

Novo sistema de inseminação artificial aumenta receita e antecipa abate



A São Marcelo implantou a Inseminação Artificial em Tempo Fixo (IATF). Uma técnica de reprodução animal, que tem trazido muitos resultados positivos na produtividade do gado.

O método consiste na indução da ovulação das vacas, o que permite a inseminação com data marcada. “A forma de utilização da técnica depende de fatores como, a raça, a idade, a condição corporal e o número de crias.

Além disso, a condição nutricional das vacas é fundamental para garantia dos resultados”, afirma Luciano Emanuel Moraes, gerente técnico das Fazendas São Marcelo.

Entre as principais vantagens da IATF, Luciano destaca:

- Facilidade do manejo nas fazendas;
- Programação da inseminação, podendo inseminar até 500 animais num único dia;
- Concentração de animais prenhes no início da estação reprodutiva;
- Concentração de nascimentos no período desejado, de acordo com a necessidade;
- Realização de inseminações no momento certo, diminuindo desperdícios de sêmen, material e mão de obra;
- Redução do intervalo entre partos, aumentando o número de bezerros nascidos;
- Otimização da mão de obra e dos custos gerais;
- Melhoria da qualidade de vida do homem do campo.

Segundo Luciano, o sistema tem vários resultados possíveis.

“O primeiro é o maior número (em média, 85%) de produtos de touros provados por meio da inseminação artificial. O segundo é o peso maior no desmame devido à concentração de nascimentos em agosto. Em média, 5% maior do que os bezerros nascidos em setembro e 10% maior do que os nascidos em outubro.” Outro bom resultado, conta Luciano, é o adiantamento do abate, em média em 12 meses dos animais para comercialização de carne. “Além disso, com peso em torno de 1 arroba e rendimento de carcaça superior a 2%, quando comparado aos animais nascidos no final do período. Resultando assim, em uma receita maior”, conclui ele.

2011: rumo à conquista da qualidade!!!

Muitos obstáculos marcaram o ano, mas empenho da equipe e qualidade resultaram em vitória - **Pág. 2**

Nossos negócios

Prêmio para a qualidade e investimento em novas variedades são as novidades da Labrunier; a Bravis está em nova sede e a São Marcelo tem novo convênio para usar marcadores de genes para seleção de melhor genética - **Pág. 3 e 4**

Acontece

Cursos capacitam colaboradores e uma grande festa com voluntários das fazendas contribui para construção de piscina da APAE Tangará (MT) - **Pág. 6 e 7**

Animais em liberdade

Primeiro ano da parceria com IBAMA devolve animais ao seu habitat que voam livres para seu próprio espaço **Pág. 8**

Nada impediu que, no ano de 2010, o Grupo JD superasse todos os obstáculos surgidos. Superamos o desafio em relação ao câmbio das moedas na exportação das uvas e tangerinas; o problema da seca, que afetou os pastos nas fazendas de gado no Mato Grosso, entre outros.

Uma vitória de toda a equipe de colaboradores, conselheiros, diretores e acionistas, que não mediu esforços para transpor os momentos difíceis, mesmo após a crise de 2009. A equipe do Grupo JD demonstrou estar preparada para superar as adversidades, o que é extremamente gratificante, pois mostra o quão sólida e preparada a empresa está.

Evoluímos muito. No setor das **uvas**, o retorno dos investimentos já é visível, graças à produtividade conseguida e com a implantação de novas variedades resistentes à chuva, no avanço técnico da relação água/raiz da planta e no acompanhamento dos indicadores mensais.

Os indicadores são ferramenta importante, pois o que não é medido, não é administrado. Outro saldo positivo foi o resultado técnico na **suinocultura**, onde a equipe demonstrou domínio e

melhoras significativas no processo.

A **São Marcelo**, apesar da seca, garantiu seu volume de abate dos animais, conquistou avanços na genética com o Programa PAINT e ganhou certificação para exportação para a Europa, Estados Unidos e Canadá. E a **Bravis** trouxe resultados positivos, recebendo elogios dos clientes do Canadá quanto à qualidade da chegada das tangerinas, garantindo um pedido ainda maior para 2011. Pelo segundo ano consecutivo, fomos o maior exportador para o mercado canadense.

“O que não é medido, não é administrado.”

Vale ressaltar ainda que o Grupo JD, como um todo, avançou muito nos controles administrativos e na pontualidade da apresentação dos resultados de cada setor, como no fluxo de caixa, abertura de linhas de crédito especiais para a exportação (Programa de Crédito à Exportação - PROEX), restituição de impostos e ganhos importantes nos trabalhos jurídicos.

Para 2011, temos uma importante bandeira: a conquista da qualidade, por meio da melhoria em

procedimentos e investimento em talentos internos. Vamos implantar o “5 S” (ferramenta administrativa que auxilia na implantação da qualidade, organização e otimização) e o PDCA (Planejar, Desenvolver, Checar e Ação Corretiva), que contribui para a melhoria da qualidade nos processos.

Por isso, convidamos os colaboradores a priorizarem o conhecimento técnico, interagindo com os demais setores e desenvolvendo a habilidade de articulação, para alcançar novas metas. Contamos com a energia de todos, inclusive, fornecedores e clientes, para alcançarmos a qualidade almejada, com mais facilidade. Sem deixar de lado, o espírito de trabalho em equipe e a alegria pelas realizações nas tarefas diárias.

Quero agradecer a todos os envolvidos na conquista dos resultados de 2010 e contar com vocês para este novo desafio.

Aproveito para desejar um Bom Natal e Feliz Ano Novo para você e sua família. Até 2011, se Deus quiser.

Arnaldo Eijsink
Diretor Geral

Relação da fazendas do Grupo JD

Fazendas São Marcelo Ltda.

Fazenda São Marcelo – Juruena/MT
Fazendas Matovy, Vale do Sepotuba e Juba
Tangará da Serra/MT

Escritório: Av. Ismael José do Nascimento, 1924 W - Centro - CEP: 78300-000 - Tangará da Serra/MT - Fone: (65) 3311-1300

Bravis Ltda.

Escritório: Rodovia Gladys Bernardes Minhoto, SP 129, Km 72 - CEP 18211-265, Itapetininga (SP)
Fone: (15) 3273-1900

Fazendas Labrunier Ltda.

Agropecuária Labrunier I - Casa Nova/ BA
Agropecuária Labrunier II - Lagoa Grande/PE
Agropecuária Vale das Uvas e Orgânica do Vale - Petrolina/PE

Escritório: Rua José Lins do Rego, 15 - Vila Eduardo - CEP: 56228-645 - Petrolina/PE
Fone: (87) 2101-2850



Rua Ibiapinópolis, 55 - Jd. Paulistano
CEP 01457-030 - São Paulo - SP - Brasil
Tel. 55 11 3095-9950 - Fax. 55 11 3095-9951
www.grupojd.com.br - Conheça o Código de Ética do
Grupo JD: www.grupojd.com.br/codigo
Em caso de denúncia, e-mail para etica@grupojd.com.br

Expediente

Produção editorial: ArtCom Assessoria de Comunicação
Telefone (19) 3237-2099 - www.artcomassessoria.com.br
E-mail: artcom@artcomassessoria.com.br
Reportagens e textos: Daniela Mattiaso
Jornalista responsável: Marlene Simarelli - MTB: 13.593 - SP

Buscando liderar a pesquisa e a introdução de variedades de uvas no Brasil, as Fazendas Labrunier plantaram cinco novas variedades para produção em 2011. Duas de cor verde, uma vermelha e duas pretas, todas sem semente, com sabor acentuado e muita produtividade. São elas: a Sweet Celebration, Sweet Sunshine, Jubileu, Sweet Dazzle e Timco.

Foram plantados de um a 15 hectares de cada uma. Segundo Wilson Kenji Shishido, gerente técnico da Labrunier, “elas possuem potencial

para substituir as variedades comerciais plantadas atualmente, com algumas vantagens, como potencial produtivo maior, cor, sabor e por ser material resistente à chuva, entre outras características”.

A Labrunier teve acesso a estas uvas em visita aos Estados Unidos, África do Sul, Israel e Chile, onde pôde avaliar características e potencial produtivo. As novas variedades foram criadas a partir do cruzamento de campo e seleção massal, realizados em sete instituições de pesquisa destes países.



Novas variedades têm potencial produtivo maior, cor, sabor e são resistentes à chuva



Labrunier ganha prêmio do Grupo Pão de Açúcar



Paulo Roberto Baptista (JD) e Hélio Nishimura (Pão de Açúcar) com troféu recebido

O Grupo Pão de Açúcar realiza anualmente o encontro nacional de seus fornecedores da cadeia de FLV (Frutas, Legumes e Verduras) quando entrega o prêmio “Qualidade desde a Origem”. Pela primeira vez, a Labrunier ficou entre os três melhores fornecedores de frutas do Brasil, com certificação de qualidade desde a origem, sendo a única do Vale do São Francisco.

Para isso, foram avaliados: pontualidade na entrega, rastreabilidade no processo, baixo índice devoluções, padronização das frutas e embalagens. “Essa premiação prestigia e incentiva os fornecedores que tem o melhor desempenho no decorrer do ano”,

explica Paulo Roberto Baptista, gerente de Vendas para o Mercado Interno do Grupo JD.

No evento, realizado em 06 de outubro, estavam presentes todos os que atuam na produção e distribuição de frutas para o Pão de Açúcar, inclusive alguns concorrentes diretos da Labrunier. “Com os consumidores cada vez mais exigentes, as empresas tem que buscar inovações na produção e tecnologia que garanta a sustentabilidade da região, com responsabilidade social. Isso é o diferencial que os fornecedores precisam buscar para atender a demanda das grandes redes de supermercados do Brasil e do Exterior”, comenta Baptista.

Mudança de sede

A Bravis está em nova sede em Itapetininga (SP). Odair Silvério da Silva, diretor administrativo financeiro do Grupo JD, explica que a decisão foi tomada pela direção, em conjunto com os conselheiros, para focar a operação da Bravis apenas na exportação de tangerinas. “Pretendemos fortalecer as exportações de tangerinas para nos firmarmos como o melhor do Brasil na qualidade desse produto”, explica ele.

Os equipamentos utilizados pela Bravis continuarão os mesmos, mas de forma mais compacta, melhorando o fluxo e a distribuição do pessoal. A disposição do ambiente também foi otimizada. “Estamos fazendo um estudo de viabilidade para utilizar o espaço e os equipamentos também para o processamento de uvas *snack*”, conta ele. A logística não deverá sofrer alterações significativas.



Anote o novo endereço:
Rodovia Gladys Bernardes Minhoto,
SP 129, Km 72
CEP 18211-265, Itapetininga (SP).

Convênio para identificação de marcadores de genes

Os marcadores de genes são substâncias capazes de identificar uma sequência específica do código genético, possibilitando assim o rastreamento do animal, selecionando as melhores características no cruzamento e seleção de novos animais. “Uma espécie de teste de paternidade, só que utilizado para fins de produção animal. Este trabalho é realizado, a partir da coleta das amostras de saliva ou pêlo dos animais que apresentem o problema que queremos eliminar”,

explica Juliana Ribas, médica veterinária e gerente da Suinocultura. Para estes testes, as Fazendas São Marcelo acabam de firmar um convênio com os pesquisadores Simone Guimarães e Aloizio Ferreira, da Universidade Federal de Viçosa, e o pesquisador Jascha Leenhouwers, do *Institute for Pig Genetics*, da Holanda. A São Marcelo fará a coleta e o envio de material e os pesquisadores farão a análise. “A utilização dos marcadores de genes poderá contribuir para a

seleção da melhor genética, pois permitem identificar um macho, por exemplo, que garanta melhor conversão alimentar ou cujos filhos morram menos ou tenham menos defeitos. A partir daí, poderemos escolher melhor os nossos reprodutores, que são os responsáveis por disseminar a linhagem genética dentro da granja”, explica a médica veterinária. A coleta de material começará no primeiro semestre de 2011.

Ração úmida para suínos



Uso da ração úmida na alimentação melhora o ganho de peso dos suínos

Uma nova alimentação para suínos começou e ser administrada em julho de 2010, nas fases de creche, recria e terminação: a ração úmida. Juliana Ribas, médica veterinária e gerente da Suinocultura, explica que “a nova ração melhora o ganho de peso dos animais, sem alterar a conversão alimentar. Isto porque a ingestão do alimento é facilitada, principalmente, em ambientes muito quentes, como o local da granja, com temperaturas médias durante o dia em torno de 35°C”.

Até então, a ração para os suínos era seca, pois se desconhecia seus benefícios.

Após a alteração na alimentação, já se nota os resultados: na fase de engorda, o ganho de peso diário saltou de 660 gramas para 1,110 quilo. “Isto possibilitou que a meta de peso de saída dos animais da fazenda fosse atingida”, diz a veterinária. Juliana acrescenta que “este é um investimento definitivo; e está em estudo sua administração para as fêmeas da maternidade”.

Novos silos

As Fazendas São Marcelo, Unidade Mathovy, estão investindo na modernização do sistema de armazenamento de grãos da fábrica de ração. Para isso, foram instalados dois silos pulmão, com capacidade de 129 toneladas de milho e 75 toneladas de farelo de soja.

O objetivo, segundo Juliana Ribas, médica veterinária e gerente da Suinocultura, é assegurar a qualidade dos produtos para fabricação da ração dos animais.

Será também um estoque mínimo de grãos, o que melhora a condição de

negociação em novas compras. “O investimento foi feito, pois havia um déficit na qualidade do armazenamento dos insumos, o que gerava perdas qualitativas e quantitativas dos grãos, principalmente, na época das chuvas”, comenta Juliana.

A instalação deste complexo para armazenagem de grãos deverá diminuir também as horas gastas com máquinas e otimizar o tempo dos colaboradores. No novo modelo, o caminhão já descarrega a soja ou o milho numa estrutura conhecida como moega, de onde os grãos são

direcionados automaticamente para o silo de destino. “A presença do silo mantém todo material fechado, diminuindo riscos e insetos, entre outros”, explica a veterinária.





Maturidade profissional

“Meu futuro construído no dia a dia”, esta é a frase que pode caracterizar o percurso de Cícero Benício da Silva, 48 anos, em seu trabalho na Labrunier. Ele é o colaborador mais antigo das fazendas, após o gerente geral. Natural de Serra Talhada (PE), terra de Lampião, Cícero ingressou em 2 de janeiro de 1992, como *office boy*, no primeiro escritório da Labrunier, em Juazeiro (BA). Ao longo dos anos, testemunhou o crescimento da empresa, crescendo também junto com ela. “Quando passei de *office boy* para o escritório, descobri a contabilidade.

Aprendi tudo, quando ainda se calculava e se fazia na mão. Na época eu usava uma caneta por dia”, comenta rindo. Desde então, Cícero

assumiu como responsável pela classificação contábil e escrituração fiscal, participando da automatização da contabilidade e garantindo a confiabilidade das informações e dos resultados. “No decorrer desses anos, a Labrunier melhorou bastante. Mais organizada, mais transparente, o clima hoje é ótimo. Sem dúvida nenhuma: é uma empresa boa para trabalhar” frisa. Admirador de fotografia, de literatura e sempre disposto a assistir documentários ou programas culturais na televisão, hoje, Cícero tem a satisfação de ver seus dois filhos terminarem a faculdade de fisioterapia e enfermagem, com a ajuda da esposa, que trabalha numa empresa de construção civil.



Cícero Benício da Silva

Estrada sertaneja

Há 17 anos na empresa, Pedro Borges Godoy, faz parte da história do Retiro II, Unidade de Juruena (MT), das Fazendas São Marcelo. Afinal, ele é o funcionário mais antigo do local. Indicado por um amigo, Pedro decidiu ir atrás de um emprego na fazenda, mas propunha uma condição: ter aula para o filho, conta ele.

A fazenda aceitou e ele passou a integrar o time de colaboradores, assumindo o cargo de Capataz. Entre os acontecimentos mais marcantes de sua vida na São Marcelo estão “o nascimento da filha na fazenda, o filho passando a trabalhar para a empresa também, a

companhia dos colegas, festas de confraternização e prêmios recebidos”, relembra.

No trabalho, o momento que mais gosta é “ver o resultado, quando encerra a desmama”. E acredita que boa parte de seu crescimento profissional se deve aos cursos proporcionados pela empresa, como o de inseminação artificial e o de vacina.

A ética da São Marcelo é outro ponto de destaque, segundo Pedro. “Além disso, a fazenda dá vários cursos de capacitação. Hoje tenho sítio, moto e gado, tudo conquistado com o meu trabalho na fazenda. É uma empresa muito boa”, enfatiza ele.



Pedro Borges Godoy

Conviver com uma nova cultura, tipo de trabalho e pessoas totalmente diferentes. Este tem sido o grande desafio de Marcia Yuriko Iuamoto, 28 anos, solteira, agrônoma e supervisora de Produção da Bravis, em Itapetininga (SP). Atualmente, ela está vivendo uma experiência em dobro no Grupo JD. Contratada para a Bravis, desde abril de 2009, Marcia está nas Fazendas Labrunier, em Petrolina (PE), durante o período da entressafra de citros, no início de 2010. “Com o fim da safra e das exportações dos citros, em outubro, fui para Petrolina, para auxiliar no controle de qualidade das fazendas Orgânica do Vale e Vale das Uvas. Fiquei responsável pelo controle da Central de Câmaras Frias. Em Petrolina, estou vivendo uma

Experiência em dobro

dimensão completamente diferente da Bravis, por se tratar de uma empresa muito maior, muito mais difícil de ser controlada. Estou aprendendo muito aqui, e muito do que estou vivendo, acredito que poderei levar para a Bravis para buscar cada vez mais a melhoria dos processos de lá. Além disso, estou aprendendo a trabalhar com uva, na prática”, comenta ela.

Para Marcia, a mudança tem trazido grandes aprendizados, entre eles, o de conviver com uma realidade bastante distinta da região Sudeste. “Sinto que venci quando consigo finalizar o dia com o sentimento de dever cumprido. A empresa representa em minha vida ganho de experiência profissional e aprendizado diário”, ressalta.



Marcia Yuriko Iuamoto

Ciclo de tecnificação amplia conhecimento dos colaboradores

Nos meses de setembro e outubro, foi realizado o 1º Ciclo de Cursos Internos de Tecnificação nas Fazendas São Marcelo. O objetivo foi repassar o conhecimento sobre manejo e produção de suínos, adquirido durante o maior congresso

da suinocultura da América Latina, aos colaboradores da Produção, para qualificação e motivação ao trabalho nas fazendas. O ciclo contou com mini cursos, separados de acordo os setores de produção. O setor de engorda, por exemplo, teve um mini

curso voltado para a fase de manejo e pré abate. Nele foi abordado o comportamento dos suínos e as estratégias para melhorar o bem-estar animal e a qualidade da carne durante este período, conhecido como o mais delicado na criação de suínos.



Colaboradores de diversos setores da Produção de suínos participaram do curso de tecnificação

Programa Qualiescola Sertão é avaliado

O Programa do Instituto de Qualidade de Ensino (IQE), em parceria com o Grupo JD, acaba de passar por sua primeira avaliação. No final de novembro e início de dezembro, foram realizadas provas de Português e Matemática para os alunos que integram o programa. Segundo Xavier Henri Baudequin, gerente de Recursos Humanos das Fazendas Labrunier, “o objetivo foi avaliar o grau de aprendizagem e o domínio de alguns conhecimentos técnicos destas disciplinas pelos alunos”.

Os resultados devem sair no final de janeiro. “Será analisado o desempenho de escola por escola, verificando os progressos, para definir um plano de ação para 2011. Nosso intuito é conferir uma melhoria, por menor que seja, evidenciando o valor do programa”, explica o gerente. A cada seis meses, os alunos serão novamente avaliados. “Essas provas permitirão medir o caminho já percorrido e traçar novas metas para atingir - até o final 2012 - o objetivo inicial do projeto: que 75% dos alunos

dominem 70% dos conteúdos dos Parâmetros Curriculares Nacionais-PCNs”, comenta ele. Cerca de 17 mil alunos, de quatro municípios do Vale do São Francisco: Petrolina (PE), Lagoa Grande (PE), Juazeiro (BA) e Casa Nova (BA) participam do projeto.

“Ainda temos muito trabalho para conseguir essa meta ambiciosa. Mas o entusiasmo e a aplicação pessoal dos envolvidos com certeza contribuirão para esse sucesso”, confia Xavier.

Saiba mais sobre o 13º salário

O 13º salário foi instituído pela Lei 4.090, de 13/07/1962. Ele garante o recebimento de 1/12 (um doze avos) de remuneração por mês trabalhado. O que significa o pagamento de um salário extra ao final de cada ano.

Todo trabalhador com carteira assinada (domésticos, rurais, urbanos ou avulsos) tem esse direito a partir do décimo quinto dia de serviço. Também recebem a gratificação os aposentados e pensionistas do INSS.

O cálculo é feito dividindo-se o salário integral do trabalhador por doze e multiplicando o resultado pelo número

de meses trabalhados. Horas extras, adicionais noturno, de insalubridade e comissões também entram no cálculo do valor final da gratificação. O valor é pago em duas parcelas, segundo a Lei 4.749, de 12/08/1965. A primeira deve ser entre o dia 1º de fevereiro até o dia 30 de novembro.

Já a segunda até o dia 20 de dezembro, tendo como base de cálculo o salário de dezembro menos o valor adiantado na primeira parcela. O pagamento do 13º salário em parcela única, realizado normalmente em dezembro, é ilegal, estando o empregador sujeito a multa.



Dica do JD

É importante que você planeje bem o destino do seu 13º. O ideal é reservar o abono salarial para as contas extras do início do ano como IPTU, IPVA, material escolar, entre outras despesas. O recurso também é uma boa oportunidade para pagar dívidas ou para fazer uma poupança.

Festa do Porco à Paraguaia rende construção de piscina para APAE Tangará

Acontece

No dia 10 outubro, foi realizada a II Festa do Porco a Paraguaia, promovida pela Fazenda São Marcelo, em prol da Associação dos Pais e Amigos dos Excepcionais (APAE) de Tangará da Serra (MT). O lucro das festas de 2009 e deste ano possibilitou a construção de uma piscina de hidroterapia para os alunos da associação que atende a cerca de

230 crianças. A obra já está em fase final de acabamento. A São Marcelo doou suínos produzidos na própria fazenda, frutas, verduras e outros ingredientes para um almoço beneficente, cuja renda foi revertida para a associação. Os colaboradores foram voluntários, ao lado de amigos e funcionários da APAE, na preparação e execução do

evento, ajudando como garçons, vendedores de fichas, organizadores e na limpeza. Juscelaine de Fatima Rodrigues Moreira, encarregada do setor de Recursos Humanos da Fazenda, afirma que “pretendemos fazer com que esse evento se torne uma tradição anual, para continuar ajudando a APAE em suas melhorias”.



Na cozinha...



Preparando as mesas...



Na churrasqueira...



No atendimento...



Uma grande equipe se voluntariou para ajudar



Curso para negociadores capacita colaboradores e clientes

Nos dias 25 e 26 de novembro, aconteceu, em São Paulo, Capital, o curso de Capacitação em Sustentabilidade para Negociadores. O objetivo, segundo Patrícia Miguel, da área Comercial, foi possibilitar que compradores e negociadores aprimorassem os trâmites da comercialização, identificando impactos socioambientais envolvidos, antevendo riscos e captando oportunidades associadas à gestão sustentável, em suas negociações.

O curso buscou desenvolver uma atuação voltada à solução de problemas, tomada de decisões, e desenvolvimento de novos projetos, levando em conta as dimensões: econômica, social e ambiental dos negócios no dia a dia. Participaram do curso, compradores e negociadores das empresas membro da Iniciativa Pró Alimento Sustentável (Ipas): Bunge, Carrefour, Klabin, Nestlé e Sadia, além do Grupo JD.



Compradores e negociadores aprimoraram conhecimentos sobre comercialização em São Paulo

Projeto de soltura de animais se consolida com sucesso

A parceria entre o Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis (Ibama) e a Fazenda São Marcelo, proprietária de uma Reserva Particular do Patrimônio Natural (RPPN), em Tangará da Serra (MT), fechou seu primeiro ano com ótimos resultados.

Segundo o chefe do Núcleo de Fauna e Recursos Pesqueiros da Superintendência Estadual do Ibama, em Mato Grosso, médico veterinário César Esteves Soares, “foram libertados na área oito araras-canindé (*Ara ararauna*), 19 papagaios-verdadeiros (*Amazona aestiva*), oito papagaios-do-mangue (*Amazona amazonica*), um furão (*Galictis cuja*), uma iguana (*Iguana iguana*) e sete jabutis (*Chelonoidis carbonaria*)”.

Tudo isso, desde o início da adesão da Fazenda ao Projeto ASAS, que cadastra áreas com bons remanescentes florestais, para receber os animais silvestres em posse do órgão ambiental. “O elevado grau de comprometimento da gerência e dos funcionários da São Marcelo, que trabalharam diretamente no projeto, permitiu que os objetivos fossem alcançados. Este convênio

favoreceu, também, a celebração de um outro convênio, entre a Fazenda e a Universidade do Estado do Mato Grosso (UNEMAT), que possibilitou os levantamentos da flora e da fauna. Além de estudos acerca do ecossistema da região por professores e alunos dos cursos de graduação e pós-graduação dessa universidade”, comenta Soares.

Para a soltura, todos os animais passam, obrigatoriamente, por exames clínico-laboratoriais e por um período de reabilitação. “O tempo pode variar de 5 a 60 dias; os animais ficam no recinto para o que chamamos de adaptação às condições climáticas da área de soltura. Somente após esta etapa é que são enviados para o Recinto de Reabilitação e Soltura, construído pela São Marcelo. Algumas espécies de aves, répteis e pequenos mamíferos, cuja origem seja o estado do Mato Grosso, podem ser soltas imediatamente, pois não necessitam de adaptação. Basta que se faça o monitoramento deles”, explica ele.

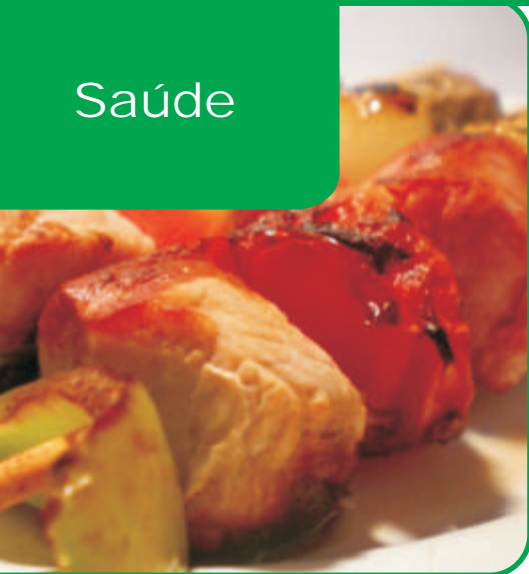
A missão deste trabalho, segundo Soares, é devolver à natureza os exemplares da fauna nativa, que



Missão de devolver animais ao seu habitat está sendo cumprida

estavam em cativeiro irregular ou tenham sido resgatados em situação de risco, e garantir as funções ecológicas que eles desempenham, como a manutenção de populações ecologicamente equilibradas, dispersão de sementes, polinização de flores e controle de pragas. “O que chama a atenção é que o projeto da São Marcelo já está bastante conhecido pela sociedade e por instituições públicas, que têm procurado o local para receber outros animais silvestres, sem ser os do Ibama”.

Saúde



A carne suína é uma importante fonte de nutrientes. “Além da proteína e elementos inorgânicos, destaca-se como uma excelente fonte de vitaminas B, especialmente tiamina, além de ferro e zinco”, explica o pesquisador Expedito Tadeu Facco Silveira, do Instituto de Tecnologia de

Suíno, Carne Saudável

Alimentos (ITAL). A vantagem de se comer a carne de porco, assim como outras em geral, segundo a nutricionista Luciana Di Pietro Magri, de Campinas (SP), é por conter em sua composição aminoácidos essenciais ao organismo para sintetizar proteínas, tecidos, hormônios, enzimas, anticorpos, entre outros nutrientes. Ela alerta apenas quanto à forma de preparo: “a carne de porco pode transmitir teníase cisticercose, quando mal cozida”. Segundo Silveira, há um mito de que a carne suína faz mal à saúde. Ele explica que o suinocultor adotou um novo modelo de desenvolvimento do animal, com menos gordura, mais carne e mais eficiência na conversão dos alimentos. “Houve uma mudança drástica nos métodos de manejo e instalações, e uma evolução

marcante nas áreas de genética e de nutrição.” Com o método, o animal ganhou mais carne magra na carcaça e menor espessura de toucinho.

Churrasquinho de carne suína

Nos churrascos de final de ano, crescente espetinhos de carne suína, acompanhado de salada de folhas e vinagrete. Fácil de preparar, é uma delícia. Experimente!

Ingredientes: cubos de alcatra ou coxão mole de carne suína (pode ser também de pernil). Sal e pimenta do reino a gosto

Modo de preparo: tempere os cubos e coloque nos espetos. Leve para assar na churrasqueira ou na chapa até que a carne esteja bem cozida.