fazem parte da rotina das propriedades. Esse cuidado é essencial para a produção de uma carne de alto padrão, que é justamente o objetivo do Pecuária Moderna”, resume Mezzadri.

O presidente da Comissão Técnica (CT) de Bovinocultura de Corte do Sistema FAEP, Rodolpho Botelho, também destaca o papel estratégico do colegiado na preparação do setor para a futura realidade. “A Comissão Técnica, junto com o Sistema FAEP, tem a missão de orientar os produtores sobre as novas exigências, assegurando a transição gradual, eficiente e sem burocracia excessiva. Nosso objetivo é garantir uma rastreabilidade de qualidade, que seja acessível ao produtor rural, sem dificultar sua adesão ao sistema”, enfatiza.

Paranaense consegue emprego no Canadá graças aos cursos do Sistema FÁEP

Treinamentos abriram oportunidades profissionais para Vitor Oliveira prestar serviço de inseminação artificial no país da América do Norte



O conhecimento abre portas, inclusive em outras partes do mundo. Isso aconteceu com o administrador de empresas **Vitor André Oliveira** por meio dos cursos do Sistema FAEP na área de pecuária leiteira. Ele visualizou na atividade rural uma chance de impulsionar a carreira e proporcionar um futuro melhor para sua família.

Desde o dia 15 de março, Oliveira está trabalhando no manejo de bovinos de leite em uma propriedade rural na província de Alberta, no Canadá. Antes de embarcar, seu contato com a atividade rural era praticamente zero. Graduado em Administração de empresas e com pós-graduação em Logística, Oliveira até então nunca havia atuado na atividade agropecuária.

“Casei em 2014 e fui trabalhar na construção de uma usina em Capanema [no Sudoeste do Paraná], onde meus filhos

nasceram. Fui transferido para a Bahia, mas minha esposa não se adaptou e voltamos ao Paraná. Com o dinheiro da rescisão, comprei uma casa agropecuária. Ali comecei a ter contato com essa realidade, pois 90% dos meus clientes eram produtores de leite”, conta Oliveira, que também atuou como representante comercial de uma empresa de genética bovina. “Isso também abriu portas”, diz.

Diante desse novo universo, o profissional buscou conhecimento técnico de qualidade por meio dos cursos do Sistema FAEP. Oliveira fez diversos treinamentos da entidade, como manejo de solo, recuperação de pastagens, manejo e ordenha e dois na área de inseminação artificial de bovinos. Toda essa bagagem tornou o perfil profissional de Oliveira atrativo para o Canadá, onde a mão de obra é escassa.

“Essa é a realidade de muitos egressos dos nossos cursos. Além de capacitar nosso público para produzir mais e melhor dentro da propriedade, nossas formações também preparam o profissional para que possa prestar serviços a terceiros”, aponta Ágide Eduardo Meneguette, presidente interino do Sistema FAEP. “O Vitor fez os cursos, soube da possibilidade de ir para o Canadá inseminar bovinos e mandou a proposta. Após alguns meses, foi chamado e embarcou”, detalha o instrutor do Sistema FAEP, Francisco Romano Gaievski. “Assim como Vitor, temos inúmeros casos de alunos que organizaram a vida com os cursos do Sistema FAEP”, aponta.

No caso de Oliveira, a rede de contatos facilitou o processo. Por meio de um amigo que estava morando no Canadá, o profissional conseguiu que seu currículo fosse entregue na fazenda onde trabalha atualmente. “Mande o currículo por esse amigo, que deixou com o proprietário. Ele gostou do meu perfil e contratou”, explica. “Eu esperava viajar em outubro do ano passado, mas negaram meu visto. Tive que tentar de novo e deu certo. Há alguns dias saiu o visto da minha esposa e do meu filho. Agora estão tirando o passaporte da minha filha, que nasceu em março”, detalha.

O plano é levar toda família para o país da América do Norte. Estrutura para isso já existe. “O proprietário da fazenda cedeu um *mobile home* com 150 metros quadrados, todo equipado”, afirma. A escola para os filhos também já está garantida. “Os proprietários da fazenda têm filhos da mesma idade. E aqui no Canadá, filho do peão e filho do patrão estudam na mesma escola”, comemora.

Nos primeiros dias de atividade no Canadá, Oliveira fez dezenas de inseminações, além das atividades rotineiras da propriedade. “Lido com ordenha, descorna, inseminação, mexo com trator, faço de tudo”, garante.

Para o futuro, o brasileiro já planeja novos saltos de conhecimento. “Estamos numa cidade que tem uma faculdade com vários cursos ligados ao agronegócio. Quero entrar nesse segmento, de repente fazer um curso de veterinária. Se tudo der certo, vou partir para esse caminho. O Canadá é muito carente de mão de obra”, finaliza.



▶ Temperatura negativa faz parte do cotidiano do trabalho de Oliveira

Memória
do Campo



Análise da ovinocultura paranaense

Em 2016, o **Boletim Informativo** publicou uma reportagem sobre a viabilidade econômica da ovinocultura no Paraná, com base em uma pesquisa encomendada pelo Sistema FAEP em parceria com o Laboratório de Produção e Pesquisa em Ovinos e Caprinos (Lapoc) da Universidade Federal do Paraná (UFPR). Os resultados, divulgados na edição 1345 da revista, apontaram que a atividade pode ser economicamente viável no Estado, desde que conduzida com base em indicadores zootécnicos bem estabelecidos.

De acordo com a reportagem, a alimentação representava o principal componente dos custos de produção, seguida pelas despesas com mão de obra. Em 96% das propriedades analisadas a ovinocultura era principal fonte de renda. A bovinocultura de corte aparecia em segundo lugar, presente em 44%.

As propriedades com melhor desempenho financeiro foram aquelas que apresentaram bons índices zootécnicos – fator determinante para a eficiência e a rentabilidade do sistema produtivo. Por outro lado, as propriedades com os maiores custos de produção apresentaram elevada dependência de insumos externos, especialmente em relação à alimentação. Conforme a reportagem, o desconhecimento dos índices zootécnicos ainda é o principal entrave para o bom gerenciamento da atividade.

Levantamento de custo de produção de suínos e aves começa em junho

Reuniões vão indicar as condições financeiras das unidades produtivas. Trabalho é realizado há mais de 10 anos pelo Sistema FAEP

O Sistema FAEP realiza, entre 16 de junho e 28 de julho, o levantamento dos custos de produção da avicultura e da suinocultura no Paraná. Esse trabalho auxilia os órgãos representativos, como o Sistema FAEP e os sindicatos rurais, nos pleitos por políticas públicas e embasa as negociações dos produtores rurais com as agroindústrias integradoras. Este ano já estão confirmadas as reuniões junto a 18 Cadecs de aves e sete de suínos.

Os pecuaristas devem participar das reuniões levando as informações referentes às suas atividades, como contas de luz e água, notas de compra de insumos e benfeitorias, gastos com mão de obra e outras despesas relacionadas à produção. De posse destes dados, os técnicos do Sistema FAEP aplicam uma metodologia elaborada pela Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa), que aponta se aquele empreendimento está dando lucro ou prejuízo.

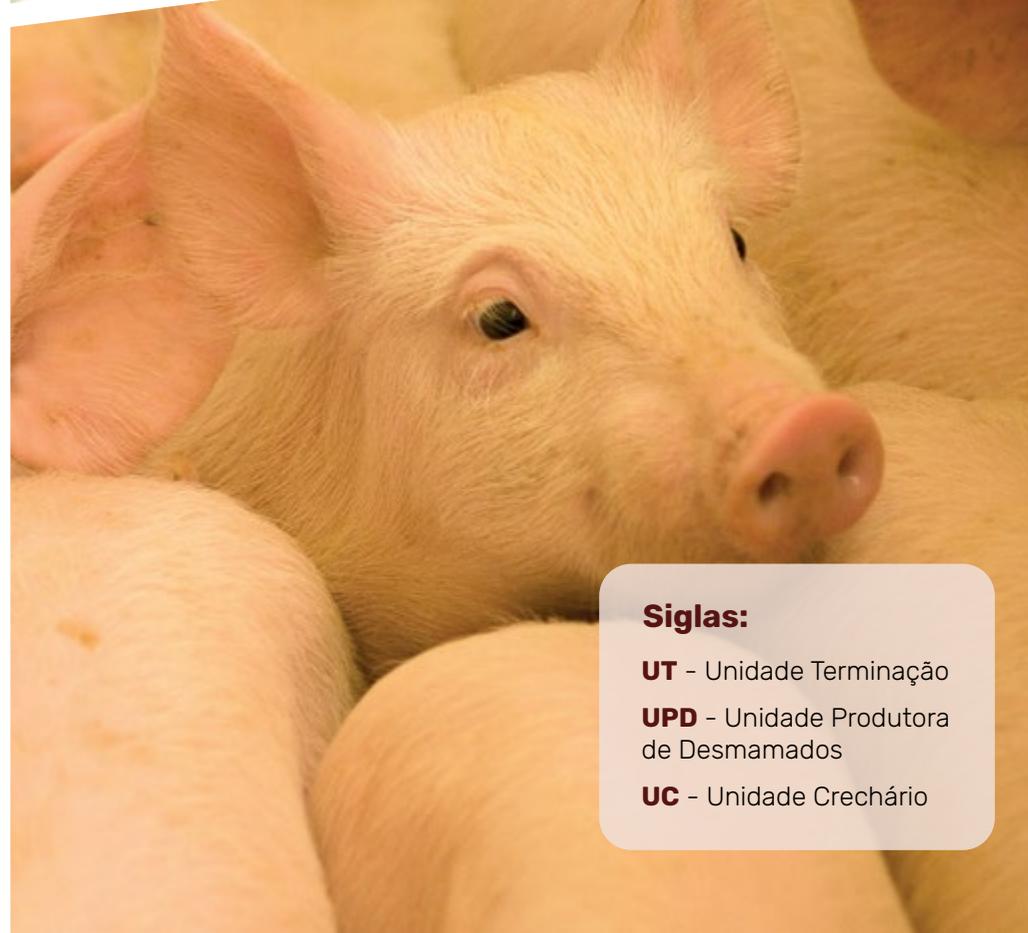
“Muitas vezes, o produtor é bom no manejo da produção, mas nem tanto na gestão do seu negócio. Esse trabalho ajuda a deixar mais claro qual a real condição do seu empreendimento. Com informações reais, ele consegue planejar, investir ou, se for o caso, apertar o cinto”, destaca presidente interino do Sistema FAEP, Agide Eduardo Mene-

quette. “O que não pode é trabalhar no escuro, sem conhecer os próprios números”, ressalta.

Para esse levantamento, o Sistema FAEP realiza uma série de reuniões online com avicultores e suinocultores das principais regiões produtoras do Estado. Desde 2023 esse trabalho é dividido conforme a presença das Comissões para Acompanhamento, Desenvolvimento e Conciliação da Integração (Cadecs), criadas junto a cada integração como local de diálogo paritário e equilibrado de negociações entre agroindústrias integradoras e produtores integrados.

“Este ano, notamos que os eventos do levantamento de custos devem ter uma aderência maior”, observa o gerente do Departamento Técnico e Econômico (DTE) do Sistema FAEP, Jeffrey Albers.

Nos últimos dois meses, foram visitadas todas as Cadecs do Paraná, estreitando os laços com os participantes destas comissões. “Esse trabalho passou credibilidade e confiança em relação ao levantamento de custos. É muito importante que a participação dos produtores nesses painéis aumente para que as informações compiladas representem da melhor forma a realidade do campo”, completa Albers.



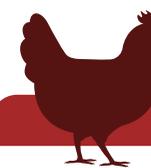
Siglas:

UT - Unidade Terminação

UPD - Unidade Produtora de Desmamados

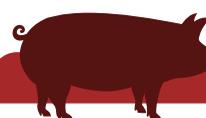
UC - Unidade Crechário

Confira as datas das reuniões



AVICULTURA

Cadec	Integradora	Data
Joaquim Távora	Frangos Pioneiro	16/06
Jacarezinho	JBS	18/06
Lapa	JBS	23/06
Cianorte	Avenorte	24/06
Toledo	BRF	25/06
Carambeí	BRF	26/06
Umuarama/Iporã	Plusval	27/06
Campo Mourão	JBS	30/06
Jaguapitã	JBS	01/07
Toledo	Pluma	02/07
Jaguapitã	Jaguafrangos	03/07
Dois Vizinhos	BRF	08/07
Santo Inácio	JBS	09/07
Itapejara do Oeste/Pato Branco	Grupo Vibra	15/07
Rolândia	JBS	21/07
Lapa	JBS	24/07
Dois Vizinhos	BRF	28/07
Jacarezinho	JBS	29/07



SUINOCULTURA

Carambeí (UT)	JBS	17/06
Carambeí (UPD)	JBS	18/06
Toledo (UC)	BRF	16/07
Toledo (UPD)	BRF	17/07
Irati (UT)	Frigorífico Thoms	22/07
Carambeí (UC)	JBS	23/07
Toledo (UT)	BRF	25/07



GOIOERÊ

COLHEDORA DE CANA-DE-AÇÚCAR

O instrutor Sinaldo Alves capacitou oito participantes, entre 20 e 31 de janeiro, no curso em parceria com a Usina Santa Terezinha.



CAMPINA DA LAGOA

JARDINAGEM

Um grupo de 13 participantes foi capacitado, entre 17 e 19 de fevereiro, pelo instrutor Tibério Pimentel Budal.



QUARTO CENTENÁRIO

CONSERVAS, MOLHOS E TEMPEROS

Doze participantes foram capacitados pela instrutora Sílvia Lucia Neves, nos dias 9 e 10 de abril, no curso promovido pelo Sindicato Rural de Goioerê, IDR-Paraná e prefeitura.



NOVA ESPERANÇA DO SUDOESTE

ARTESANATO FIBRA DE TABOÃO

Na turma iniciada em 10 de abril, 12 participantes foram treinados pelo instrutor Lindomar Pereira ao longo do curso oferecido pela Regional Pato Branco em parceria com a prefeitura.



GOIOERÊ

ARTESANATO COM PRODUTOS APÍCOLAS

Viabilizado em parceria com o Deppen, entre 5 e 7 de março, o curso treinou 12 participantes, com a instrutora Renata Andrade Sá.



CAMPINA DA LAGOA

OPERAÇÃO DE DRONES

Foram capacitados oito participantes pelo instrutor Mauro Moreira dos Santos, entre os dias 20 e 22 de março.



CAMPINA DA LAGOA

CLASSIFICAÇÃO DE MILHO E SOJA

Nos dias 14, 15 e 16 de abril, 13 participantes realizaram o curso com o instrutor Marcos Domingues.



FRANCISCO BELTRÃO

CASQUEAMENTO DE BOVINOS DE LEITE

A capacitação com o instrutor Abílio Galvão Trindade Ferreira formou 11 alunos, nos dias 23 e 24 de abril.



ALTAMIRA DO PARANÁ

TÉCNICAS DE NEGOCIAÇÃO

Um grupo de 12 participantes foi capacitado pela instrutora Tania Dirlene Ratz Gerstner, entre os dias 24 de março e 2 de abril.



RANCHO ALEGRE D' OESTE

COLHEDORA DE GRÃOS

O instrutor Newton Cardoso da Silva repassou seu conhecimento para sete participantes, entre 7 e 11 de abril. O curso foi viabilizado pelo Sindicato Rural de Goioerê em parceria com a cooperativa Coamo.



NOVA CANTU

COMUNICAÇÃO EFICIENTE

Neste curso com a instrutora Luciane Pimentel, finalizado em 29 de abril, 15 participantes foram capacitados.



ANDIRÁ

OPERADOR DE MOTOSERRA

Em turma realizada entre 5 e 9 de maio, o instrutor Roosevelt Mendes Ferreira capacitou três participantes.



CAMPO LARGO

PISCICULTURA

Nos dias 5 e 6 de maio, 15 participantes foram treinados pelo instrutor Sergio Ricardo Hoppen.



NOVA CANTU

PRIMEIROS SOCORROS

Dez participantes foram capacitados, nos dias 5 e 6 de maio, pelo instrutor Rodrigo Rivarola.



ALTÔNIA

GELEIAS E DOCES

Finalizado em 20 de maio, o treinamento foi ministrado pela instrutora Renata Andrade de Sá e capacitou oito participantes.



BARRA DO JACARÉ

PROGRAMA EMPREENDEDOR RURAL

Iniciado em 20 de maio, o curso viabilizado pelo Sindicato Rural de Andará capacitou 21 produtores, com o instrutor Gumercindo Hernandez.



SÃO MANOEL DO PARANÁ

NOTA FISCAL ELETRÔNICA

O instrutor André Beckhauser capacitou 11 participantes no dia 9 de maio.



REALEZA

BIOJOIAS

Nos dias 12, a 14 de maio, 12 participantes receberam treinamento ministrado pelo instrutor Lindomar Pereira.



CIDADE GAÚCHA

EXCEL BÁSICO

A capacitação de 12 jovens, com o instrutor Reinaldo Galvão, ocorreu entre 21 e 22 de maio.



JACAREZINHO

NOTA FISCAL ELETRÔNICA

No dia 26 de maio, 14 participantes foram capacitados pelo instrutor Cesar Augusto Cardoso.



ICARAÍMA

DRONES AGRÍCOLAS

O instrutor Lucas David Schemberger capacitou 43 jovens, entre os dias 12 e 14 de maio.



CIANORTE

OPERADOR DE MOTOSSERRA

O treinamento ministrado pelo instrutor Antonio Jose Scrupski finalizou 23 de maio, reunindo seis participantes.



MAUÁ DA SERRA

ESCAVADEIRA HIDRÁULICA

O treinamento foi ministrado pelo instrutor Laercio de Oliveira Silva, com aulas até 30 de maio, reunindo 9 participantes.



MAUÁ DA SERRA

ESPAÇO CONFINADO

Nos dias 27 e 28 de maio de 2025, oito participantes receberam treinamento ministrado pelo instrutor Clovis Michelim Biasuz.

VIA RÁPIDA

Pequeno notável

O peixe lambari também é um aliado no combate à dengue. Ao comer as larvas do mosquito, ele ajuda no controle do inseto transmissor da doença.



Tinha que ser o Chaves!

O programa “Chaves” no Brasil tinha um nome diferente do México: “El Chavo del Ocho”. Chavo é uma gíria para “moleque” e del Ocho porque o programa era exibido no Canal 8 da TV mexicana. Após alguns anos, o canal mudou de frequência, virando Canal 9. Desta forma, o criador do personagem, Roberto Bolaños, criou a versão de que Chaves morava no apartamento número oito da vila.

Morte honrosa

Três nomes dominaram as bilheterias dos cinemas nos anos 80 e 90: Sylvester Stallone, Arnold Schwarzenegger e Bruce Willis. Mas só um ator conseguiu o feito de seu personagem morrer pela mão desses três em filmes distintos. O ator Robert Patrick foi morto por Bruce Willis em “Duro de Matar 2”, por Stallone em “Copland” e por Schwarzenegger em “O Exterminador do Futuro 2”.



Paixão nacional

Você conhece os principais tipos de cerveja populares no Brasil?

Pilsen: a mais popular, leve e refrescante;

American Lager: similar à Pilsen, mais leve e com menor amargor;

Weissbier: cerveja de trigo;

IPA: estilo amargo e aromático;

Stout e Porter: mais escuras, encorpadas e com sabores tostados.



Quanto pesa?



Resposta: 27kg

Reação de Maillard

Sabe quando a superfície da carne no churrasco fica marrom e crocante? Essa “caramelização” é chamada reação de Maillard, por causa do médico e químico francês Louis Camille Maillard, que, em 1912, passou a descrever a reação que muda a forma e a estrutura dos aminoácidos e açúcares da carne e outros alimentos. No caso da carne vermelha, a reação ocorre entre 150 e 250 graus Celsius.



FOTO DO CLIMA

Quer ver sua foto do clima publicada no Boletim? É fácil! Basta entrar na seção **Clima**, do site sistemafaep.org.br ou pelo **app** do Sistema FAEP.



Márcio Rogério Precybelovicz - Contenda, PR

Surpresa!

Você sabe o que aconteceu quando o engenheiro olhou no espelho? O engenheiro civil.



CCIR 2025

Produtor rural,

emita o Certificado de Cadastro de Imóveis Rurais (CCIR).

O documento é obrigatório!

Início: 17/06/2025

Não deixe para última hora.

Procure o sindicato rural local para emitir o documento

SISTEMA FAEP



Acesse a versão digital deste informativo:

sistemafaep.org.br

• FAEP - R. Marechal Deodoro, 450 | 14º andar | CEP 80010-010 Curitiba-PR | F. 41 2169.7988 | Fax 41 3323.2124 | sistemafaep.org.br | faep@faep.com.br

• SENAR-PR - R. Marechal Deodoro, 450 | 16º andar | CEP 80010-010 Curitiba - PR | F. 41 2106.0401 | Fax 41 3323.1779 | sistemafaep.org.br | senarpr@senarpr.org.br

Siga o Sistema FAEP nas redes sociais



Endereço para devolução:

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

EMPRESA BRASILEIRA DE CORREIOS E TELÉGRAFOS



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

REINTEGRADO AO SERVIÇO POSTAL

Em ____/____/____
Em ____/____/____ Responsável