Suinocultura em destaque na AgroBrasília 2018

DFSuin e Sindisuínos com apoio do Sistema FAPE/SENAR-DF, Sebrae/DF, ABCS e Emater/DF realizaram ações que integrou toda a cadeia da suinocultura

A AgroBrasília chegou em sua 11º edição com o tema, "A tecnologia digital em favor do campo". Realizada entre os dias 15 e 19 de maio, a feira teve dois espaços inteiramente dedicados à suinocultura, onde foram apresentados os avanços da produção suinícola e suas inovações. Esta foi mais uma edição em que a Associação e o Sindicato de Criadores de Suínos do DF (DFSuin e Sindisuínos) mostraram a força da suinocultura no Distrito Federal através de uma programação com palestras, exposições, oficina gastronômica e promoção da carne suína, unindo produtor rural, agroindústria e consumidor.

O presidente da DFSuin, Ivo Jacó de Souza, considerou a participação da entidade muito positiva e gratificante. "Houve uma boa integração de todos os elos da cadeia, frigoríficos, produtores, consumidores e ainda pessoas que têm curiosidade e estão querendo mais conhecimento sobre a suinocultura e a carne suína", destacou.

Na sexta-feira (18), no estande Sebrae/Fape/Senar-DF houve palestra do Programa de Assistência Técnica e Gerencial – AteG do Senar-DF. A técnica de campo da ATeG, Rachel Leão, escolheu dois temas importantes e atuais para palestrar: Imunocastração de suínos e estratégias para diminuição dos custos de produção. "A imunocastração é uma tecnologia inovadora e uma prática que precisa ser incentivada porque está relacionada ao bem-estar animal e à melhoria dos desempenhos zootécnicos".

No espaço Cozinha AgroShow, o chef André Rabelo apresentou uma oficina gastronômica, mostrando opções de receitas e diversos cortes que podem ser extraídos do pernil suíno. A oficina contou com cerca de 40 participantes, inclusive, um deles foi o guitarrista do Natiruts, Kiko Peres. O músico disse que já conhecia o trabalho do André Rabelo e elogiou a didática do chef para ensinar receitas.

"Foi uma aula completa de história e saúde, as explicações que eu ouvi aqui serviram para desmistificar preconceitos e reforçar as informações positivas que eu conhecia sobre a carne suína. A gente sai daqui com vontade de preparar mais carne suína em casa", declarou.

Durante os cinco dias de feira houve exposição e degustação de produtos dos frigoríficos associados, que doaram cerca de 50Kg de carne suína. "Graças à contribuição dos frigoríficos, conseguimos realizar uma ação completa, com informação e promoção de incentivo ao consumo", agradeceu a gestora da DFSuin, Daniela Albuquerque.

Uma novidade este ano foi o Circuito da Suinocultura, que aconteceu no espaço da Emater/DF, com mostra de vídeos e painéis sobre a evolução dos suínos, informações sobre raças nacionais e estrangeiras, manejo de dejetos e sistemas de produção – convencional e cama sobreposta.

Expediente: O Informativo Suinoticias é produzido pela Associação de Criadores de Suínos do Distrito Federal e pelo Sindicato dos Suinocultores do Distrito Federal. SEPS W4 709/909 Bloco D sala 103 Ed. FAPE/SENAR - Asa Sul - Brasília/DF
Tel: (61) 3710-1878 - www.suinobrasilia.com.br - e-mail: comunicacao@suinobrasilia.com.br - facebook: dfsuin.sindisuinos/
Tiragem: 1.000 exemplares / Redação e diagramação: Luciana Bessa.

DFSUIN SINDISUINOS

SUINOTICIAS

INFORMATIVO

1º Semestre

Edição nº 32 - Ano IX
Brasília/2018

Restaurantes da cidade recebem Circuito Gastronômico da Carne Suína

Com intuito de incentivar o aumento do consumo da proteína, a capacitação será realizada em dez casas do DF.

Iniciou em julho, o Circuito de Oficinas Gastronômicas nos restaurantes do Distrito Federal e Entorno. A ação faz parte do plano de trabalho da DFSuin/Sindisuínos, em parceria com a Associação Brasileira de Criadores de Suínos (ABCS). Até o final do ano, dez casas serão contempladas com esse trabalho, com o intuito de oferecer aos colaboradores, informações sobre as qualidades da carne suína, incentivar o consumo, desmistificar conceitos e apresentar a versatilidade da proteína, com receitas práticas e saborosas que irão conquistar o paladar dos brasilienses.

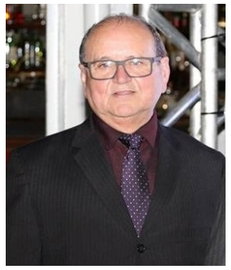
A primeira oficina gastronômica aconteceu no dia (24), no restaurante Divino Fogão, no Taguatinga Shopping. O evento capacitou dez chefs de cozinha das franquias do DF e contou no primeiro momento, com a palestra: "A importância da carne suína na saúde humana", com a nutricionista Thaliane Dias, que abordou os aspectos nutricionais da carne, benefícios do consumo da proteína, indicações de uso e desmitificação de preconceitos. Em seguida, o chef André Rabelo, ensinou o preparo de quatro pratos à base de carne suína, ele mostrou diversas opções de cortes e a melhor maneira de manipular a proteína de forma que ela fique mais macia, suculenta e com um sabor irresistível.

Para o cozinheiro, Evandro de Souza, as informações foram ricas e mudaram seu olhar e de outros colegas a cerca da carne suína. "As informações foram muito esclarecedoras para todos, eu ainda acreditava em alguns mitos populares a respeito da carne suína, mas a nutricionista Thaliane tirou nossas dúvidas e o chef André passou várias receitas e dicas bacanas de preparo rápido e fácil, com resultados surpreendentes. Eu que já era um consumidor de carne suína desde a infância, junto com a minha família, agora vou consumir mais ainda", afirmou.

> "Nosso desafio é motivar os restaurantes da cidade a inserirem mais opções de pratos com a carne suína em seus menus, mostrando que além de possibilitar preparos práticos e saudáveis, o produto tem um custo relativamente baixo no mercado."
>
> Daniela Albuquerque, gestora executiva da DFSuin

Daniela com Thaliane Dias

EDITORIAL



Ivo Jacó de Souza
Presidente - DFSuin

"Neste primeiro semestre de 2018, a suinocultura do Distrito Federal trabalhou com certa tranquilidade, visto que os preços praticados no início do ano foram favoráveis aos produtores. Este fato pode não se repetir para o segundo semestre, como vem sendo observado no comportamento do mercado desde junho/2018, situação que deixa o produtor de suínos preocupado com seu negócio. Provavelmente esse cenário só vai normalizar no final do ano, período em que esperamos a estabilidade dos preços.

Foi destaque no mês de maio, a greve dos caminhoneiros, que afetou todo o agronegócio brasileiro, atingindo diretamente a suinocultura do Distrito Federal. Os prejuízos foram muitos, porém, felizmente não chegamos a ter morte de animais por falta de alimento. Houve perdas devido ao baixo nível de qualidade da ração produzida e a falta de farelo de soja. A situação foi contornada graças à atuação da Associação, com o apoio da Secretaria de Agricultura, Pecuária e Abastecimento do DF, que conseguiu formar comboios de carretas escoltadas pela Polícia Militar do DF e pela Força Nacional, até Anápolis (GO) para carregamento do insumo, resolvendo o problema da ração e normalizando o abastecimento desse ingrediente essencial para a produção.

Mesmo com os altos e baixos que ocorrem no setor suinícola, nós produtores de suínos do Distrito Federal, continuamos com grande disposição para tocar o negócio. É verdade que tivemos baixa de uma agroindústria integradora que trouxe alguns desajustes para o setor, mas não podemos nos abater, pois novas frentes surgirão para o escoamento da produção.

A DFSuin segue sua missão, executando o plano de trabalho deste ano, com metas traçadas em parceria com a Associação Brasileira dos Criadores de Suínos (ABCS) e o Sebrae-DF, sempre acreditando que dias melhores virão para os suinocultores. As ações continuam em PCT's, missões técnicas e na participação em eventos voltados para o fortalecimento do setor.

Não podemos esmorecer, fé e coragem a todos! Abraço."

EM DESTAQUE

Rebanho de suínos no DF cresce mais de 40% nos últimos 11 anos, diz IBGE

Segundo dados do Censo Agropecuário 2017 publicado recentemente pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), houve aumento no número do rebanho de suínos e também na quantidade de estabelecimentos criatórios de suínos no Distrito Federal.

A pesquisa mostra que o número de cabeças de suínos cresceu mais de 40% nos últimos 11 anos. No ano passado, o DF possuía **154,2 mil cabeças** e **1.274 estabelecimentos**, já o Censo anterior (2006) registrou 109,3 mil animais e 1.068 propriedades de suinocultura, ou seja, a quantidade de estabelecimentos produtores de suínos aumentou em torno de 16%. O rebanho brasileiro também cresceu ao longo desses anos, subindo de 31,1 milhões para 39,1 milhões de cabeças.

Atualmente, há sete frigoríficos na região que atuam sob a inspeção sanitária distrital da DIPOVA. Em nível nacional são cerca de 180 abatedouros de aves e suínos cadastrados no Sistema de Inspeção Federal (SIF). O Distrito Federal produz aproximadamente 45 mil toneladas de carne suína por ano e a expectativa da ABCS é que o Brasil produza 3,8 milhões de toneladas em 2018.

Abate de suínos no Brasil

No mês de maio, o IBGE divulgou os resultados preliminares do abate de suínos no Brasil. No 1º trimestre de 2018, foram abatidas 10,53 milhões de cabeças de suínos, representando queda de 4,7% em relação ao trimestre imediatamente anterior e aumento de 0,5% na comparação com o mesmo período de 2017.

O peso acumulado das carcaças alcançou 938,96 mil toneladas, no 1º trimestre de 2018, representando queda de 4,7% em relação ao trimestre imediatamente anterior e aumento de 4,3% em relação ao mesmo período de 2017.

MISSÃO TÉCNICA

DFSuin realiza missão técnica para a 34ª Fispal Tecnologia em SP

DFSuin, Sebrae e empreendedores da agroindústria

Com o objetivo de se atualizarem sobre as inovações tecnológicas voltadas para a indústria de alimentos, sete associados da DFSuin participaram da Missão Técnica realizada na 34ª Fispal Tecnologia, considerada a maior feira da América Latina, voltada para a indústria de alimentos e bebidas. O evento aconteceu entre os dias 26 e 29 de junho, em São Paulo e contou com mais de 400 expositores, além de uma diversificada programação com palestras, rodada de negócios, práticas e tendências que otimizam a produtividade do setor.

Promovida pela Associação de Criadores de Suínos do Distrito Federal (DFSuin) com o apoio financeiro do Sebrae/DF, a missão foi acompanhada pela gestora executiva da DFSuin, Daniela Albuquerque e pela analista do Sebrae no DF, Patrícia Batista. "O evento foi muito interessante para o setor, proporcionou aos associados um momento de interação em grupo e conhecimento sobre as atuais tendências tecnológicas do mercado na área de proteína animal, além de tudo, a viagem foi economicamente viável para o produtor e frigoríficos participantes", destacou Daniela.

Para a médica veterinária, Loiane Souza, RT do frigorífico Sabugy, a feira foi uma oportunidade para conhecer máquinas e equipamentos que se adequam ao tamanho do estabelecimento de hoje, mas já despertando os empreendedores para o futuro que está por vir e exigirá tecnologias mais avançadas. "O que mais me chamou atenção nesta edição da Fispal foi, a influência da robótica dentro da indústria de alimentos, hoje isso não é uma realidade dos frigoríficos do DF, mas pode ser uma realidade futura. Então o evento trouxe essa interação, mostrando que precisamos estar antenados com as novas tendências, tanto na área de tecnologia para indústria de alimentos e de proteína animal, quanto na área de segurança alimentar", disse.

"Um dia seremos estabelecimentos muito maiores, porque já fomos menores do que somos hoje, a tendência é sempre buscarmos o melhor para atendermos os clientes com qualidade e segurança" completou Loiane.

Este ano, a feira registrou um público recorde de 38.600 visitantes, que puderam conferir as atrações oferecidas, como o Fórum Fispal Tecnologia, o Lab de Soluções, Lounge Inovação e a Arena da Cerveja Artesanal – que foi realizada pela primeira vez.

CAPACITAÇÃO

PCT capacita mais de 160 profissionais da suinocultura

Visando levar informação e conhecimento de qualidade ao setor, estimulando sempre o crescimento da suinocultura no Distrito Federal, a DFSuin e o Sindisúinos realizaram durante o semestre, três módulos do Programa Capacitação Total de Suinocultura (PCT), promovendo qualificação para mais de 160 profissionais.

O primeiro módulo ocorreu em fevereiro e contou com o apoio do Sebrae/DF e SENAR/DF para o debate do tema: "Regularização Ambiental aplicada à produção de suínos", a palestra foi ministrada pela engenheira civil e consultora ambiental, Paula Albuquerque. Na oportunidade, os participantes sanaram dúvidas relacionadas aos procedimentos e exigências no processo de Licenciamento Ambiental para a produção de suínos e os cuidados que a atividade deve ter com o meio ambiente.

Direcionado aos produtores, frigoríficos e fiscais da inspeção distrital e federal, o 2º módulo teve a parceria da empresa Zoetis, que levou o tema: "Imunocastração na produção de carcaças de alto valor para a indústria de carne suína", apresentado por José Peloso, médico veterinário e consultor da empresa.

Já o 3º módulo, realizado no dia 21 de junho, recebeu no restaurante Quinta da Mata, localizado no PAD-DF, um púbico recorde de 105 pessoas e contou com o patrocínio das empresas parceiras da suinocultura, Boehringer Ingelheim e Vetmarket. Durante três horas de encontro, houve apresentação de duas palestras técnicas: "Custo de Produção na Suinocultura – Oportunidades para otimização" ministrado por Rafael Kummer, gerente de granjas da Master Agroindustrial (SC) e "Impacto das reações adversas causadas por vacinas no desempenho zootécnico, econômico e de bem-estar animal", com o supervisor técnico da Boehringer Ingelheim, Ricardo Lippke. "Trazer esse tema para discussão é importante porque dependendo da vacina, o suíno pode sentir alguma reação adversa, causando diminuição do ganho de peso diário e outros danos à saúde do animal", explicou. Ao final das palestras foi servido um jantar especial à base de carne suína.