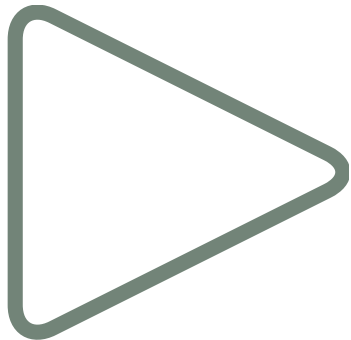




Empresas & Negócios do AGRO

agronegocio@netjen.com.br

São Paulo, quarta-feira, 05 de agosto de 2026

Tiero_CANVA

Koppert confirma presença na 18ª Megacana Tech Show Brasil

A Koppert, líder global em soluções biológicas, participa da 18ª Megacana Tech Show Brasil, nos dias 5 e 6 de agosto, em Campo Florido (MG), apresentando tecnologias voltadas à proteção, à sustentabilidade e à eficiência da produção de cana-de-açúcar. A feira reunirá produtores, usinas, especialistas, fornecedores e lideranças em torno das tendências que estão transformando o agronegócio (www.koppert.com.br).

Bendita seja a Rubiaceae nossa de cada dia! Da família Rubiácea, gênero Coffea, nasce o café, a bebida mais consumida no mundo (só perdendo para a água, essencial à vida e ao preparo das outras bebidas). O gosto pelo café pode gerar oportunidades de negócios, encontros, paqueras ou simplesmente passar o tempo, com boa dose de prazer, enquanto se espera alguém, uma entrevista, um avião, uma encomenda. Regra geral, quando alguém te convida – “Vamos tomar um café” – nem sempre é sobre o café. No caso do sr. Wilson, mineiro da gema, o hábito de tomar café enquanto esperava o cliente chegar para a sua visita comercial, o levou ao negócio. E junto com ele veio o filho, Cristian, e junto com os dois veio a Mr. Black Café Gourmet, rede nascida da oportunidade, que hoje ostenta 50 lojas e um faturamento que deve superar os R\$ 40 milhões neste ano. ▶▶ Leia mais na página 7

ESPECIAL CAFÉ



O CAFEZINHO NOSSO DE CADA DIA NO EMPREENDEDORISMO

Webinar debate o uso da inteligência artificial no crédito e no seguro rural

A inteligência artificial vem ampliando sua aplicação no agronegócio ao possibilitar análises mais precisas de grandes volumes de dados sobre clima, lavouras, imagens de satélite, produtividade e histórico financeiro. Essas tecnologias têm potencial para aperfeiçoar a avaliação de riscos, apoiar decisões estratégicas e fortalecer os processos de crédito e seguro rural.

Para discutir esse cenário, o Observatório do Crédito e Seguro Rural da FGV Agro (OCSR) e a Meridiana promovem, no dia 5 de agosto, das 10h às 12h, o webinar “O Futuro da Inteligência Artificial no Crédito e Seguro Rural”. O evento será realizado em formato remoto, com participação gratuita e aberta ao público. A iniciativa conta com o apoio do Instituto Clima e Sociedade (iCS), IRB(Re), Brasilseg, Sicredi, Confederação Nacional das Seguradoras (CNSeg) e Instituto de Inovação em Seguros e Resseguros (FGV-IISR).

Este será o terceiro webinar promovido em 2026 pelo Observatório do Crédito e Seguro Rural da FGV Agro e pela Meridiana. Os encontros anteriores abordaram os desafios para a modernização do seguro rural no Brasil e os impactos do fenômeno El Niño sobre a produção agrícola (<https://evento.fgv.br/ofuturodaia0508/>).

RAR Vinhos conquista três medalhas no Wines of Brazil Awards 2026

Jeferson Soldi



A RAR Vinhos conquistou três importantes reconhecimentos no Wines of Brazil Awards 2026, uma das principais premiações da vitivinicultura nacional. Em uma edição que reuniu mais de 3 mil amostras de mais de 400 produtores de 12 estados brasileiros, a marca teve o Collezione Pinot Noir e o Riserva di Famiglia agraciados com a medalha Gran Gold, enquanto o Collezione Savagnin Blanc recebeu medalha de Ouro, reafirmando a excelência dos vinhos produzidos nos Campos de Cima da Serra Gaúcha.

Para o presidente da RAR Agro & Indústria, Sergio Martins Barbosa, as premiações representam o reconhecimento de um trabalho construído ao longo de décadas, sempre pautado pela busca da excelência. Esses resultados refletem nosso compromisso permanente com a qualidade, desde o cuidado com os vinhedos até cada etapa da elaboração dos vinhos. Também reforçam o potencial dos Campos de Cima da Serra como um dos mais importantes terroirs brasileiros para a produção de vinhos de alta qualidade e reconhecem a dedicação iniciada por Raul Anselmo Randon, cuja visão continua inspirando nossa atuação”, afirma.

Entre os destaques está o Collezione Savagnin Blanc, elaborado com uvas cultivadas exclusivamente nos vinhedos Raul A. Randon, localizados a aproximadamente mil metros de altitude, nos Campos de Cima da Serra Gaúcha. A RAR Agro & Indústria é a única produtora brasileira a cultivar comercialmente a casta Savagnin Blanc, considerada uma variedade rara e de grande expressão enológica. A colheita é realizada manualmente, seguindo rigorosos critérios de seleção para preservar todo o potencial da fruta e traduzir as características singulares do terroir de altitude.

O Collezione Pinot Noir, por sua vez, traduz a vocação dos Campos de Cima da Serra para uma das castas mais emblemáticas da vitivinicultura mundial. As condições de elevada altitude e ampla variação térmica favorecem o amadurecimento completo das uvas, preservando sua delicadeza e acidez natural. Após a vinificação, o vinho permanece por nove meses em barricas de carvalho francês, resultando em um rótulo elegante, frutado, com leves notas de especiarias e estrutura macia e sedosa.

Azeite da Pedra é Eleito Melhor do Brasil em Competição Internacional

Com um único blend e uma produção de pouco mais de 200 litros, o AZEITE DA PEDRA Blend de Safra 2026, conquista o título um dos melhores do mundo no TerraOlive International Olive Oil Competition, 2026. O título se soma ao de melhor azeite brasileiro na competição e a outras quatro medalhas conquistadas em competições internacionais nesse ano.

Resultado da combinação das variedades Arbequina, Grappolo e Koroneiki e cultivado em uma pequena propriedade de 10 alqueires na Serra da Mantiqueira mineira, em seu primeiro ano, o AZEITE DA PEDRA esteve presente em três concursos internacionais classificados pelo EVOO World Ranking tendo conquistado seis premiações. No mais recente deles, o TerraOlive International Olive Oil Competition, realizado em Jerusalém neste mês, o azeite brasileiro foi classificado como um dos 10 melhores do mundo na disputa com 787 inscritos de 17 países. Além do reconhecimento Top 10 Global, o produto foi eleito Best of Brazil, o mais bem classificado do país entre a 92 amostras apresentadas por 44 produtores. Para complementar os reconhecimentos da premiação realizada em Israel, também recebeu a distinção Grand Prestige Gold (<https://awards.terraolive-iooc.com/winners/azeite-sitio-da-pedra-blend-de-safra>).

Destaque I



AI/APTA

Forrageiras ganham destaque no BeefDay para impulsionar a produtividade da pecuária

As forrageiras têm assumido um papel cada vez mais estratégico na pecuária brasileira, influenciando diretamente a produtividade, a rentabilidade e a sustentabilidade dos sistemas de produção. Com esse foco, a Semembrás participará pela primeira vez do BeefDay, um dos mais importantes eventos técnicos da pecuária de corte do país, levando ao público uma vitrine de tecnologias desenvolvidas para diferentes sistemas de produção e manejo de pastagens. Realizado no dia 12 de agosto, na unidade da Agência Paulista de Tecnologia dos Agronegócios (APTA), em Colina (SP), o BeefDay reúne pecuaristas, grandes empresas, pesquisadores, consultores e profissionais de todo o Brasil. O objetivo é apresentar, em primeira mão, resultados de pesquisas científicas que poderão definir os próximos avanços da pecuária nacional.

Destaque II



Divulgação YANMAR

YANMAR amplia presença na Brazil Equipo Show 2026

A YANMAR South America participa da Brazil Equipo Show 2026, um dos principais eventos de construção, mineração e agronegócio da América Latina, que acontece entre os dias 4 e 7 de agosto, em Jaguariúna (SP). Em sua segunda participação na feira, a multinacional japonesa apresenta um dos maiores portfólios já levados ao evento, reforçando sua estratégia de atuar em diferentes segmentos por meio de soluções compactas, versáteis e de alta eficiência. A feira reúne fabricantes, distribuidores, operadores e especialistas em um ambiente voltado à demonstração de equipamentos, inovação e geração de negócios. No estande da YANMAR, os visitantes poderão conhecer alguns modelos miniescavadeiras da marca, com modelos de 1 a 8 toneladas operacionais, incluindo as ViO12, ViO17, ViO20, ViO27, ViO33, ViO38, ViO55 e ViO80 (<https://www.yanmar.com/br/>).

Tecnologias para preservar produtos frescos estão no The Brazil Conference & Expo

Segundo a ABRAS, a seção de frutas, flores, legumes e verduras (FFLV) responde por até 40% do faturamento dos supermercados brasileiros, influenciando diretamente a percepção de qualidade da loja, a frequência de visitas dos consumidores e o valor do ticket médio. Por outro lado, o FFLV é um dos setores mais desafiadores para a operação varejista. Produtos altamente perecíveis, sazonalidade, oscilações climáticas, logística complexa e controle rigoroso de estoque fazem do FFLV uma das maiores fontes de perdas do supermercado. Diante desse cenário, a tecnologia vem assumindo um papel decisivo para transformar desperdício em eficiência. As soluções que estão redefinindo a gestão dos produtos frescos poderão ser conhecidas durante o The Brazil Conference & Expo, promovido pela International Fresh Produce Association (IFPA), maior associação global de produtos frescos, até esta quarta-feira 5 de agosto, no Distrito Anhembi, em São Paulo.

Grupo Pluma e Aviagen compartilham conhecimento

A Aviagen® promoveu uma edição do programa Conexão Aviagen In Company para o Grupo Pluma, reunindo lideranças das unidades operacionais do Paraná e de Santa Catarina em um treinamento de três dias customizado para a realidade da empresa. Por meio de visitas a campo, discussões práticas e alinhamento de boas práticas de manejo, os participantes mapearam oportunidades para maximizar os resultados zootécnicos (<https://aviagen.com/en/languages>).

Aurora apresenta inovações na SIAVS 2026

A Aurora Coop, uma das maiores cooperativas de alimentos do Brasil, participa da SIAVS 2026 (Salão Internacional de Proteína Animal), um dos principais encontros da cadeia produtiva de aves, suínos e outras proteínas do país. Durante a feira, a Aurora recebe os visitantes em um estande de 135 m², onde apresenta as suas novidades do ano, que reforçam o posicionamento da marca que está presente em mais de 77% dos lares brasileiros.

Destilaria Gaúcha leva à Expocachaça a cachaça Diamant 21



Divulgação Weber Haus

A destilaria gaúcha Weber Haus participa da 35ª Expocachaça, que acontece entre os dias 6 e 8 de agosto de 2026, em Belo Horizonte (MG), levando ao público um dos rótulos mais exclusivos de seu portfólio: a Diamant 21, avaliada em aproximadamente R\$ 16 mil. Produzida em edição limitada de apenas 1.000 garrafas, a criação reúne 21 anos de envelhecimento, um diamante verdadeiro incrustado manualmente na garrafa e um estojo desenvolvido para transformar a degustação em uma experiência sensorial completa (www.weberhaus.com.br).

OPINIÃO

Na avicultura moderna, prevenir é parte da produção

Em sistemas de produção intensiva, uma falha aparentemente simples no controle de acesso, na higienização das instalações ou na qualidade da água pode comprometer o resultado de todo o lote.

Por isso, a biosseguridade não deve ser tratada como um cuidado complementar, mas como parte da própria produção avícola.

De forma objetiva, a biosseguridade reúne as medidas adotadas para impedir a entrada e reduzir a disseminação de bactérias, vírus, fungos e outros agentes patogênicos nos plantéis. Embora biosseguridade e biossegurança sejam termos frequentemente utilizados como sinônimos, neste contexto a primeira está relacionada principalmente à proteção das aves, enquanto a biossegurança abrange práticas de controle de riscos para as pessoas, os animais e o ambiente de trabalho.

Essa distinção conceitual é importante, mas o principal desafio está em transformar a prevenção em uma prática permanente. Um programa eficiente começa pela identificação dos pontos críticos da granja. A partir desse diagnóstico, é possível implantar um conjunto de ações integradas e adequado à realidade de cada sistema produtivo.

Entre essas ações estão o controle de pragas, incluindo cascudinhos, roedores e moscas, a limpeza e a desinfecção adequadas dos aviários, com atenção à remoção de biofilmes, e o monitoramento da qualidade da água e da ração. O programa também deve considerar a entrada e a circulação de pessoas, veículos, equipamentos e insumos, que podem funcionar como vias de introdução ou disseminação de agentes patogênicos.

Nenhuma dessas medidas deve ser analisada isoladamente. Uma falha no controle de acesso, por exemplo, pode comprometer o trabalho realizado na higienização das instalações. Da mesma forma, a limpeza e a desinfecção perdem eficiência quando a qualidade da água ou as condições de armazenamento da ração não são acompanhadas.

Para que os procedimentos sejam eficazes, é necessário utilizar tecnologias adequadas a cada etapa. Detergentes específicos ajudam a remover resíduos das instalações, enquanto desinfetantes de amplo espectro com eficácia na presença de matéria orgânica contribuem para o controle dos microrganismos nas superfícies. Produtos com ação viricida também podem integrar os protocolos, de acordo com os riscos identificados.

Entretanto, o resultado não depende apenas da escolha do produto. Concentração, tempo de contato, método de aplicação, temperatura, condições das superfícies e presença de matéria orgânica interferem diretamente na eficiência do processo. A tecnologia precisa estar associada a procedimentos bem definidos e executados de maneira consistente.

Tão importante quanto realizar a limpeza e a desinfecção é validar a eficiência dos procedimentos. Testes microbiológicos por swab e equipamentos para medição de ATP permitem avaliar, por critérios diferentes, se os protocolos de higienização estão produzindo o resultado esperado.

Os swabs microbiológicos ajudam a identificar a presença ou a carga de determinados microrganismos nas superfícies, conforme o método utilizado. Já a medição de ATP indica a presença de resíduos orgânicos e pode ser empregada como ferramenta rápida de avaliação da limpeza. Os resultados devem ser interpretados em conjunto com os objetivos e os parâmetros definidos para cada granja.

Esse acompanhamento contínuo permite identificar falhas, orientar ajustes e ampliar a eficiência do programa de biosseguridade. Mais do que confirmar se uma tarefa foi realizada, a validação mostra se ela alcançou o resultado necessário.

O fator humano também precisa ocupar uma posição central. Protocolos bem estruturados podem perder eficiência quando não são compreendidos ou seguidos corretamente. A capacitação das equipes, o controle de acesso, a higienização das mãos, a troca de roupas e calçados e o cumprimento dos fluxos internos dependem de treinamento, conscientização e disciplina.

Diante dos desafios sanitários enfrentados pela avicultura, a biosseguridade passou a ser reconhecida não apenas como um conjunto de medidas preventivas, mas também como uma estratégia de gestão. A adoção de protocolos estruturados, aliada ao uso de tecnologias apropriadas e à capacitação constante das equipes, contribui para reduzir a ocorrência de doenças e preservar a produtividade dos plantéis.

Não existe, porém, um protocolo único que possa ser aplicado automaticamente em todas as propriedades. Os riscos variam conforme a localização, a estrutura, o manejo, os fluxos internos e as condições sanitárias de cada sistema de produção.

Nesse cenário, a avaliação técnica contribui para identificar pontos críticos, estabelecer prioridades, definir protocolos e acompanhar os resultados das medidas adotadas. O objetivo não deve ser apenas cumprir uma sequência de procedimentos, mas construir um programa capaz de reduzir efetivamente as vulnerabilidades da granja.

Na avicultura moderna, prevenir significa agir antes que uma falha se transforme em problema sanitário e produtivo. A biosseguridade não começa quando uma doença é identificada. Ela está nas decisões tomadas todos os dias para proteger as aves, preservar os resultados e garantir a continuidade da produção.

(*) Médico-veterinário, especialista em biosseguridade e sanidade avícola e assistente técnico da Suiares.

O cafezinho nosso de cada dia no empreendedorismo

Bendita seja a Rubiaceae nossa de cada dia! Da família Rubiácea, gênero Coffea, nasce o café, a bebida mais consumida no mundo (só perdendo para a água, essencial à vida e ao preparo das outras bebidas).



O gosto pelo café pode gerar oportunidades de negócios, encontros, pausas ou simplesmente passar o tempo, com boa dose de prazer, enquanto se espera alguém, uma entrevista, um avião, uma encomenda. Regra geral, quando alguém te convida – “Vamos tomar um café” – nem sempre é sobre o café. No caso do sr. Wilson, mineiro da gema, o hábito de tomar café enquanto esperava o cliente chegar para a sua visita comercial, o levou ao negócio. E junto com ele veio o filho, Cristian, e junto com os dois veio



Cristian Figueiredo.

a Mr. Black Café Gourmet, rede nascida da oportunidade, que hoje ostenta 50 lojas e um faturamento que deve superar os R\$ 40 milhões neste ano.

“Os meus avós eram comerciantes, assim como o meu pai. Aos 14 anos eu já pensava em ganhar dinheiro e decidi botar a mão na massa. Comecei a fazer manutenção de computadores. Por volta de 16, 17 anos, consegui importar (via internet) tênis dos Estados Unidos e vender”, conta Cristian Figueiredo como foi o jovem dar vazão ao seu lado empreendedor. Hoje o homem à frente dos negócios da rede Mr. Black só tem a agradecer aonde chegou. Mesmo gostando da Ciência da Computação (sua formação) e tendo estagiado em grandes companhias como a Belgo-Mineira (hoje ArcelorMittal), resolveu aceitar o convite do pai para a sociedade e partir para um negócio que, em essência, nenhum deles conhecia.

O prazer de tomar café pode ter influenciado o cérebro, além do enfeitamento do estômago e do coração? Talvez, no caso do sr. Wilson, daí para tentar um novo negócio foi um pulinho. Próximo ao salão de beleza da mãe de Cristian (outra empreendedora nata) existe o shopping Cidade, em Belo Horizonte (MG). “Computação é interessante, mas achei uma área um pouco ‘parada’”, justifica ele o salto para o negócio do café. Na realidade, o próprio shopping indicou uma oportunidade para o sr. Wilson, ali dentro mesmo, e este depois de muito pensar resolveu arriscar. Como ele nunca tinha mexido com alimentação, recorreu à consultoria de um expert na área de buffets e restaurantes, indicado pelo próprio shopping. E não é que deu certo?

– E aí, deu um friozinho na barriga?

– Sim, mas fomos em frente. E a primeira loja deu certo – conta Cristian. Aliás, deu muito certo, pois nem à época da pandemia (da Covid-19) tiveram problemas de funcionamento e faturamento.

Entre 2006 e 2008 os sócios Cristian e Wilson Figueiredo passaram estudando esse mercado. Não demorou e a concorrência começou a assediá-los. Mas se mantiveram firmes no leme e continuaram a tocar o barco e conquistando espaço. Por orientação da consultoria mudaram o nome, em 2008, para Mr. Black e a coisa pegou bem. Uma vez mais a iniciativa deu certo. Hoje a rede está em BH, por certo, uai, em São Paulo, além do Nordeste e Centro-Oeste. Os grãos são selecionados junto a algumas fazendas-parceiras (em três diferentes regiões de Minas Gerais) e todo ano negocia as safras desses produtores. “A torra (de aproximadamente 1,5 tonelada / mês) é feita em BH, por demanda, para que o café esteja sempre fresco”, explica Cristian Figueiredo.

O público jovem toma bastante café, e procura muito as bebidas geladas no Mr. Black Café Gourmet, mas não é a maioria. Do perfil consumidor o destaque fica com as mulheres, entre 35 a 55 anos, pois nesta faixa sabem o que é bom e, claro, assunto nunca falta, entre uma chávena e outra. Finalizando, Cristian deixa um conselho para os jovens: “Nos negócios, siga sempre em frente, tenha coragem e determinação. Não é fácil empreender, mas a recompensa é grande”.

Programa Layer Longevity une alta produtividade e sustentabilidade na produção de ovos

O Brasil dá um passo relevante rumo ao futuro da produção de ovos com o lançamento do programa Layer Longevity, uma iniciativa global da Trouw Nutrition Brasil que propõe uma nova abordagem para a avicultura de postura:

produzir mais e melhor por mais tempo, de forma sustentável e eficiente. O grande diferencial do programa está em sua abordagem integrada, que considera todas as fases da vida da ave — desde a recria até o fim do ciclo produtivo.

Combinando nutrição de precisão, análise de dados, suporte técnico e ferramentas digitais, a inovação permite otimizar o desempenho, a persistência de postura e a qualidade dos ovos ao longo do tempo (www.trouwnutrition.com.br).

Qualidade da casca: visão sistêmica

