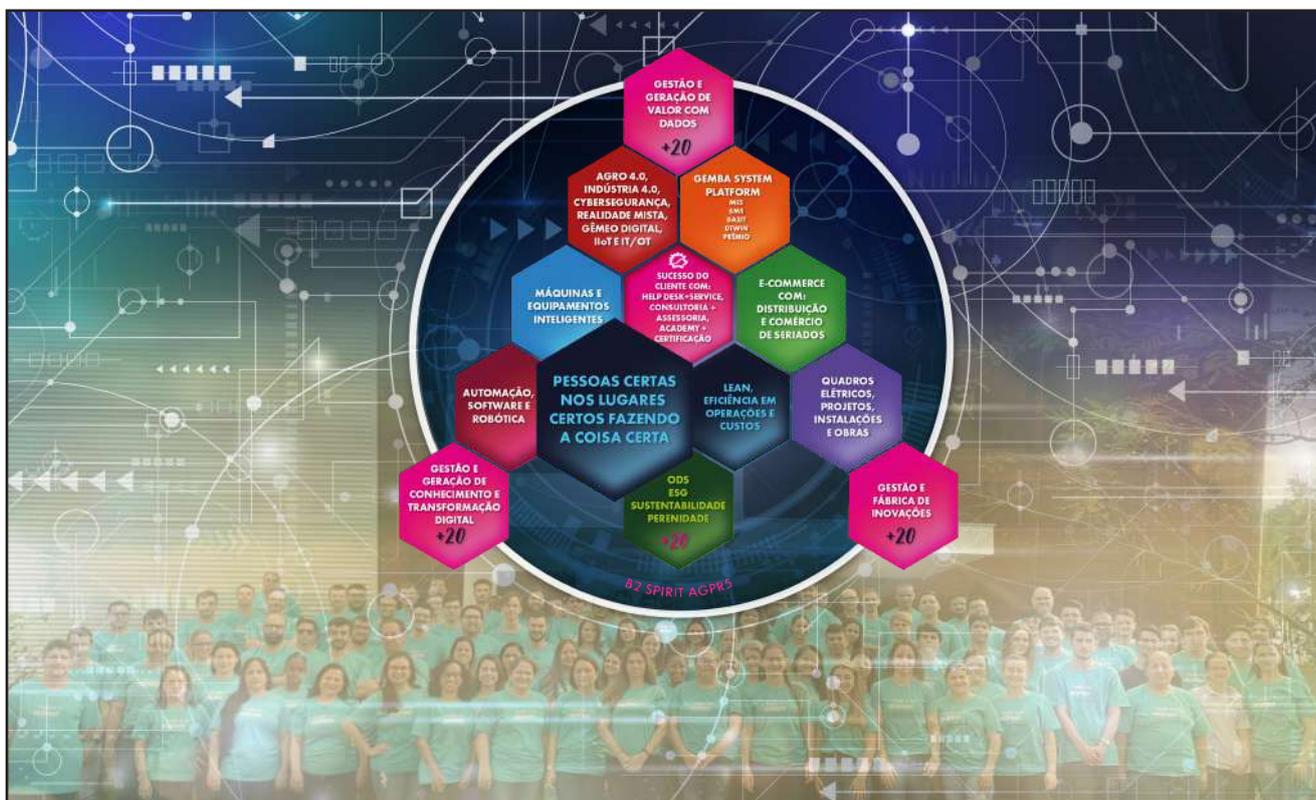


# NewsLetter

Ed. 27 - W27- Ano 24 - 30/06 a 06/07



## NESTA EDIÇÃO

Mensagem do CEO

Motivação e Disciplina.

pág 206

Marketing & Design

pág. 207

Mensagem Bíblica

Salmos 31: 1-6

pág.207

Redes Sociais

pág. 208

Dica dos Mascotes

pág. 208

Gestão de Pessoas

pág. 209

Comunicado CIPA

pág. 211

Projetos & Service

pág. 212

DS - Diálogo de Segurança

pág. 214



## #MENSAGEMCEO

Alvaro Ghedin - [ceo@agpr5.com](mailto:ceo@agpr5.com)

### Motivação e Disciplina

A combinação eficaz de motivação e disciplina permite que as pessoas sejam proativas na busca por seus objetivos.



A motivação e a disciplina são dois pilares fundamentais para alcançar o sucesso em qualquer empreendimento ou objetivo na vida. Enquanto a motivação impulsiona a ação e mantém o foco nas metas, a disciplina garante a consistência e a persistência necessárias para superar desafios e alcançar resultados duradouros.

Dessa forma, compreende-se que tanto a motivação quanto a disciplina são essenciais para alcançar o sucesso em qualquer empreendimento. Enquanto a motivação nos dá o impulso inicial para agir, é a disciplina que nos permite manter o ritmo e superar os obstáculos ao longo do caminho.

A motivação é o impulso interno que nos leva a agir em direção aos nossos objetivos. Ela pode ser alimentada por sonhos, paixões, propósitos e aspirações pessoais. Quando estamos verdadeiramente motivados, somos capazes de superar obstáculos, enfrentar adversidades e manter uma atitude positiva diante dos desafios.



Por outro lado, a disciplina é a capacidade de manter um padrão de comportamento consistente, mesmo quando a motivação inicial diminui. Ela envolve a criação de hábitos saudáveis, o cumprimento de compromissos e a capacidade de seguir um plano mesmo quando isso exige esforço extra.

A combinação eficaz de motivação e disciplina permite que as pessoas sejam proativas na busca por seus objetivos, ao mesmo tempo em que mantêm um compromisso constante com o processo de crescimento pessoal e profissional. A motivação fornece o ímpeto inicial, enquanto a disciplina sustenta o progresso contínuo.

Fonte:  
<https://www.linkedin.com/feed/update/urn:li:activity:7207717121055797248/>



## #MARKETINGEDESIGN

Julye Franceli do Amaral - [julye.amaral@agpr5.com](mailto:julye.amaral@agpr5.com)  
Manuella Florentino - [manuella.silva@agpr5.com](mailto:manuella.silva@agpr5.com)  
Jaqueline Rodrigues - [jaqueline.rodrigues@agpr5.com](mailto:jaqueline.rodrigues@agpr5.com)

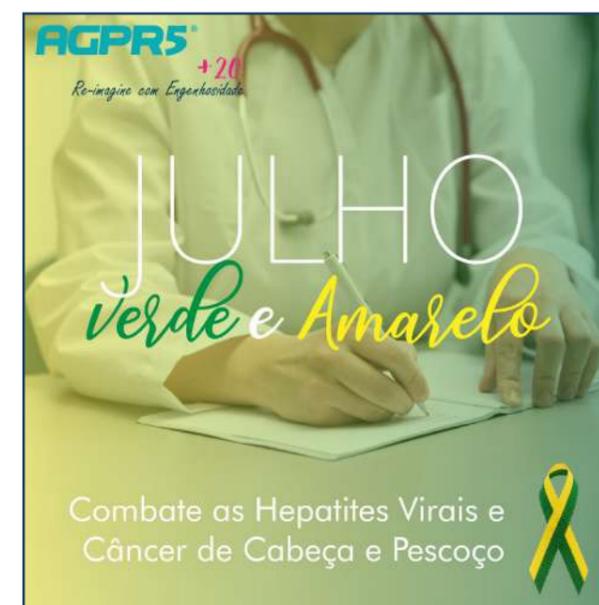
### Salmos

- 1 Em ti, SENHOR, confio; nunca me deixes confundido. Livra-me pela tua justiça.
- 2 Inclina para mim os teus ouvidos, livra-me depressa; sê a minha firme rocha, uma casa fortíssima que me salve.
- 3 Porque tu és a minha rocha e a minha fortaleza; assim, por amor do teu nome, guia-me e encaminha-me.
- 4 Tira-me da rede que para mim esconderam, pois tu és a minha força.
- 5 Nas tuas mãos encomendo o meu espírito; tu me redimiste, Senhor Deus da verdade.
- 6 Odeio aqueles que se entregam a vaidades enganosas; eu, porém, confio no Senhor.

Salmos 31; 1-6

### Datas Especiais

- 30/06 - Dia da Mídia Social
- 01/07 - Julho Verde e Amarelo -  
Hepatites Virais/  
Câncer de Cabeça e Pescoço
- 03/07 - Dia Nacional de Combate à  
Discriminação Racial
- 06/07 - Dia Internacional do  
Cooperativismo



**AGPRS +20**  
Re-imagino com Engenharia

**10 a 12 de Julho de 2024**  
**Cascável - Paraná**

**Palestrante: Alexandro Soares da Rosa**  
Gestor de Negócios

**Temas:**  
Sistemas de Automação  
Automação Digital  
BPF Digital

**52º Curso de Fábrica de Rações de Osny Waltrick**

agpr5agroup  
Vamos participar do 52º Curso de Fábrica de Rações do renomado Osny Waltrick, marcado para os dias 10, 11 e 12 de julho em Cascavel, no Paraná!

Uma oportunidade única de se manter atualizado sobre os últimos avanços no setor da nutrição animal.

A AGPRS estará presente com as apresentações de Alexandro Soares da Rosa - Gestor Comercial da AGPRS.

Junte-se a nós nessa jornada de descoberta e inovação!

Data: 10,11 e 12 de Julho de 2024.  
Local: Cascável - Paraná.

brunazanetter  
4 d 1 curtida Responder

luigiaghedin  
5 d 1 curtida Responder

magnifique.gastronomia  
5 d 1 curtida Responder

julipeifferbitt  
5 d 1 curtida Responder

Ver insights Turbinar publicação

Curtido por arielteixeira83 e outras 46 pessoas há 5 dias

**#DICADOSMASCOTES**  
Caramelo & Chocolate

Quer ver seu #pet aqui? Mande para nós a foto dele(a) com nome, idade, e dados do tutor (nome completo e setor) para o e-mail: [impressao@agpr5.com.br](mailto:impressao@agpr5.com.br)

## VOCÊ SABE O QUE FIV E FELV?

Fiv (Imunodeficiência felina) conhecida também por Aids felina. A Fiv é um vírus que compromete o sistema imunológico dos gatos, de forma parecida com o que o vírus HIV faz nos humanos por isso o nome.

Felv – Leucemia felina também é causada por um vírus pode ser transmitido por meio de secreções como saliva, urina, fezes etc. (NÃO é transmitido para humanos)

Infelizmente essas duas doenças NÃO TEM CURA, mas existe tratamento para dar melhor qualidade de vida para eles. Consulte seu médico veterinário de confiança!



**Mingal, 3 meses**  
Mercidia - Serviços Gerais

**#GESTAODEPESSOAS**  
Fernanda Pulner - [fernanda.pulner@agpr5.com](mailto:fernanda.pulner@agpr5.com)  
Luigia Catherine do Amaral Ghedin - [luigia.ghedin@agpr5.com](mailto:luigia.ghedin@agpr5.com)

## Aniversariantes

**Alexandro Soares** 30/06

**Maria Eduarda Niero** 03/07

**Carmen Lucia Ghedin** 05/07

**Gabriel Sperling M.** 05/07

**Fernando Kennedy Z.** 06/07

**Genuina de Camargo** 06/07

**Lucas Gomes Ruchert** 06/07

*Desejamos paz, amor, felicidade, saúde e que seus sonhos se realizem sempre!*

## Colaborador Destaque

**PARABÉNS AO GANHADOR DESTAQUE DO MÊS DE JUNHO DE 2024!**

**AGPRS +20**  
Re-imagino com Engenharia

**Matheus Marques Tome**  
Indústria de Quadros



## “Julho Amarelo”: Mês de luta contra as hepatites virais

A campanha “Julho Amarelo” foi instituída no Brasil pela Lei nº 13.802/2019 e tem por finalidade reforçar as ações de vigilância, prevenção e controle das hepatites virais.

A hepatite é uma inflamação do fígado que pode ser causada por vírus ou pelo uso de alguns medicamentos, álcool e outras drogas, assim como por doenças autoimunes, metabólicas ou genéticas.

Nem sempre a doença apresenta sintomas, mas quando aparecem, estes se manifestam na forma de cansaço, febre, mal-estar, tontura, enjoo, vômitos, dor abdominal, pele e olhos amarelados, urina escura e fezes claras.

No caso específico das hepatites virais, que são o objeto da campanha Julho Amarelo, estas são inflamações causadas por vírus classificados pelas letras do alfabeto em A, B, C, D (Delta) e E.

No Brasil, as hepatites virais mais comuns são causadas pelos vírus A, B e C. Existem ainda, com menor frequência, o vírus da hepatite D (mais comum na região Norte do país) e o vírus da hepatite E, que é menos comum no Brasil, sendo encontrado com maior facilidade na África e na Ásia.

Em Santa Catarina, os casos de hepatites virais são mais frequentes em homens e a faixa etária com mais registros está entre 40 e 59 anos. De forma geral, entre os anos de 2021 e 2022 houve redução tanto no número de novos casos de hepatite B, que passou de 896 casos em 2021 para 876 casos em 2022; quanto de hepatite C, que caiu de 819 casos em 2021 para 716 em 2022.



Fonte: <https://www.saude.sc.gov.br/index.php/noticias-geral/todas-as-noticias/1673-noticias-2023/14218-julho-amarelo-saude-alerta-para-importancia-da-testagem-para-diagnostico-precoce-e-tratamento-adequado-das-hepatites-virais>

## #PROJETOSERVICE



### Projetos e Instalações/Obras Elétricas

Vanio Arend - vanio.arend@agpr5.com

Luiz Gustavo Barcelos - luiz.gustavo@agpr5.com



C002 - JBS Nuporanga-SP  
 C015 - BRF Brasil Foods SA Rio Verde-GO  
 C031 - JBS Dourados-MS  
 C053A - Cargill Quatro Pontes-PR  
 C079 - BRF Brasil Foods Catanduvas-SC  
 C324 - JBS Seberi-RS

C339 - Coasgo São Gabriel do Oeste-MS  
 C333 - Comil Cascavel-PR  
 C347 - Louis Dreyfus Itumbiara-GO  
 C360 - Adimax Mandirituba-PR  
 C362 - Qualy Lindóia-SP  
 C366 - Qualitti Alimentos Morrinhos-GO



### Automação e Software

Filipi Piucco - filipi.piucco@agpr5.com

C054A - JBS Aves Morro Grande-SC  
 C061 - JBS Santo Inácio-PR  
 C066 - Vibra Sete Lagoas-MG  
 C071 - Cotrijal Não-Me-Toque-RS  
 C073 - GT Foods Indianópolis-PR  
 C079 - BRF Brasil Foods Catanduvas-SC  
 C080 - Cooper A1 Mondai-SC  
 C094 - Frisia Carambeí-PR  
 C145 - Mantiqueira Itanhandu-MG  
 C231 - Vidara Jundiá-SP  
 C264 - Geraleite São Gotardo-MG

C292 - Alibem Santo Ângelo-RS  
 C324 - JBS Seberi-RS  
 C339 - Coasgo São Gabriel do Oeste-MS  
 C346 - Planalto Campo Belo-MG  
 C347 - Louis Dreyfus Itumbiara-GO  
 C350 - Guaraves Guarabira-PB  
 C359 - Carlos Backer Gravataí-RS  
 C360 - Adimax Mandirituba-PR  
 C362 - Qualy Lindóia-SP  
 C366 - Qualitti Alimentos Morrinhos-GO



### Service

Ariel Teixeira - ariel.teixeira@agpr5.com

Maria Eduarda Faviano - maria.eduarda@agpr5.com

002-JBS Nuporanga-SP  
 003-JBS Criciúma-SC  
 007-Cooprata Prata-MG  
 031-JBS Dourados-MS  
 053A-Cargill Quatro Pontes-PR  
 060-Agrogen Guarapuava-PR  
 061-JBS Santo Inácio-PR  
 063-Aurora Alimentos Cunha Porã-SC  
 073-GT Foods Indianópolis-PR  
 079-BRF Brasil Foods Catanduvas-SC  
 088-BRF Videira-SC  
 090-BRF Brasil Foods Mineiros-GO  
 091-SCALA Sacramento-MG  
 094-Frisia Carambeí-PR  
 095-BRF Jataí-GO

106-Salus Group Santo Antonio de Posse-SP  
 231-Vidara Jundiá-SP  
 264-Geraleite São Gotardo-MG  
 298-JBS Xanxerê-SC  
 303-Prodap Barra do Garça-MT  
 310-ADORO São Carlos-SP  
 313-LAR Caarapo-MS  
 321-Copagrill Marechal Cândido Rondon-PR  
 324-JBS Seberi-RS  
 343-ZINPRO Marialva-PR  
 346-Planalto Campo Belo-MG  
 362-Qualy Lindóia-SP  
 363-Zoo Flora Nutrição Anápolis-GO  
 1010-Italcol Girón-CO





# #DS

Fernanda Pulner Accordi - fernanda.pulner@agpr5.com  
Kamila Campo Dall O. Thomazini - kamila.compos@agpr5.com



## DS - Diálogo de Segurança

### DICAS DO PROTEGILDO

## PREVENÇÃO NA

# COZINHA INDUSTRIAL

**Com a missão de servir uma grande quantidade de refeições por dia, os colaboradores que trabalham na cozinha industrial são expostos a um ritmo intenso e diversos riscos durante a prática laboral, que podem ocasionar acidentes de trabalho e doenças ocupacionais. Ainda assim, ações preventivas podem garantir um ambiente de trabalho mais seguro e saudável.**

#### QUEIMADURAS, CORTES E LESÕES

- Sempre equipados com luvas de malha de aço no uso de utensílios cortantes, os colaboradores devem utilizar a faca em sentido oposto à sua mão e corpo durante o corte de alimentos;
- O trabalhador não deve circular pela empresa com facas nas mãos, guardando-as nos locais indicados;
- Para a retirada de objetos quentes do forno ou fogão, é necessário o uso de luvas térmicas. Também é importante evitar exposição a longos períodos de calor e circulação de pessoas próximas ao forno ligado;
- Equipamentos que travem e/ou parem de funcionar devem ser imediatamente desligados da tomada, sendo que nunca se deve utilizar dispositivos que estejam com o plug/fiação danificados. Checar a voltagem dos equipamentos antes do uso também pode evitar acidentes;
- Em caso de algo ficar preso no moedor de carnes, utilizar somente o bastão de segurança para fazer a verificação, nunca a própria mão ou outro objeto;
- Durante a limpeza das coifas é necessário a utilização de luvas e óculos de proteção, sem esquecer de cobrir as bocas do fogão. Também deve-se utilizar escadas ou plataformas adequadas;
- Ao perceber qualquer vazamento de gás, o colaborador precisa abrir portas e janelas, não acender fósforos e/ou utilizar chamas, avisando imediatamente o setor de segurança da empresa.



#### QUEDAS E TROPEÇÕES

- Os pisos das cozinhas devem ser regulares, de preferência antiderrapantes;
- O espaço não deve ser obstruído com caixas e recipientes;
- O piso deve ser mantido seco e limpo;
- Um ambiente amplo, organizado e arejado pode evitar as trombadas causadas pelo fluxo desordenado comum nas cozinhas, de trabalhadores que carregam panelas quentes e objetos cortantes. Lembrando que grandes recipientes devem ser carregados em carrinhos próprios.

#### LEGISLAÇÃO

- Boas práticas no serviço com alimentação, como a correta higiene das mãos, a retirada de objetos de adorno pessoal e maquiagem, assim como o corte das unhas e remoção de esmaltes, estão estipuladas na Resolução RDC nº 216/2004.

#### ATENÇÃO!

- A organização e manutenção do ambiente de trabalho, assim como treinamentos individuais e coletivos e utilização de EPIs podem evitar doenças ocupacionais ocasionadas pelo excesso de movimentos repetitivos, permanência em pé durante muito tempo, facas mal afiadas e levantamento excessivo de pesos, entre outros.

Fontes: Blog Segurança do Trabalho ; Falando de Proteção  
Revisão: Mário Fantazzini

Arte: Beto Soares/Estúdio Boom

A REPRODUÇÃO DESTA PÁGINA DA REVISTA PROTEÇÃO ESTÁ AUTORIZADA PARA USO INTERNO DAS EMPRESAS