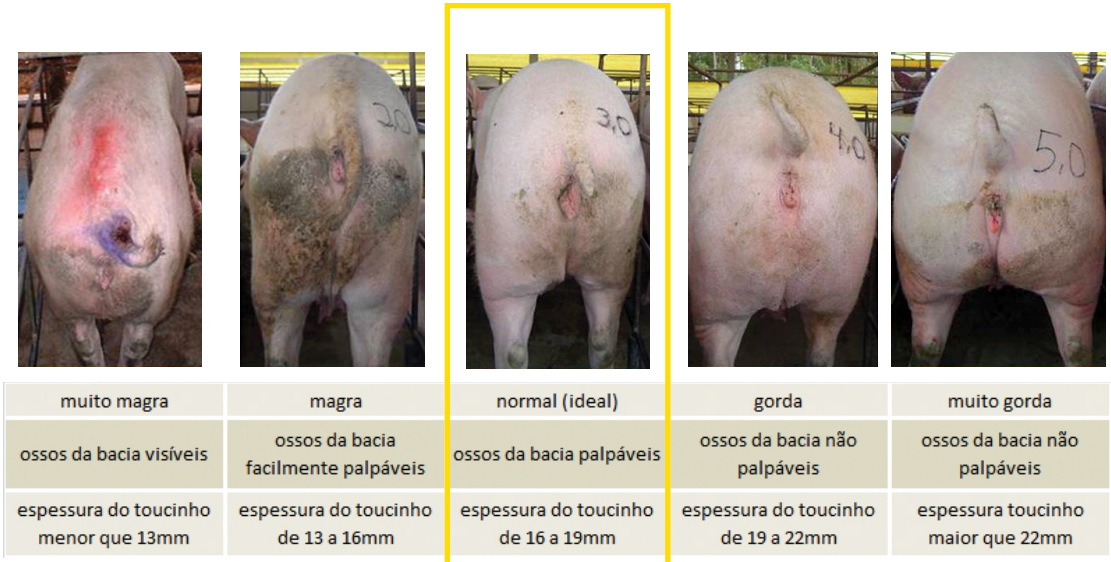


# De olho na alimentação

Alimentação, entre tantos outros itens, é fundamental na qualidade do plantel. Na UPL, o que se busca são fêmeas que possam produzir com sustentabilidade, isto é, com rentabilidade. Por isso, aí vão algumas informações importantes. Lembrando que, o ideal será sempre fêmeas no índice três, ou Normal. Quando muito magras ou muito gordas as fêmeas apresentam problemas como gestação não saudável, disfunção hormonal, dificuldade de parto e baixa produtividade,



1.0	2.0	3.0	4.0	5.0
muito magra	magra	normal (ideal)	gorda	muito gorda
ossos da bacia visíveis	ossos da bacia facilmente palpáveis	ossos da bacia palpáveis	ossos da bacia não palpáveis	ossos da bacia não palpáveis
espessura do toucinho menor que 13mm	espessura do toucinho de 13 a 16mm	espessura do toucinho de 16 a 19mm	espessura do toucinho de 19 a 22mm	espessura toucinho maior que 22mm

ALIMENTAÇÃO IDEAL			
Fase	Período	Quantidade (kg/dia) <sup>1</sup>	Tipo ração
Leitoas de reposição	120 a 150 dias idade	2,4 a 2,6	Reposição
	150 a 190 dias idade	2,6 a 2,8	
	15 dias antes da cobertura	À vontade	
Gestação	1º ao 85º dia de gestação	1,8 - 2,0	Gestação
	86º dia até saída para maternidade	2,6 - 2,8	
Parto	Não fornecer ração	Não Fornecer Ração	-
Lactação	Parto-Desmame	Aumentar ração gradativamente até o 4º dia, após fornecer ração à vontade.	Lactação
Desmame até cobertura	Desmame até cobertura	À vontade	Lactação

Cama de aviário: teste mostra como obter melhores resultados | **Página 9**

# Não tem milagre, tem trabalho



ANTÔNIO RAMA, de Linha Vera Cruz, Catanduvas (SC), confia a família o sucesso da propriedade, que acumula prêmios e recordes na atividade **Página 5**

**Nova Zelândia**  
Página 8  
por **Naldo Dalmazo**

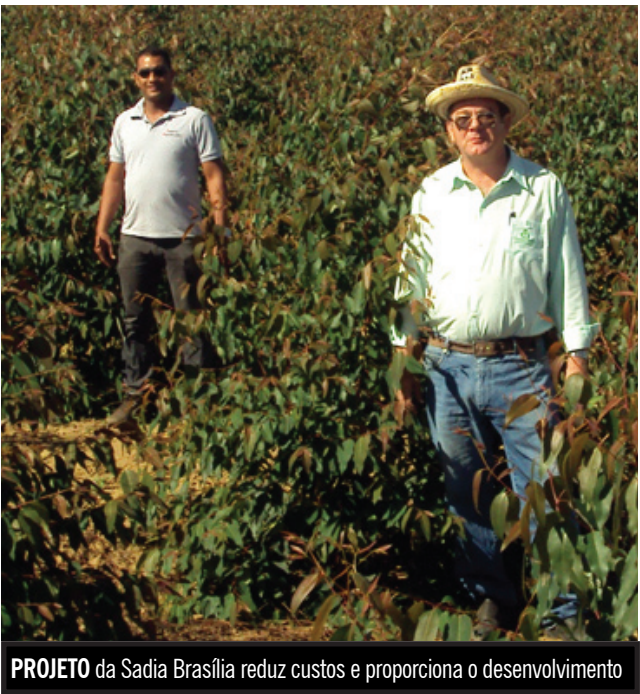
**Inovar é coisa de humanos**  
Página 11  
por **Nelson Bauermann**

**Visão de futuro**  
Produtor Edimar Bombardelli, de Toledo (PR), é destaque na geração de Crédito de Carbono e Biogás. Visão de futuro passada entre as gerações da família  
Página 10

## Sustentabilidade energética

A fazenda Santa Fé da Lagoinha, no município de Santo Antônio do Descoberto (GO), abriga o mais novo projeto de sustentabilidade da Sadia Brasília. Lá, em uma área de 500 hectares estão plantadas as árvores que vão possibilitar a auto-sustentabilidade energética da unidade nos próximos anos. Foram cinco meses de procura pela propriedade ideal até que Fernando César Ribeiro, integrado da Sadia há quatro anos, topou ser parceiro neste projeto.

Página 3



PROJETO da Sadia Brasília reduz custos e proporciona o desenvolvimento

**Filtro de água melhora resultados**  
Lajeado - Integrado Elton Rossini desenvolveu um filtro para garantir a qualidade da água para as aves e, desde então, o desempenho dos lotes das aves melhoraram muito. Confira os resultados.  
Página 4

## Putchero

### Ingredientes

- 1 ½ xícara de chá de grão de bico
- 1 ½ xícara de chá de feijão branco
- 1 folha de louro
- 1 colher de sopa de óleo de soja Sadia
- ½ porção de Costela com Osso Sadia cortada em ripas (500g)
- 2 xícaras de chá de bacon Sadia cortado em cubos
- 2 gomos de paio Sadia cortado em rodela grossas
- 1 xícara de chá de cebola cortada em cubos pequenos
- 3 dentes de alho picados
- 1 colher de café de açafrão da terra
- 1 tomate cortado em cubos pequenos
- 2 cenouras cortadas em cubos pequenos
- 2 batatas cortadas em cubos pequenos
- 2 xícaras de chá de vagem cortadas ao meio
- 1 xícara de chá de molho de tomate
- 1 xícara de chá de azeitona preta
- Sal a gosto.



### Preparo

Coloque o grão de bico e o feijão branco numa vasilha e cubra com água. Cubra com filme plástico e reserve na geladeira até o dia seguinte. Escorra a água e transfira os grãos para a panela de pressão, junte 1 litro de água e uma folha de louro. Feche a panela e leve ao fogo até pegar pressão, a partir desse momento, cozinhe por 20 minutos. Desligue o fogo e reserve. Em uma panela grande, aqueça o óleo e frite a costela até dourar, junte o lombo e doure também. Por último acrescente o bacon, o paio e frite. Acrescente a cebola, o alho, o açafrão, o tomate, todos os legumes e por último o molho de tomate. Cozinhe por 3 minutos e adicione 1 litro de água e cozinhe até os legumes ficarem macios. Junte o grão de bico e feijão e cozinhe até o caldo engrossar e as carnes ficarem bem macias. Finalize acrescentando as azeitonas e tempere com sal. Sirva em seguida com arroz branco, farinha de mandioca e molho de pimenta.