DFSUIN elege nova Diretoria

Josemar Xavier e Ivo Jacó

No dia 15 de março, na sede da DFSuin foi realizada a eleição para escolher os novos representantes da (Diretoria, Conselho Fiscal e Conselho Deliberativo). Uma única chapa disputou o pleito, que foi eleita pelos associados de forma unânime.

Durante a tarde, vários associados estiveram presentes para exercerem o direito de voto e participarem da apuração e cerimônia de posse que aconteceu no mesmo dia da assembleia de eleição, conforme o estatuto da DFSuin. A nova diretoria é composta por 06 membros associados que irão assumir o mandato durante o biênio 2013 a 2015.

Nesse primeiro trimestre, Ivo Jacó, foi empossado como presidente das duas instituições, (DFSuin & Sindisuínos). Segundo o presidente eleito, as novas diretorias pretendem seguir em frente com o trabalho que vem sendo desenvolvido junto aos parceiros SEBRAE/DF e SENAR e as empresas de consultoria que assessoram produtores e frigoríficos. "Queremos fazer movimento de divulgação das atividades da DFSuin visando fortalecer e aumentar o grupo com novos associados, novas parcerias de apoio e patrocínios para alcançarmos a independência técnica e financeira da Associação", diz.

"O papel da associação torna-se fundamental, na medida em que viabiliza o acesso à informação, o compartilhamento de recursos, o fortalecimento de suas reivindicações, a consolidação e crescimento da atividade. A DFSuin vem se consolidando neste papel e esperamos continuar avançando nesta importante missão de gerar benefícios coletivos para os seus associados," concluiu o vice-presidente, Josemar Xavier.

O ex-presidente, Alexandre Cenci, agradeceu pelo aprendizado e apoio dos associados durante o seu mandato. "Sinto-me honrado em poder contribuir junto à DFSuin e ao Sindisuínos, neste importante trabalho iniciado em 2001, quando fundamos a Associação de Criadores de Suínos do DF. Ao longo desse período, evoluímos com ações estruturantes junto às granjas, frigoríficos e comercialização, levando informação aos agentes da cadeia produtiva e ao consumidor".

Ivo Jacó toma posse como presidente do Sindisuínos no dia 28 de fevereiro.

<u>Nova Diretoria da DFSuin</u>

Presidente: Ivo Jacó de Souza; Vice-Presidente: Josemar Xavier de Medeiros; 1º Secretário: Ademar Henrique Isoton; 2º Secretário: Marcelo Dias Lopes; 1º Tesoureiro: Hélio de Oliveira Pinha Júnior; 2º Tesoureiro: José Divino de Amorim.

Conselho Fiscal: Roberto Melo, Cleuson Cezar de Melo Rezende, Rubens Valentini e Walmor Raimundo Tiggerman (como suplente do Conselho Fiscal).

1º PCT 2013 fala sobre Biossegurança e Motivação

No dia 22 de março iniciou os módulos do Programa de Capacitação Total de Suinocultura (PCT) para o ano 2013. O primeiro encontro contou com o patrocínio da empresa Bayer e a parceria do Sebrae-DF, realizado no CTG (PAD-DF), o evento teve a participação de mais de 50 pessoas, entre produtores e profissionais da suinocultura da região.

Na programação, duas palestras ministradas por profissionais conceituados, na área técnica em suinocultura e Gestão de Recursos Humanos. O primeiro tema, "Boas Práticas em Suinocultura – A importância da Biossegurança na Permanência no Negócio" conduzida pelo médico veterinário e Consultor Técnico Comercial da Bayer, Humberto Bussada. O segundo foi sobre "Motivação" por Erenita Sampaio, Consultora do Sebrae.

Informativo Suinoticias é produzido pela Associação dos Criadores de Suínos do Distrito Federal e pelo Sindicato dos Suinocultores do Distrito Federal. SIA Trecho 02 - Lote 1630, Ed. Federação da Agricultura e Pecuária do Distrito Federal - Sala 14. - Brasília/DF Tel: (61) 3242.3745 - www.suinobrasilia.com.br - e-mail: comercial@suinobrasilia.com.br - Tiragem 150 exemplares. Redação e diagramação: Luciana Vieira.

DFSUIN SINDISUINOS

SUINOTICIAS

INFORMATIVO

Edição nº 23 - Ano IV
Brasília/ 2013

Ações do primeiro trimestre...

"Uma nova etapa se inicia na DFSuin & Sindisuínos com novos gestores no comando das instituições e propósitos voltados para o desenvolvimento da suinocultura da região. Nos próximos três anos, o nosso propósito é continuar mostrando a todas as classes sociais do Distrito Federal, as qualidades da carne suína e as condições em que os animais são criados, sempre com respeito ao meio ambiente e ao bem estar animal". Com essas palavras, Ivo Jacó, presidente da DFSuin & Sindisuínos, confirma que esse primeiro trimestre se destaca com a inauguração de novas ações institucionais e continuidade ao projeto da suinocultura local.

Em abril, a carne suína ganha espaço na II Mostra Orpheum, evento voltado ao segmento de buffets, organizado pela renomada chef de Brasília, Leninha Camargo. Realizado no Orpheum Event Center - Jardim Botânico, a mostra recebeu milhares de visitantes entre os dias 03 e 07 desse mês.

A participação da DFSuin & Sindisuínos em parceria com a Bonasa, cumpriu o papel de despertar no público presente, um novo olhar sobre a carne suína. Durante a mostra, ilhas gourmets ocupavam duas mesas com pratos exclusivamente preparados com carne suína, pela chef Leninha Camargo.

Uma deslumbrada mesa posta no centro do salão, apresentava aos convidados, picanha suína finamente laminada, grelhada em manteiga de ervas servida com mousseline de abobora e gorgonzola; picanha suína finamente laminada, grelhada em manteiga de ervas servida com risoto de arroz selvagem, trigo, triticalle, arroz negro, feijão fradinho, molho roti, cogumelos paris e funghi secchi.

O visual era de dar "água na boca", mas não era só isso, numa mesa lateral, há poucos metros da ilha principal, uma ilha de petiscos (servido de entrada) apresentava: mini almondegas de lombo suíno em redução de vinho tinto, Tiras de costelinha defumada servida com noisettes de mandioca, pirulitos de calabresa defumada servida ao barbecue, pancetta defumada assada em chair broiller servida com chips de banana da terra.

Ilha Principal, exposta no coquetel de abertura.

"A repercussão foi fantástica, recebemos inúmeros elogios sobre as criações apresentadas, muitos dizendo que o que viam era inusitado. Durante toda a mostra, os pratos suínos foram servidos com grande aceitação. Geralmente, as pessoas não buscam recriar e apresentar novas alternativas para os inúmeros insumos que temos, a carne suína é um exemplo típico, o público só a conhece para uso em pratos natalinos, feijoada e assados tradicionais, mas a criação com essa carne saborosa vai muito além desses menus tradicionais", comentou Leninha.

(Gestoras, vice-presidente da DFSUIN e esposa)

A mostra contou com a presença do vice-presidente da DFsuin, Josemar Xavier, do 2º vice-presidente do Sindisuínos, Alexandre Cenci, das gestoras da ABCS e SEBRAE e da gestora Daniela Albuquerque, instigante dessa ação, por parte da DFSuin & Sindisuínos. "O evento superou as expectativas, houve uma repercussão maravilhosa em todos os dias, muitas pessoas que ali estavam, se surpreenderam das possíveis variedades que a carne suína pode ser apresentada, confirmando que além de saborosa é também, versátil, saudável e sofisticada", afirmou Daniela.

Vale ressaltar, que a marca Bonasa contribui fornecendo cortes de excelente qualidade da sua linha gourmet, que serviram para mostra, degustação e sorteios de kits, durante todo o evento.

Ivo Jacó
Presidente DFSuin/Sindisuínos

"Uma nova etapa se inicia na DFSuin & Sindisuínos com os novos gestores no comando das instituições e propósitos voltados para o desenvolvimento da suinocultura do Distrito Federal. Devemos reconhecer o trabalho que foi desenvolvido nos últimos anos pelos dirigentes que, com tanto afinco, administraram essas instituições. Pessoas que muitas vezes deixaram seus afazeres em seus locais de trabalho ou até mesmo deixaram de prestar assistência as suas famílias em prol do trabalho voluntário.

Nos próximos três anos a frente dessas instituições, o nosso propósito é continuar mostrando a todas as classes sociais do DF, as qualidades da carne suína e as condições em que os animais são criados, sempre com respeito ao meio ambiente e ao bem estar animal. Momento que iremos conclamar com todos os envolvidos do setor: produtores, processadores de carnes, consumidores, apoiadores, órgãos governamentais, enfim, todos aqueles que direta ou indiretamente, demandam essa carne que dispõe de alta tecnologia de produção, mas que ainda sofre tanto preconceito e mitos por parte de muitos que desconhecem suas qualidades e forma de produção.

Ainda há muito a se fazer, para levar ao conhecimento de todos, que a carne que produzimos estar dentro dos padrões internacionais. A prova disso é que o Brasil é um dos maiores exportadores de carne suína, sendo o quarto maior produtor mundial. Embora tenha ainda que enfrentar crise no setor, pelo baixo consumo interno (15 Kg, por pessoa).

O Distrito Federal tem sido exemplo a nível nacional pela forma que vem se apresentando, tanto na produção como na elaboração de cortes. Com a ajuda de todos vamos continuar trabalhando com afinco, através de palestras, feiras, exposição degustação em pontos de vendas, Festival Sabor Suíno e outras ações voltadas para informar ao consumidor, que a nossa carne suína é de boa qualidade e precisa ser mais consumida pelos brasileiros, e não só por estrangeiros, que com preços acessíveis, se beneficiam da alta qualidade do produto que ofertamos.

Todos pelo reconhecimento das qualidades e padrões da carne suína!"

Projeto Imunocastração apresenta resultados

A tecnologia apresentou benefícios para granjas e frigoríficos

Produtores, frigoríficos, a empresa Pfizer, lideranças do Ministério da Agricultura e DIPOVA, reuniram-se no dia 08 de fevereiro no auditório do Senar/DF, a fim de conferir e debater os resultados e vantagens do Projeto de Imunocastração para a suinocultura da região. A ação iniciou no Distrito Federal no final de 2011 com o apoio do DIPOVA e a participação do Instituto de Tecnologia de Alimentos (ITAL), no intuito de avaliar e chancelar o uso da tecnologia em suínos. Em 2012, mais de 1.300 animais receberam a vacina e foram encaminhados à indústria e comercialização.

Segundo a coordenadora de produtos Pfizer, Dra. Marcela Tocchet, no período de abate dos suínos imunocastrados foram escolhidos três frigoríficos, onde foram realizadas avaliações comparativas sobre o produto final. Para isso a veterinária convidou o professor Tadeu Facco, pesquisador do instituto ITAL. "Nos frigoríficos mensuramos, peso de carcaça, espessuras de toucinho e músculo, depois nós fizemos uma estimativa de carne magra por animal, para chegarmos aos resultados apresentados hoje, sobre os benefícios da tecnologia na indústria", explicou.

De acordo com a Diretora do DIPOVA, Dra. Cristyanne Taques, todos os frigoríficos com inspeção estadual estão autorizados a abaterem suínos imunocastrados. Antes apenas frigoríficos com o selo do Serviço de Inspeção Federal (**SIF**), podiam abater esses animais. "A castração imunológica é interessante porque atende aos critérios de Bem Estar Animal, diminuindo o sofrimento do suíno, o desafio agora é fazer o consumidor reconhecer a qualidade do produto final", comentou.

Para 2013, a expectativa é que as granjas da região passem a utilizar a imunocastração em 100% do plantel e que os frigoríficos diante dos benefícios dessa tecnologia passem a abater animais imunocastrados. Dentre os resultados finais foi constatado para a granja, benefícios de menor mortalidade, menor gasto com medicamento, melhor ganho de peso vivo e para os frigoríficos, 5,5% de melhora em carne magra.

Cleuson Rezende conta sua história e revela que o segredo do sucesso é acreditar

"Ser empreendedor é tomar atitudes que ninguém tomou. É ter consciência de que quem vence sem obstáculos triunfa sem glória" Essas palavras estão no livro Nunca Desista de seus Sonhos, do autor brasileiro Augusto Cury. Foi com essa atitude de perseverança, luta e coragem, que Cleuson Cezar de Melo Rezende e sua família traçaram uma trajetória de sucesso.

Nascido em Brasília, no ano de 1977, Cleuson e seus três irmãos, Klécio, Kledson e Klever viveram a infância em Taguatinga-DF. Filho mais velho de ''Seu Assis e Dona Magnólia'', Cleuson começou a ajudar o seu pai ainda criança e desde então trabalha no ramo de abate e comércio da carne. O primeiro açougue da família foi em Taguatinga Norte, depois de três anos de estabelecimento, o patriarca da família resolve voltar para o seu estado natal, Ceará, na época Cleuson tinha 12 anos.

Na cidade de Aracoiaba, eles se alojaram e abriram um novo açougue que abatia suínos, aves e bovinos. Lá, eles viveram uma etapa de altos e baixos, o empreendimento tinha tudo para dar certo, através dos contatos que tinha em Goiás, Assis levou para cidade uma raça de gado conhecida como Nelore. Foi a sensação da cidade, mas a ideia despertou inveja em outros comerciantes e eles começaram a sofrer perseguição, até receberem uma liminar do juiz da cidade proibindo o abate dos animais. Nesse processo de tentar resolver a situação e para oferecer uma estrutura de qualidade ao consumidor, a família investiu muito dinheiro e não teve o retorno esperado, então veio o momento de dificuldade e a solução pensada foi voltar para a Capital Federal.

Tendo que recomeçar a vida do zero, Assis voltou a trabalhar como garçom e Cleuson, já adolescente, acompanhava seu pai como ajudante lavando pratos em eventos como a Expotchê. "Em uma semana eu lavei uma quantidade de pratos que eu não vou conseguir mais lavar no resto de minha vida, eram 1.200 pratos por noite que eu lavava, até adoeci", recorda. Aos 14 anos ele foi garçom no Bar da Náutica no Iate Clube, onde trabalhou por dois anos, período que pode juntar dinheiro e comprar um carro antigo para o seu pai que tinha voltado a abater suínos para vender na Feira Central da Ceilândia.

Percebendo que o lucro de vender na feira era pouco para sustentar a família, Cleuson e seus irmãos uniram forças e voltaram a ajudar Seu Assis, ampliando o negócio, produzindo linguiça, além dos cortes. Em Samambaia eles conseguiram um novo local para o abate, deixaram de comprar suínos do Goiás e passaram a comprar diretamente de um produtor do DF. A produtividade foi aumentando e o sonho de sair do mercado clandestino estava se aproximando, mas para isso, a família Rezende teve que ter muita audácia, mesmo abatendo suínos praticamente de forma manual sem os recursos de equipamentos adequados, eles conseguiam deixar os cortes bem limpos com a mesma aparência dos frigoríficos e começaram a oferecer nos mercados da região.

A ideia deu muito certo no início, por isso a necessidade de legalizar o negócio era fundamental. Mas antes de alcançar esse objetivo a fiscalização apreendeu a primeira mercadoria, "24 bandas", depois outras apreensões aconteceram, voltando há uma fase de decadência por seis meses, nesse momento, o irmão Klécio lembra que eles ficaram sem água e luz em casa, além de estarem devendo a caminhoneta financiada e os fornecedores. "Grandes muralhas surgiram diante do nosso sonho, sem energia, eu peguei uma vela, coloquei em cima da mesa, sentei e comecei a desenhar no papel ofício com lápis e régua um projeto e disse para minha família: Gente, hoje vamos começar o nosso frigorífico". Sem perder a fé, Cleuson guardou o projeto desenhado nos mínimos detalhes e buscou uma maneira de se erguer e pagar as dívidas, muitas vezes ele questionou com os irmãos se a vida deles seria sempre de dificuldades. Mas não, a vida mostrou também pessoas boas em seu caminho, amigos e parentes como o "Tio Raimundo" que financiou para eles o primeiro caminhão e foi parceiro na compra do terreno para construir o frigorífico SuinoBom.

Hoje essa história confirma que os obstáculos leva um guerreiro à merecida glória, Cleuson reconhece isso e agradece a Deus por ter aberto caminhos em sua difícil jornada. Com o caminhão eles continuaram a entregar mercadorias nos mercados e nas feiras, se depararam com a fiscalização do DIPOVA por mais três vezes. Em 2000 ele conseguiu equipar, regularizar e receber o (SID) do frigorífico, que saiu do papel ofício e foi construído na Fazenda Guariroba, propriedade de 20 mil metros.

Esse ano o SuinoBom completa 13 anos, com estrutura e mercadoria de qualidade que atende à legislação prevista pelo Serviço de Inspeção Distrital – DIPOVA. O nome fantasia nasceu na feira, quando eles chegavam com a mercadoria sempre diziam "o suíno é bom". Com mais de 20 funcionários e com o apoio do pai, irmãos, da esposa Márcia e outros parentes a empresa é administrada por Cleuson que se capacitou com cursos na área de gestão empresarial, oferecidos pelo Sebrae em parceria com a DFSuin. O frigorífico faz parte da associação desde 2007.

No final da entrevista, Cleuson apresentou o desenho do seu novo projeto que prevê para esse ano, uma reforma visando ampliar a estrutura do seu empreendimento.