

DESDE 1951

>> ANO 16 >> EDIÇÃO 59 >> 2° SEMESTRE /2015



CARTA DO DIRETOR

"Não posso continuar sendo humano se faço desaparecer em mim a esperança"

Paulo Freire

FAZENDA EDUCADORA!

Com projetos simples, metas claras e bem-definidas, equipe competente e sem usar recursos dos governos federal, estadual ou municipal, a Agropecuária AH transformou-se rapidamente em uma Fazenda Educadora.

Eis um breve relato dos principais projetos desenvolvidos:

FUNDAÇÃO AH

A Fundação AH tem a missão de aplicar a educação continuada no contraturno da escola para aproximadamente 26 crianças de 4 a 10 anos que residem na fazenda. Nesse período, as crianças se beneficiam com atividades de reforço escolar, esporte, lazer e cultura. Além disso, desfrutam de um cardápio nutritivo e balanceado e desenvolvem habilidades interpessoais e de socialização, aprendendo a respeitar, valorizar e ajudar o próximo. As atividades desempenhadas na Fundação também despertam as crianças para a criatividade, a valorização do meio ambiente e o gosto pela leitura e pelo aprender. Todas as atividades são organizadas e planejadas de acordo com a necessidade de cada faixa etária e realizadas de modo lúdico, com brincadeiras que ensinam, amadurecem e desenvolvem nossas crianças.

PROJETO MIRIM

Com a missão de fornecer treinamento aos jovens de 14 a 18 anos, a Fundação AH firmou uma parceria com o Instituto Mirim de Bataguassu (IMB). Atualmente são atendidos 12 adolescentes, filhos dos colaboradores da Agropecuária AH.

Os adolescentes são moradores da fazenda que estudam durante o período matutino e no período vespertino desenvolvem atividades educacionais voltadas para o aprendizado profissional.

O programa técnico-profissional prevê refeição, execução de atividades práticas remuneradas com os supervisores nos setores de Pecuária, Suinocultura e Administrativo da empresa, e atividades teóricas que acontecem uma vez por semana na própria Fundação AH. Tais atividades, que visam a aproximar os adolescentes das atividades rotineiras de uma empresa, são ministradas pelo IMB apor meio de uma grade de treinamentos aprovada pelo Ministério do Trabalho.

UNICAMPO

A Universidade do Campo, inaugurada em 2001, tem a missão de oferecer treinamentos aos colaboradores e à comunidade da Agropecuária AH, promovendo a assimilação da cultura empresarial e a capacitação para o pleno exercício das atividades profissionais.

O programa de formação e desenvolvimento dos colaboradores é revisado anualmente de acordo com as metas da empresa e as necessidades básicas da comunidade. Aqui vale ressaltar a parceria duradoura com o Serviço Nacional de Aprendizagem Rural de Mato Grosso do Sul (SENAR/MS), que nos auxilia continuamente na aplicação de cursos profissionalizantes.

Uma das consequências imediatas desses projetos foi dar às mães a oportunidade de buscar o emprego nas atividades da empresa, uma vez que os filhos estão sendo assistidos durante o horário de trabalho. Abre-se assim a possibilidade para a fixação da família no campo e o aumento da renda familiar.

Com essas e outras ações simples, a Agropecuária AH orgulha-se de formar e reter os talentos que garantem o futuro dessa Empresa.

Parabéns a todos os envolvidos!

Manejo maternidade: Tecnologia para melhores resultados

Pan N2



Dá-lhe Porco: "Cortes da Carne Suina" Pag. 04



Fundação AH firma parceria com Instituto Mirim e oportuniza inserção de jovens ao mercado de trabalho. Pag. 08



PAGININHA Espaço dedicado à infância Pag. 09

Premiação sem Fronteira



Dr. Drauzio Varella afirma: "consumo de carne é saudável"



Café pode trazer diversos benefícios à saúde Pag. 03



Comunicação interna e entrega de PPR condomínio 2H Pag. 08



SIPATR - Fazenda Ouro Verde/MG



Tempo de Serviço

Pag. 12

Pag. 11



Capacitação AGROPECUÁRIA AH Pag. 13



RECÉM NASCIDOS Pag. 16





MANEJO MATERNIDADE: TECNOLOGIA PARA MELHORES RESULTADOS

Henrique Boni



Em 2015, a Agropecuária AH iniciou o trabalho de identificação dos bezerros na maternidade com brinco do Sistema Brasileiro de Identificação e Certificação de Bovinos e Bubalinos (SISBOV), nas fazendas Antares e Boa Esperança (gado comercial).

Esse trabalho tem por objetivo a seleção de matrizes e touros de acordo com a produção, ou seja, identificar os pais e mães dos bezerros mais leves e fazer o descarte deles do rebanho.

Na maternidade, o materneiro identifica mãe e filho, e lança as informações para o Smartphone, como código de manejo da mãe, código do brinco SISBOV do bezerro, sexo, raça, data de nascimento e número do lote. O bezerro é identificado com brinco e botton; e é feito o picote do mês de nascimento, vermifugação e cura do umbigo conforme o padrão AH. É realizada pesagem na desmama e do sobreano, para que possa avaliar o desempenho de cada animal. Os bezerros que apresentarem um baixo desempenho terão suas mães identificadas e posteriormente descartadas e destinadas ao abate, e desta forma será realizado o processo de seleção do rebanho de matrizes.

A Agropecuária AH busca a cada ano alternativas para aumento de produtividade e rentabilidade. Desta forma, a seleção do rebanho, juntamente com projetos de reforma de pastagens e projeto rotacionado, contribui na busca pelos melhores resultados.



CAFÉ PODE TRAZER DIVERSOS BENEFÍCIOS À SAÚDE

Juliana Ventura FolhaPress



Tomar café de manhã ou uma xícara depois das refeições é um hábito bem brasileiro. A boa notícia é que não há problemas nisso. Pelo contrário, o consumo moderado do grão, em bebida com como ingrediente de preparações, traz benefícios à saúde. Para marcar a sua importância, 24 de maio foi eleito o Dia Nacional do Café e a data simboliza o início da colheita em grande parte das regiões cafeeiras do Brasil. Mundialmente, é celebrada em 14 de abril.

"O café é rico em vitamina B (em especial a vitamina B3), lipídios e possui quantidades pequenas de sais minerais, como zinco, magnésio e potássio. Por conter propriedades antioxidantes, ele pode inibir inflamações, proteger o sistema respiratório, diminuir dores de cabeça e até o risco de doenças cardiovasculares.

Outro benefício é o auxílio à quebra de gordura. A bebida é capaz de melhorar o desempenho em exercícios, colaborando, inclusive, para o processo de emagrecimento", explica Andrea Galdino Figueiredo, nutricionista da Beneficência Portuguesa de São Paulo.

De acordo com a nutricionista Ariane Cervantes, o principal composto do café, a cafeína, estimula a atividade cerebral, aumentando a atenção e concentração. "Além disso, melhora a oxigenação do sangue e combate radicais livres", afirma.

O composto é usado em alguns analgésicos, inclusive. "É muito comum encontrar essa substância nas formulações de medicamentos para dor de cabeça. Isso porque a cafeína possui características analgésicas e tem um efeito estimulante no sistema nervoso central e no músculo cardíaco, relaxando a musculatura", diz Figueiredo.

No entanto, apesar dos benefícios, o consumo do café não é completamente liberado.

Pessoas com problemas estomacais, por exemplo, devem evitar. "O café é contraindicado para pessoas com gastrite, úlceras e refluxo, indivíduos com hipertensão, diarreia e taquicardia, além de grávidas e lactantes", afirma Cervantes.

Segundo ela, o consumo excessivo pode causar ansiedade, insônia e nervosismo. Para Figueiredo, o ideal é não ingerir mais de três xícaras por dia.

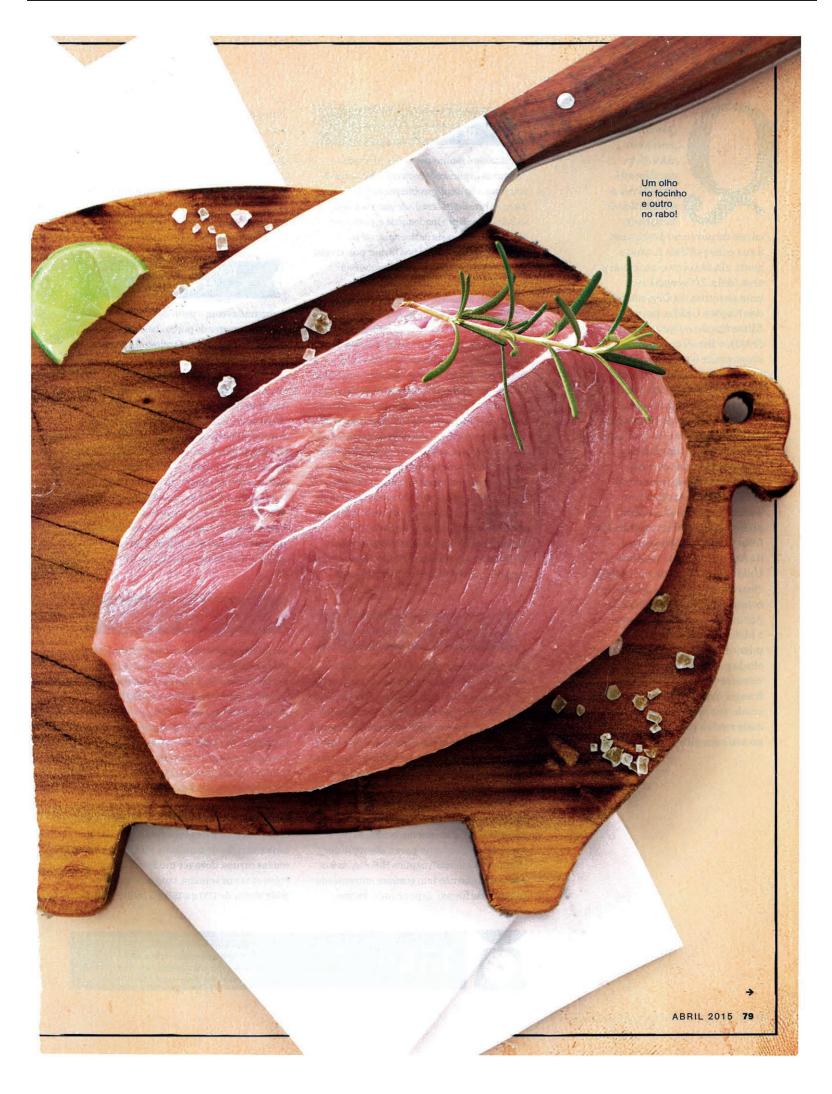
"É preciso ter cuidado para não exagerar na dose. O café não é um remédio, apenas possui alguns benefícios para a saúde", aponta. Ela também atenta para o fato de que não é bom tomar café em jejum.

Na hora de comprar, o ideal é escolher grãos moídos na hora e de coloração mais clara. Se não for possível, dê preferência a produtos com selo de pureza e qualidade da Abic (Associação Brasileira da Indústria de Café). Para preparar, Figueiredo dá a dica: "O ideal é usar um coador de papel. Ao entrar em contato com a água quente, os grãos soltam resquícios gordurosos que podem causar prejuízos ao colesterol sanguíneo. Os coadores de papel filtram melhor que as versões de pano".

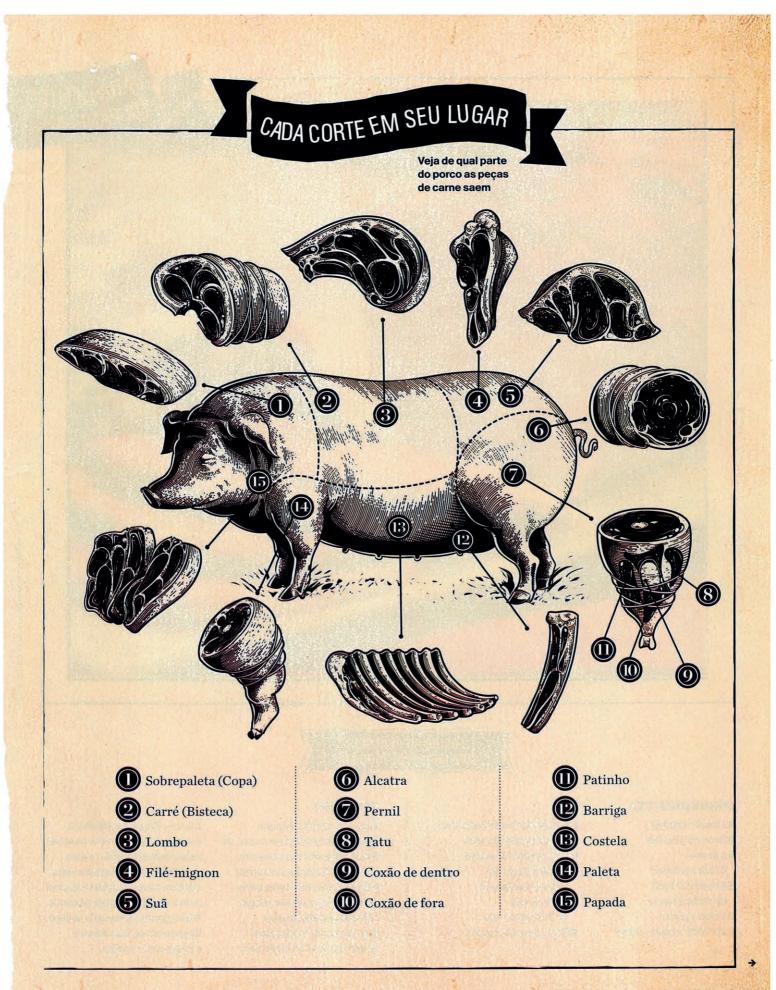














Quando você pensa em uma dieta equilibrada e saudável, a possibilidade de incluir

carne de porco no prato vem à sua cabeça? Pois é, muita gente ainda torce o nariz para essa ideia. De acordo com uma pesquisa da Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO), o Brasil consome atualmente 3 milhões de toneladas de cortes suínos. Uma comparação: as aves ocupam o primeiro lugar, com 9,5 milhões de toneladas; seguidas da carne bovina, com 7,4 milhões de toneladas.

O sabor da carne suína ainda é o atributo principal para as pessoas colocarem o alimento no prato. Agora, podem comemorar: um estudo feito pelo Departamento de Agricultura dos Estados Unidos (USDA, sigla em inglês) classificou 15 cortes diferentes como sendo magros. Na lista. por exemplo, estão o lombo, a bisteca, o pernil e o filémignon. Essas carnes, inclusive, ainda possuem menor teor de colesterol que a bovina e a de frango. Então, por que continuar sendo sua terceira opção? Aqui, mais razões para o porco subir no seu conceito gastronômico.

O ANIMAL É CRIADO DE FORMA SAUDÁVEL

Por isso ele é muitas vezes discriminado. "Algumas explicações para essa diferença de consumo vão desde problemas culturais, que fazem o brasileiro acreditar que o suíno seja criado de maneira inadequada e, portanto, transmita uma série de doenças, até os cuidados com a saúde e boa forma, pois creem que a carne de frango seja mais saudável e menos calórica", explica Maria Stella de Melo Saab, autora de uma pesquisa sobre o comportamento do consumidor brasileiro pela Universidade de São Paulo (USP). Esqueça esse estigma. Um estudo realizado pela USDA concluiu que os cortes suínos estão mais magros do que há 15 anos - houve uma redução de 16% das gorduras totais e de 30% da gordura saturada. "A alimentação dos animais rica em grãos e o aumento no rigor da fiscalização dos criadouros elevaram a qualidade da carne", diz Heloisa Guarita, diretora da clínica RG Nutri, em São Paulo, e nutricionista consultora da BRF. Antigamente, nos meados da década de 1950, o produto derivado do porco com maior valor era a banha. Por isso, ele era criado para ganhar peso - chegava à marca de 300 kg. Hoje, de acordo com a Associação Brasileira de Criadores de Suínos (ABCS), o abate é feito quando o animal atinge cerca de 110 kg.

A CARNE SUÍNA É TÃO MAGRA QUANTO A DO FRANGO

Segundo uma pesquisa da Universidade de Wisconsin (EUA), a carne suína magra tem 34% menos colesterol do que a das aves, sem pele. O lombo, por exemplo, é considerado uma carne "extramagra", pois contém menos que 5 g de gorduras em cada porção de 100 g do alimento - a mesma quantidade que a coxa e a sobrecoxa de frango - e menos calorias do que o filé-mignon bovino, um corte magro por excelência. "As carnes suínas, em geral, têm uma composição rica em gorduras monoinsaturadas, que são benéficas para o organismo, inclusive para a absorção de algumas vitaminas", explica Heloisa. Aviso: como o lombo não tem gordura entremeada (dentro das fibras), dependendo do tipo

de preparo a carne pode ficar seca. Ela não pode ser grelhada, por exemplo. Prefira fazer assada ou ensopada. "E a bisteca é tão magra quanto o lombo. O problema é que as pessoas fritam a carne com muito óleo, o que aumenta o número de calorias e o colesterol." Prepare em um refogado simples com cebola e tomate. Fica suculenta na medida

TEM GRANDE APORTE DE MINERAIS

Comparadas com o peito de frango sem pele, as carnes magras do porco chegam a conter duas vezes mais zinco. O mineral ganhou o status que antes cabia à vitamina C: é essencial para aumentar a imunidade. Sem contar que a deficiência dele deixa sua libido combalida. A quantidade de ferro também é vantajosa. "É um pouco menor que a da carne bovina, mas tem mais que a das aves", compara Heloisa. O mineral é responsável pela formação dos glóbulos vermelhos do sangue, que transportar oxigênio a todos os órgãos e tecidos. Mais: 100 g de cortes suínos contêm 20% da cota de selênio recomendada por dia. Esse mineral tem propriedade antioxidante, que ajuda a retardar o envelhecimento celular e a combater os radicais livres.

É FONTE DE PROTEÍNA DE ALTO VALOR BIOLÓGICO

Assim como as outras carnes, a suína oferece todos os aminoácidos essenciais e ajuda a criar músculos. É rica em vitamina B12, essencial para o bom funcionamento do sistema nervoso, e cada 100 g do alimento representa 30% da necessidade diária do nutriente. "A carne suína também é rica em tiamina, outra vitamina do complexo B importante na prevenção de doenças vasculares", indica Paula Castilho, diretora da Sabor Integral Consultoria em Nutrição, em São Paulo. A relação de tiamina do porco com o frango? É dez vezes maior. "Não há uma restrição de consumo. Mas, assim como outras carnes, deve ser moderado: duas ou três vezes por semana, com uma porção que pode variar de 120 g a 150 g", indica Heloisa.



15kg

É a quantidade de carne suína que cada brasileiro consome por ano, segundo a Associação Brasileira dos Criadores de Suínos (ABCS). A projeção para 2015 é de 18 kg



COMUNICAÇÃO INTERNA E ENTREGA DE PPR CONDOMÍNIO 2H

Mirian Cristina Supervisora RH

Aconteceu no dia 8 de outubro deste ano, a Comunicação Interna no Condomínio 2H, que tem como objetivo divulgar, esclarecer as metas de cada setor e assim firmar acordo mediante a assinatura de todos os colaboradores, assumindo o compromisso na presença de todos para atingi-las.

O Sr. Helder apresentou sobre o resultado da Empresa do ano pecuário 2014/2015 e entregou o Prêmio de Participação por Resultado (PPR) para os colaboradores que contribuíram com a empresa durante esse período.

Parabéns a todos!













FUNDAÇÃO AH FIRMA PARCERIA COM INSTITUTO MIRIM E OPORTUNIZA INSERÇÃO DE JOVENS AO MERCADO DE TRABALHO

Publicada em 18/06/2015 às 14:54:14h



O Instituto Mirim de Bataguassu realizou no último sábado (13), um Processo Seletivo para ingresso de jovens aprendizes na Fundação AH (Fazenda Córrego Azul), em Bataguassu. As vagas são destinadas para menores residentes na própria sede da fazenda.

De acordo com o coordenador técnico do projeto, José Carlos Guedes, a iniciativa em aderir ao programa partiu do proprietário da fazenda após contato feito pela coordenação do projeto. "Em março deste ano, após convite do Instituto Mirim, a supervisora da Fundação AH, Verena Molina, conheceu nossa

estrutura, equipe responsável e metodologia de capacitação para uma possível futura parceria entre empresa e a instituição", explicou ele.

Com a sinalização positiva, de acordo com o coordenador técnico do projeto, José Carlos Guedes, as provas foram realizadas na sede da Fundação AH dentro da propriedade, sendo que serão atendidos aproximadamente 10 jovens residentes na fazenda.



Por: Bianca Lima/ Assecom Prefeitura de Bataquassu

A parceria será para o atendimento dos adolescentes que residem na Fazenda Córrego Azul, proporcionando assim oportunidade de aprendizado, emprego e renda para os adolescentes e as famílias da propriedade.

Durante o Processo Seletivo, além da equipe do Instituto Mirim, esteve presente o proprietário da fazenda, Helder Hofig.



PAGININHA

Julia Höfig

Espaço dedicado a infancia

EQUIPE DA FUNDAÇÃO AH FREQUENTA CURSOS DE CAPACITAÇÃO

A Fundação AH tem investido em cursos e capacitações para sua equipe, promovendo, desta maneira, oportunidade de aperfeiçoamento da prática educacional e firmando parcerias com instituições de ensino reconhecidas no Brasil. A importância das capacitações está no fato de elas ampliarem as possibilidades de atividades que podem ser desenvolvidas com as crianças e promoverem profissionais mais conscientes sobre as técnicas que envolvem o bom resultado de seu trabalho.

Além dos cursos e contato com especialistas da área, a equipe tem a oportunidade de conhecer outros profissionais que atuam na mesma área, podendo trocar experiências de trabalho.

Em parceria firmada com a Acaia Pantanal desde janeiro deste ano, a equipe pôde participar de uma semana de capacitação juntamente com os professores e monitores da Escola Jatobazinho e outras escolas da região ribeirinha do Pantanal. Desta vez, a capacitação ocorreu na cidade de Corumbá, onde a equipe teve contato com profissionais de diversas áreas e estudaram temas variados sobre educação.

A monitora Luciene Paulo conta como foi a capacitação para ela: "Foi muito importante para minha formação. Voltei com muitas práticas de ensino para desenvolver com as crianças. No curso sobre frações, tivemos aula prática e aprendemos também que devemos ensinar brincando, pois o rendimento dos alunos é muito melhor".

Outro curso realizado pela equipe da Fundação AH foi a "Oficina de Cabanas Encantadas", realizada no Espaço de Formação Apoena, em Londrina, PR. Nele, a equipe aprendeu que a confecção de cabanas pode ser rica e proveitosa para desenvolver a imaginação e a criatividade das crianças. As cabanas podem ser confeccionadas com diversos materiais e utilizadas em situações de brincadeiras ou de contos de histórias, por exemplo. As monitoras Cleide Espairani e Vanessa Schinaide relataram o quanto o curso as ajudou em seu dia a dia com as crianças.

No Espaço de Formação Baobá, a Fundação AH também marcou presença no curso sobre "A importância do brincar para a criança de 0 a 6 anos", no qual foram ensinadas brincadeiras envolvendo música, expressão corporal e leitura. Tudo o que foi aprendido nos cursos já está sendo utilizado nas atividades com as crianças e as melhorias no trabalho estão muito visíveis.

Parabenizamos a equipe pelo esforço e dedicação com nossas crianças.



Equipe orgulhosa com seu certificado conclusão do curso de capacitação



Equipe colocando seu aprendizado prática: aula de frações







RECEITA DE MASSINHA CASEIRA

Criança ama brincar de massinha! Vamos colocar a mão na massa e aprender? Siga essa dica da Fundação AH.

Ingredientes:

1 xícara de farinha

1/4 xícara de sal

1 colher de chá de óleo

1 pacotinho de suco em pó (ou corante de alimento)

2/3 xícara de água

Modo de preparo:

Misture a farinha, o sal, e o suco em pó. Esquente a água e adicione o óleo nela. Vá misturando essa água com óleo ao restante dos ingredientes secos até obter a consistência de massinha.

Aproveitem a diversão!

ENIGMAS DA FUNDAÇÃO AH

1) Quem é a filha da sua avó, mas que não é sua tia? Resp.: Sua mãe.

2) O que é que quanto mais seca, mais molhada fica? Resp.: A toalha.

3) O que é que fica no meio do gol?

Resp.: A letra "o".

VOCÊ SABIA?

A maioria das espécies de animais fica banguela quando faz a troca de dentes de leite pelos dentes permanentes, assim como os humanos.

O tubarão é uma das únicas espécies que consegue renovar toda a arcada dentária em apenas uma semana!

Fonte: http://www.sitedecuriosidades.com/







DEPOIMENTO DOS PAIS

"Hoje venho, por meio deste pequeno texto, dizer o que mudou nas nossas vidas com a Fundação AH. Meus filhos mudaram muito, pra melhor, é claro.

A primeira coisa que mudou foi a alimentação mais saudável e nutritiva. Depois veio a disciplina, a organização e o respeito por todos os tipos de pessoas, plantas e animais.

Para nós, pais, também mudou muito. Começamos a ter mais carinho, diálogo e respeito uns com os outros. Para mim, como mãe, foi muito bom. Agora estou trabalhando graças à Fundação, pois antes não tinha como.

Também aprendemos a reciclar o lixo e a se expressar mais durante cada encontro com outros pais.

Deixo aqui nossa admiração e respeito pela Fundação AH.

Escrito por Tiago Costa de Campo e Camila Ap. Alves da Silva.



FESTA JUNINA DA FUNDAÇÃO AH É ENCERRAMENTO DE PROJETO DE ESTUDOS E CONFRATERNIZAÇÃO COM AS FAMÍLIAS

Ao longo de todo o mês de junho, as crianças da Fundação AH dedicaram-se ao estudo de comemoração da Festa Junina: investigaram sua origem, seu significado; vivenciaram atividade de danças, culinária típica; aprenderam sobre diferentes ritmos musicais, instrumentos, artista, e ainda visitaram a plantação de milho e descobriram muitas curiosidades sobre esse rico grão, seu plantio e sua colheita. Para fechar com chave de ouro esse rico projeto de estudos, nada melhor que confraternizar com as famílias, apresentar nosso trabalho e permitir que cada um vivesse a cultura brasileira. Em uma festa com direito à sanfona, à quadrilha, às brincadeiras e muita animação, as crianças puderam demonstrar seu aprendizado por meio de apresentações. Cada família ajudou a confeccionar as brincadeiras das barraquinhas na "Oficina da Festa Junina" e, no dia da festa, trouxe um prato típico para deixar nossa festa ainda mais gostosa.

Agradecemos a todos os colaboradores que se empenharam em nos ajudar a realizar esse dia tão mágico para as crianças com doações e ajuda da montagem/desmontagem da festa!













REPÓRTERES FUNDAÇÃO AH

remerg Oldobre lax parte cultura, na qual contamor Muitas lendar e ditador popularez. Jem algumas homemagem as de a localote apprehenter um teatre com es personagen some do rearre la struicas da vatureso allurtag samulta ¿a 4 anos) apresentas trãs lendas. E turma calla de (ya 6 anos) fantou a música do saci Perere Evaporgo stum etal amu sot





SIPATR - FAZENDA OURO VERDE/MG

Mônica Oliveira Soares Presidente da CIPATR

No dia 10 de setembro de 2015, visando a promover a Saúde e Segurança no Trabalho, a Fazenda Ouro Verde realizou a 1ª Semana Interna de Prevenção de Acidentes no Trabalho Rural (SIPATR), realizada na própria fazenda. As palestras abordaram temas como Preservação Ambiental, apresentada por Alexandrina; Álcool/Drogas, pelo Márcio; e a Motivação, apresentada por José Geraldo, todos residentes na cidade de Unaí/MG. O evento contou com a presença de Elias Monteiro (Técnico de Segurança do Trabalho), que falou sobre o tema da SIPATR - "O retrato do seu futuro, está na segurança de hoje"-, escolhido pela Comissão Interna de Prevenção de Acidente do Trabalho Rural (CIPATR), por meio de um concurso de frases realizado por todos os funcionários da fazenda, sendo ganhadora a frase do funcionário Alex David de Oliveira, o qual foi presenteado no final do evento. Tivemos ainda a entrega de uma muda de árvores a cada colaborador da fazenda para realizarmos o Dia da Árvore, as quais foram plantadas na sede da fazenda no dia seguinte ao evento pelos próprios colaboradores.

A CIPATR, representada pelos colaboradores Rosa da Conceição, João Cleude, Wilson Farias, Paulo Cesar, Diego Santos, José Osmar, Carlos Antônio e Mônica Soares, agradece a presença de todos no evento e a participação no plantio das



















PREMIAÇÃO SEM FRONTEIRA

Mirian Cristina do Vale Supervisora RH

A Agropecuária AH realizou a entrega dos prêmios SEM FRONTEIRAS, para os funcionários de cada unidade da empresa que tiveram o maior número de sem fronteiras (ideias) durante o ano de 2014. A entrega foi realizada juntamente com o evento XI SIPATR 2015 onde estiveram presentes mais de 200 colaboradores. Parabéns aos ganhadores!



Vânia Oliveira dos Santos Setor Administrativo: Recursos Humanos



Antonio Barbosa Laurentino Setor Bovinocultura: Pecuária Córrego Azul



Adílio Mendes da Silva Setor Agricultura: Recria ILP



TEMPO DE SERVIÇO

Mirian Cristina do Vale Supervisora RH

Em reconhecimento aos anos de trabalho, dedicação e companheirismo, a Agropecuária AH busca sempre a valorização dos seus colaboradores. Por isso, homenageia a todos com o intuito de saudar e valorizar a persistência e fidelidade daqueles com mais de cinco anos dedicados à empresa.

No dia 11 de junho de 2015, a empresa ofereceu aos colaboradores e família um delicioso jantar de premiação por tempo de serviço, destacando assim os colaboradores que, com muito empenho, dedicação e profissionalismo no trabalho, escrevem a história da Agropecuária AH há 5, 10, 15, 20 e 25 anos, presenteando-os com diversos valores em prêmios.

Homenagem









5 anos





















10 anos



















15 anos

















AGROPECUÁRIA AH REALIZA A 11° EDIÇÃO DA SIPATR

Germano Joaquim Técnico de Segurança



O TRABALHO ENGRANDECE O HOMEM, A SEGURANÇA A SUA VIDA!

A Agropecuária AH promoveu, no dia 27 de agosto de 2015, a 11º Semana Interna de Prevenção de Acidentes no Trabalho Rural (SIPATR). O evento anual é promovido pelos membros da Comissão Interna de Prevenção de Acidentes no Trabalho Rural (CIPATR) e pelo setor de Recursos Humanos (RH). O evento contou com a presença 244 colaboradores.

Os colaboradores assistiram a palestras sobre as questões de Saúde, Prevenção de Acidentes e Qualidade de Vida, buscando também a integração dos colaboradores dos diversos setores da empresa.

Os temas das palestras apresentadas para os colaboradores foram:

- Direção Defensiva, ministrada pelos PRF Crepaldi e o PRF Muniz;
- Drogas, ministrada pelo Sargento Jeferson Barbosa do 2º Batalhão Policia Militar;
- DST/AIDS, ministrada pelas assistentes sociais Emília Amaral Vichete e Carmem Galiane;
- Saúde do Homem, ministrada pelo médico urologista Dr. Ary de Queiroz Arão.

Agradecemos a todos os colaboradores e palestrantes pela presença.









CAPACITAÇÃO AGROPECUÁRIA AH

Mirian Cristina do Vale Supervisora RH

Capacitar é também treinar e visa a encaminhar o profissional a um processo de educação, reciclagem e mudança de comportamento. Por meio da capacitação profissional, o trabalhador adquire melhores condições de ação, conhecimento sobre as necessidades da empresa, do setor, e, muitas vezes, ele fica mais bem preparado para capacitar outras pessoas.

A Agropecuária AH, todo ano, investe em treinamentos para seus colaboradores, em parceria com o Serviço Nacional de Aprendizagem Rural (SENAR) e outras entidades, visando sempre ao aperfeiçoamento no trabalho, aumento da produtividade e principalmente segurança no trabalho.

Seguem as fotos de alguns dos treinamentos realizados na AH.



Treinamentos – Fazenda Ouro Verde/MG Operação e Manutenção de Tratores Agrícolas - TAP



Treinamentos – Fazenda Ouro Verde/MG - CIPEIROS



Manutenção Preventica de Tratores Agrícolas - Senar



Primeiros Socorros - Senai



NR 10- Segurança em Instalações e Serviços em Eletricidade- Senai



NR 35-Trabalho em Altura- Senai



Bem Vindo para os Mirins



Doma Racional-Senar



Gerenciamento de Projetos – Giordano Cunha



Manejo Racional-Renato Santos



Regulagem e Utilização de Pulverizador Autopropelido - Senar



Manejo de Pastagem- Paulo Ferreira



S2- Farm e Mult – Agriniss



Manejo de Pragas e Doenças em soja MS Integração



Manejo Pré-Abate



Operação e Manutenção de Semadora e Calcareadeira - Senar



MASP - Metodologia e Análise de Solução de Problemas - Gerson Abreu



Treinamento 5s na Fazenda Antares



Informática Básica- Senar



Informática Avançada- Senar



Família Qualidade de Vida e Orçamento Familiar Senar



DR. DRAUZIO VARELLA

Fonte: ABCS



Dr. Drauzio Varella afirma: "consumo de carne é saudável"

Consumidor de carne suína, médico fala em mito contra o produto

O Dr. Drauzio Varella foi a principal atração do evento de abertura da 2ª Semana Nacional da Carne Suína, realizada na última quarta-feira, no Auditório do GPA, em São Paulo. O médico, famoso por quadros de saúde no programa Fantástico da Rede Globo, apresentou a palestra "Qual a dieta ideal? Por que os regimes para emagrecer estão fadados



ao insucesso? Carne vermelha, um veneno para o coração ou um mito dos anos setenta que se mantem apesar da falta de evidencias?" para um público de autoridades do agronegócio nacional e líderes da suinocultura brasileira.

Varella explicou que a origem da crença de que o consumo de carne poderia ser prejudicial à saúde data da década de 1960 ou 1970, quando pesquisas médicas estadunidenses se apressaram em encontrar um "culpado" para os problemas do coração. "Tais médicos, pressionados pela opinião pública, relacionaram a gordura da carne ao colesterol e, por fim, com os problemas cardíacos. A partir daí, os americanos começaram a comer muito mais carboidratos e criou-se uma geração de obesos", disse.

O médico detalhou que atualmente a ciência já reviu este entendimento por meio de milhares de estudos. "Criou-se quase um dogma de que a carne eleva a possibilidade de problemas no coração. Isso é um mito. Na verdade, o único tipo de gordura que faz mal é a trans que não existe na natureza, pois é criada de maneira artificial, e não está nas carnes", explicou.

Ele explicou ainda que a alimentação é um dos fatores mais importantes para cuidar da saúde, mas não o único. "As pessoas devem comer comida de verdade, aquilo que seus avós comiam. A carne está incluída nisso. Não existe nenhum estudo científico que demonstre que a carne tem impacto negativo na saúde humana" ressaltou. "Mas, além de comer comida de verdade, devem praticar atividade física e manter outros hábitos saudáveis", indicou.

Durante a palestra também detalhou que o corpo humano foi "planejado" para durar cerca de 30 anos e, como atualmente a expectativa de vida é bem maior, devemos nos prevenir dos problemas com uma dieta variada e exercícios físicos. "Os problemas do coração estão muito mais associados ao sedentarismo e a alta ingestão de carboidratos, açúcar e gordura trans do que ao consumo de carne. Antes se utilizava muito mais gordura animal na dieta e não havia tantos problemas cardíacos. Eles eram mais ativos e tinham uma dieta de comida de verdade", argumentou.

No encerramento do evento, o médico ainda participou de uma sessão de perguntas e tirou dúvidas do público e dos jornalistas. Na ocasião, ele declarou-se como um consumidor da carne suína (citou até mesmo ser um fã de torresmo) e frisou que a saúde "em dia" depende de cada um. "O caminho para uma vida mais saudável depende de cada um e deve ser encontrado individualmente", finalizou.





RECÉM NASCIDOS SEJAM BEM-VINDOS!

Recursos Humanos

Acaba de nascer uma luz; Uma luz de novos planos e de novos momentos. Essa luz está cheia de encantos, cheio de magias, cheio de vida. Esta luz é o fruto de dois corações, é o mais novo ser do mundo. Um ser lindo, tão pequeno... Anjinho... Que veio para ensinar o que é amor. A Agropecuária AH parabeniza aos pais que foram abençoados com o nascimento de um filho(a) e deseja muita saúde e alegria.



Davi Polastri Matsumoto
Data nascimento: 06/01/2015
Pai: Gustavo Molina Matsumoto
Mãe: Joice Trava Polastri
Setor: Diretoria



Miqueias Mazzei de Oliveira
Data nascimento: 29/01/2015
Pai: Ezequiel de Oliveira
Mãe: Lyandra Antoniane Mazzei
Setor: Pec. Boa Esperança



Data nascimento: 12/03/2015
Pai: José Edinaldo da Silva
Mãe: Talita Suellen de Lima Silva
Setor: Pec. Jatiuca



Adrian dos Santos Costa

Data nascimento: 15/03/2015

Pai: Adriano Silva Costa

Mãe: Rosimeire da Silva Santos Costa

Setor: Granja São José



Heitor Lima Rodrigues Carvalho
Data nascimento: 16/08/2015
Pai: Rogério Rodrigues Carvalho
Mãe: Cristiana Almeida de Lima
Setor: Pecuária Córrego Azul



Bento Barbosa Franco
Data nascimento: 19/09/2015
Pai: Reno Barbosa Franco
Mãe: Vanessa Cristina Pereira
Setor: Pecuária Córrego Azul

EXPEDIENTE



Página-

DESDE 1951



O Tabloide Página Um é publicação da empresa Marilena Lopes Siqueira e Outros Responsável: Mirian Cristina - Revisão: Rodrigo Avansini Impressão: Gráfica RG (18) 3221-6669 | Tiragem 800 Exemplares / Distribuição Gratuita Correspondência: Fazenda Córrego Azul - Caixa Postal 23 - CEP 79670-000, Brasilândia, MS Segundo Semestre de 2015 - Comunicação Interna Agropecuária AH Ano 16 - Edicão 59