

REVISTA Frimesa

Ano XVI Edição nº105 | Out./Nov./Dez. 2021
www.frimesa.com.br

A high-quality food photograph featuring a glass of milk being poured from a silver pitcher into a clear glass. Next to the glass is a dark wooden cutting board with several slices of fresh salmon. Red peppercorns are scattered around the board. In the background, there is a black pepper mill and a small metal tray with a square container and a spoon. The entire scene is set on a dark, textured surface.

**PROTEÍNA
DE VERDADE**

logurte Frimesa.
Quem experimenta,
recomenda.

Frimesa

94,4% das pessoas consultadas afirmaram que recomendariam o produto Frimesa que experimentaram.

Zero Lactose

Alinhando bem-estar e leveza no dia-dia, o café da manhã e os lanches estão completos e cheios de sabor: a nova linha de logurtes Zero Lactose 170g Frimesa é pensada e formulada com carinho. São quatro sabores: Morango, Ameixa, Coco e Frutas Vermelhas.

Com certeza, você também vai recomendar.



Receitas incríveis

Utilize o leitor de QR-CODE do seu celular para acessar.

frimesa.com.br

 /FrimesaOficial

 /Frimesa

Caros Amigos,

Destacamos nesta edição a importância do conhecimento técnico e nutricional dos alimentos ofertados aos consumidores. No momento fala-se muito sobre alimentos de laboratório, artificiais e superalimentos que irão substituir os naturais. Na realidade, nada substitui o alimento de verdade, aquele produzido, criado e processado naturalmente.

Leite e carne são de origem animal e não podem ser usados para vegetais ou produtos de laboratório. Os componentes nutricionais naturais são inúmeros e necessários para as pessoas e não se encontram na mesma proporção nos alimentos artificiais.

A Frimesa defende a proteção dos alimentos naturais, através de normas e regulamentos rigorosos.

Você também terá nessa revista a Ceia de Natal com os produtos Frimesa. Trabalhamos para que você dedique seu tempo aos familiares e amigos.

Desfrute de toda linha prática e saborosa nas festas do final de ano.

Em dezembro (13), a Frimesa completa 44 anos de fundação. Queremos comemorar com nossos consumidores, clientes, produtores, colaboradores, fornecedores e todos nossos amigos conquistados em nossa caminhada. Desejamos continuar cada vez mais próximos para prover alimentos de valor para as pessoas.

Expressamos aqui a nossa gratidão a todos os públicos envolvidos que sempre nos estimularam.

Nossa mais elevada consideração e agradecimento a Deus que deu proteção e bênção especial durante a pandemia, permitindo que continuássemos trabalhando.

Desejamos um feliz e abençoado Natal e que o Ano Novo oportunize aos brasileiros esperança, paz e amor.

A Diretoria.
diretoria@frimesa.com.br



Valter Vanzella
Diretor-Presidente



Elias José Zydek
Diretor-Executivo

SUMÁRIO



Outubro
Novembro
Dezembro
Ano XVII.
Ed. nº105

06 Sala do Produtor
12 Lançamentos
16 Capa

20 Treinamento
21 Cultura
30 Gestão de Pessoas



www.frimesa.com.br

REVISTA Frimesa

Revista Frimesa é uma publicação da Frimesa Cooperativa Central, de circulação interna e distribuição gratuita.

Rua Bahia, 159 | Medianeira - PR | CEP 85884-000
Fone: (45) 3264-8000
Site: www.frimesa.com.br
E-mail: midia@frimesa.com.br
CNPJ: 77.595.395/0001-47 | **CAD-ICMS:** 90150611-60

As matérias desta publicação podem ser reproduzidas, desde que citada a fonte.

Cooperativas filiadas: Cooperativa Agroindustrial Copagril, Lar Cooperativa Agroindustrial, Cooperativa Agroindustrial Consolata - Copacol, C.Vale Cooperativa Agroindustrial, Primato Cooperativa Agroindustrial.

Diretor-Presidente: Valter Vanzella. **Diretor-Executivo:** Elias José Zydek. **Conselho de Administração:** Ricardo Sílvio Chapla, Irineo da Costa Rodrigues, Valter Pitol, Alfredo Lang e Anderson Léo Sabadin.

Conselho Fiscal: Alisson Petermann, Luiz Antonio Della Valentina, Renato Borelli, Italo Rafael Sirico, Edio Rodrigo Welter, Adelar Viletti.

Área: Marketing. **Jornalistas e Editoras Responsáveis:** Elis D'Alessandro - MTb 7476 e Elimara Biesdorf - MTb 7958. **Colaboração:** Mariana Lourenci e Fabiula Rodrigues. **Capa e Diagramação:** Samara Guimarães e Felipe Rogal. **Revisão:** Evelina Lemke Pereira. **Áreas Colaboradoras:** Qualidade e Ambiental, Comercial, Fomento Suíno e Leite, PD&I, Gestão de Pessoas, Fomentos Suíno e Leite das Cooperativas Filiadas. **Impressão:** Gráfica Tuicial. **Tiragem:** 13.000 exemplares.

A close-up photograph of several thick, round steaks of salmon, likely farmed, arranged on a rustic wooden cutting board. The steaks are cooked to a golden-brown color with visible grill marks. Some steaks are topped with a dollop of herb butter. In the background, a bunch of fresh green herbs, possibly dill, is visible on a dark surface. The lighting is warm and natural, highlighting the texture of the fish and the wood.

16 | CAPA

ESCOLHA CERTA!

Diante de tanta informação e opções nas gôndolas, os consumidores ficam confusos na hora de se alimentar de forma saudável. O importante é que as pessoas procurem produtos que ofereçam os macronutrientes fundamentais para o desenvolvimento humano. O sistema alimentar saudável é encontrado na proteína animal, a qual oferece, em poucas porções, uma grande quantidade de nutrientes do bem.



Arquivo Copacol

Tecnologia na atividade leiteira

O PRODUTOR Devair Costa, o filho Carlos Daniel e neta Isabele.

MELHORES NO LEITE PELA COPACOL, A FAMÍLIA COSTA USA SISTEMA INOVADOR PARA OTIMIZAR A PRODUÇÃO.

Devair Costa tem a maior média de produção por vaca na Copacol em 2021. Ele e o filho, Carlos Daniel, residem na comunidade Nossa Senhora de Fátima, em Formosa do Oeste, a 60 km de Cafelândia. As tarefas diárias compartilhadas entre pai e filho resultam no sustento das duas famílias que moram na propriedade: o casal Costa, Devair e Angela, e o filho Carlos Daniel, que escolheu ficar com o pai no campo e formou uma família com Pamela.

A cooperativa identificou, neste ano, os produtores destaques e Devair alcançou 32,29 litros animal, posição que ele manteve desde 2020 quando alcançou cerca de 35 litros/animal. A produção é calculada mês a mês, pela equipe da Copacol, sobre a quantidade produzida por cada animal, além da análise das células somáticas e gordura.

Com mão de obra própria, além da produção leiteira, trabalham com aviário e plantação de milho utilizada para silagem e pasto. Na

lida com o leite, Devair faz a ordenha e Carlos faz o trato e a limpeza da pista. Com a instalação de um barracão para alojamento dos animais em um sistema de Compost Barn, desde 2016, eles conseguiram aumento da média da produção, saúde e conforto dos animais e facilidade no trabalho diário. São cerca de 50 animais da raça holandesa em lactação. Anteriormente, usavam o sistema semiconfinado, onde tinham qualidade genética, manejo adequado, mas os animais não atendiam em produção pelo desconforto.

As mudanças tecnológicas ocorreram quando Carlos concluiu o ensino médio e optou em ficar na propriedade. Consequentemente, o trabalho aumentou porque o novo sistema exige mexer a cama

de maravalha duas vezes ao dia e limpar a pista de trato para manter a higienização do barracão. "No sistema anterior, cheguei até 29 litros, produzidos por vaca, a média do ano era de 23 litros. O motivo era o desconforto dos animais, tínhamos pouca sombra e quando chovia era muito barro. Com o Compost, a ventilação, aspersão e sombra amenizam o calor e também mantêm os animais limpos e enxutos. Tivemos um salto na média, de 22 para 33 litros", explica Devair. Os animais se alimentam de silagem, ração e minerais.

O Compost Barn consiste em um grande espaço físico coberto para confinamento e descanso das vacas, uma alternativa para elevar a produtividade e possibilitar maior conforto e higiene para o rebanho. Contribui para a redução de problemas de perna e casco, e doenças como carrapato e mastite. O método concilia a produção e o meio ambiente. A estrutura melhora índices produtivos e sanitários dos rebanhos porque possibilita o uso correto de dejetos orgânicos. A decomposição da matéria orgânica acontece pela ação de microorganismos. São cerca de 680 metros quadrados de cama, mais pista de trato e área para proteção. O adubo é utilizado nas lavouras.

HISTÓRIA

O leite está presente na vida da família, desde a década de 1970, quando o pai de Devair, Nelson Costa, chegou à cidade e comprou uma área de 4 alqueires. Com o tempo adquiriu mais terras próximas. Desde criança, Devair e o irmão mexiam com gado de leite junto do pai, o que no começo rendia cerca de 30 litros por dia. Nos anos 80, eles produziam queijo e vendiam na cidade. Quando abriu um latércinio na região, levavam o leite até a estrada principal com um carrinho para o caminhão recolher. Devair casou-se em 92, nasceu a filha Ana Karoliny em 93 e teve Carlos em 1999. Em 2002 eles compraram o primeiro resfriador, produzindo 280 litros por dia com a alimentação a pasto. "Em 2007 eu resolvi trabalhar com com gado holandês, financiei 18 mil reais e comprei 15 novilhas", explica o produtor.

Com as inovações e investimentos, a produção aumentou ano a ano. Em 2008 tiravam 10 mil litros de leite por mês. Em 2014 eram 29 mil litros produzidos mensalmente.

INTEGRAÇÃO

Depois de pesquisas e visitas na região, Devair decidiu fazer diferente, investiu 300 mil reais pra fazer um barracão e sala de ordenha. Trabalhou por conta própria por quatro meses, quando surgiu a oportunidade de integrar-se à Copacol em outubro de 2017. Ele vendeu os animais, instalou ventiladores e investiu mais 195 mil. "Integrado, eu consigo trabalhar

com 45 a 50 vacas em lactação quase que o ano inteiro, com uma produção razoável. A cooperativa me proporciona um suporte com animais produtivos, assim eu consigo diminuir os meus custos. Como a minha propriedade é pequena, com essas trocas eu economizo em espaço e estrutura. Para ter 50 vacas produzindo eu teria que ter 80 a 90 cabeças próprias, o que seria impossível." Com a assistência da cooperativa, o produtor não precisa se preocupar com a parte clínica, por exemplo o ultrassom, feito nos animais aptos para inseminação uma vez por semana.

FUTURO

Hoje, os Costa estão contentes com os resultados. As crianças de Carlos ainda são pequenas e, para o avô, isso, junto à margem de lucro diminuindo e pouca área para aumentar a estrutura e alimentação dos animais, não garante que elas darão futuro à atividade. Eles trabalham para aumentar a média de produção, continuar com os níveis bons e dentro das normativas. Mas Devair pensa que as melhorias feitas na leitearia solucionarão outras áreas da propriedade: "não sei se num futuro tão próximo eu consigo zerar o uso do adubo químico na roça, mas usando o adubo produzido na compostagem da cama duas vezes ao ano, a tendência é a terra ficar cada vez melhor", conclui o produtor.



A GRANDE EXPERIÊNCIA que Devair tem com o gado, junto aos conhecimentos técnicos dos médicos veterinários, contribui para a qualidade do rebanho.

Arquivo Copacol

COOPERATIVA:

Copacol

PRODUÇÃO:

32,29

Litros por vaca

94,4% das pessoas consultadas afirmaram que recomendariam o produto Frimesa que experimentaram.

Linguiça Toscana

As Linguiças Frimesa vão bem no
almoço, no jantar e no churrasco.

frimesa.com.br



/FrimesaOficial

acarnequeomundoprefere.com.br

Frimesa

#Churrascou



É Frimesa!





Carne Suína: As expectativas são boas para o final do ano

O mercado doméstico, nos últimos dois meses, esteve bastante volátil, ora com os preços subindo um pouco ora baixando um pouco, sempre motivados pela mudança nas expectativas futuras. A variação nos volumes de carne suína destinadas à exportação, os preços da arroba do boi e a indisponibilidade logística são os motivos principais desta volatilidade, ninguém queria correr nenhum risco mais elevado já que os custos têm se mantido estáveis e alguns até voltaram a subir, como os fretes nacionais e internacionais.

Acreditamos que, com o fim desta temporada se aproximando, o consumo de carne suína e seus derivados volte a ser mais como era antes da pandemia, isto é, nas festas de Natal e Ano Novo o consumo sempre aumentava e os preços de venda também. Aparentemente isso deve acontecer neste fim de ano novamente, talvez não com toda força como era, mas já diferente do ano passado quando nesta época estávamos todos muito receosos, em função da COVID. Agora, com a pandemia mais controlada, percebemos uma grande vontade nas pessoas de se encontrar e confraternizar, com suas famílias, nas empresas e com os amigos. Enfim, o consumo deve ser beneficiado com tudo isso e a maior demanda deve ajudar a aliviar as posições de estoque das indústrias e, quem sabe, tenhamos alguma recuperação nos preços de venda.

Já percebemos, neste início de dezembro, movimentos positivos para a carne suína, os preços do animal vivo no spot e da carcaça suína estão firmes e devem continuar assim durante todo o mês. A rápida recuperação do preço da arroba do boi e as notícias positivas do mercado externo estão ajudando muito neste momento, já que havia muitos compradores do mercado interno ainda estão indecisos, aguardando para comprar com preços mais baixos. A liberação por parte da China, dos mais de 3.000 containers de carne bovina que estavam em suspensão e a liberação de cotas de importação de carne com tarifa zero por parte da Rússia, fizeram com que o mercado se movimentasse a favor das indústrias e fechassem os negócios ainda pendentes.

Se tudo correr bem neste mês, as dúvidas que ainda restam estão relacionadas já ao início do ano que vem, principalmente quanto ao desempenho dos negócios no primeiro trimestre, que historicamente é de demanda mais fraca e depende mais do mercado externo e/ou da formação de algum estoque a fim de não comprometer ainda mais, as já apertadas margens de resultado, com preços de venda mais baixos. É necessário aproveitar qualquer oportunidade, como as cotas da Rússia por exemplo, para reduzir a pressão no início do ano que vem. Vamos ficar todos muito atentos.

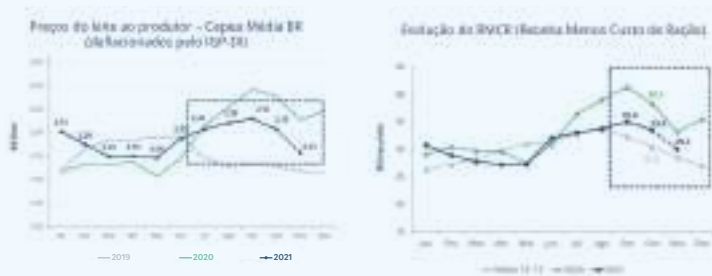
Disponibilidade per capita

2020/2021 - Fonte: Milkpoint



A disponibilidade per capita cai ainda mais em relação a 2021

Projeta-se uma primeira queda nos preços ao produtor no pagamento de outubro, reduzindo também o RMCR



Fonte: elaborado pelo MilkPoint Mercado a partir de dados do Cepea e do Deral/Seab/PR



Leite e derivados:

Mercado continua ruim para o leite

Apesar de a disponibilidade per capita de leite no Brasil estar abaixo do ano passado, o mercado de leite em geral está sofrendo já, há várias semanas, com preços muito baixos. Com a produção de leite no campo um pouco abaixo do ano passado e o volume das importações bem abaixo do normal, fica claro que o problema continua sendo o baixo consumo. Mesmo com esta menor oferta de produtos lácteos, os preços não dão sinais sustentáveis de recuperação; queijos, leite longa vida e leite condensado são as nossas categorias de produtos que mais sofrem com preços de venda bastante agressivos da concorrência e, mesmo com preços mais baixos no varejo, o consumo não tem aumentado o suficiente para equilibrar com a oferta.

Os preços no mercado externo parecem estar atraentes com seguidas altas nas últimas semanas e com a atual taxa de câmbio do dólar nos parece viável o aumento dos volumes exportados, mas aparentemente não é o que vem acontecendo. Os volumes exportados estão bastante tímidos e não provocam redução relevante na oferta de leite para o mercado interno. Para crescermos no mercado externo, precisamos participar de forma recorrente no comércio de leite e não somente nos momentos em que o mercado interno está ruim.

Com este cenário ruim do lado do mercado e da demanda, um dos piores reflexos é o que recai sobre o produtor de leite, que é a queda dos preços pagos pela matéria-prima. Mesmo que na média geral os preços atuais do leite ainda cubram os custos de produção, acreditamos que muitos produtores já chegaram no limite, isto é, o preço recebido pelo leite produzido não está cobrindo os custos de produção. Está claro que esta situação não é sustentável para muitos, tira o estímulo para produzir e impede o avanço da atividade.

Dezembro e janeiro são historicamente meses mais difíceis para o negócio leite. No fim de ano e em janeiro, com muita gente em férias, o consumo de leite sempre cai mais um pouco, por isso acreditamos que apenas a partir de fevereiro de 2022 possamos ter mudanças no cenário do atual consumo. Sabemos que os produtores têm competência, capacidade e vontade de produzir mais leite, mas é fundamental que encontremos formas de ampliar o consumo no mercado interno e prospectar mais demanda para o mercado externo, pois somente com o equilíbrio entre a oferta e demanda, todos os elos da cadeia e, principalmente o produtor, poderão fazer mais do que já fazem de melhor: produzir o mais nobre dos alimentos, o leite. 🍓

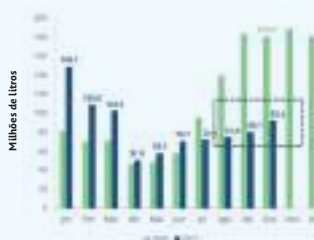
Preços no leilão GDT



Fonte: Global Dairy Trade

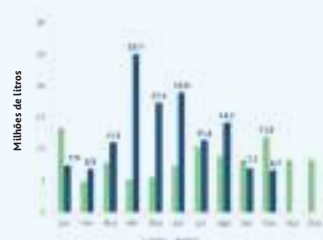
Importações e Exportações de leite (total) 2021 vs. 2020

Importações (equivalente leite)
milhões de litros/mês



-117 milhões de litros

Exportações (equivalente leite)
milhões de litros/mês



+42 milhões de litros

Fonte: Comex Stat,
elaborado pelo Milk Point.

Saldo 21/20
-160 milhões de litros
(equivalente a -0,8% na captação de jan a out)

Celebre com quem você ama!

COM A LINHA CEIA PRÁTICA DA FRIMESA É
MENOS TEMPO NA COZINHA E MAIS TEMPO
COM A FAMÍLIA E AMIGOS.

Casa decorada, família e amigos reunidos, momentos agradáveis e boa comida, assim são as festas de fim de ano. A carne suína é estrela nessa época, pela tradição das Ceias e o seu simbolismo. A Frimesa tem itens e novidades para o cardápio do Natal e Ano Novo que trazem muita praticidade e sabor.

Se você imagina que preparar aquela ceia maravilhosa dá um trabalhão, a linha Ceia Prática Frimesa tem produtos temperados, prontos para ir ao forno, assar ou aquecer. Não exigem nada para ficarem repletos de sabor. Compartilhar momentos de alegria como as festas é o que dá sabor especial a essas datas e, com os cortes nobres da linha, é só descongelar e assar, é menos fogão e mais abraços.

O Pernil Temperado Ceia Prática sem osso tem toque adocicado de manga e especiarias como canela, pimenta vermelha, cravo, manjerona, cominho e noz moscada que combinam muito bem com a maciez da carne. O lombo tem tempero oriental que leva shoyu, curry e a picância do gengibre. Feito do Pernil, o corte mais nobre do suíno, também compõe a linha o Presunto Tenro, defumado e íntegro na medida

certa, com condimentos tradicionais e sabor suave, já vem pronto para servir, compor mesa de frios ou ser aquecido como prato principal. O Presunto Tender é cozido e defumado e pode ser consumido frio ou levado ao forno com os acompanhamentos que preferir. O destaque para esse ano é a Copa Lombo Temperada, com mais de um quilo, leva especiarias suaves com toque cítrico da laranja e gengibre, que incrementa o corte suculento e marmorizado.

Para quem não abre mão de ter a ave na mesa nas festas, a Frimesa conta também com a Ave Natalina que leva os tradicionais temperos, alho e cebola, limão, pimenta-preta, cominho e pimenta vermelha.





Arquivo Frimesa

"Não fui eu que fiz"

NOVA CAMPANHA USA O BOM HUMOR PARA MOSTRAR A FACILIDADE DA CEIA PRÁTICA FRIMESA.

Preparar uma deliciosa ceia para as festas de fim de ano não precisa ser uma tarefa difícil. A campanha da Frimesa para os produtos natalinos traz o conceito **"menos tempo na cozinha e mais tempo com quem você ama"** destaca a facilidade dos produtos da Ceia Prática Frimesa: é só tirar da embalagem, assar e servir. São seis produtos: lombo e pernil suíno temperado, tender, presunto tenro, ave natalina e a novidade do ano: copa lombo temperada.

A nova campanha vai ao ar de 5 a 24 de dezembro, momento de alto interesse e procura natural por esses produtos, e pelas receitas natalinas e de ano novo. O novo filme de 30 segundos mostra uma mulher servindo os pratos da linha Frimesa e faz perguntas: "Está vendo esse tender lindo? E esse lombo incrível?... Ela mesma responde: "Fui eu que não fiz. E se eu não fiz, você consegue não fazer". Ao final reforça a praticidade dos produtos.

Os familiares sentam-se ao redor da mesa farta e as cenas dão destaque à suculência dos cortes e assados.



Lançamento



Depois da Ceia

As receitas perfeitas são aquelas que aproveitamos ao máximo — na hora de servir e com quem a gente gosta. A Frimesa lança um e-book com ideias de acompanhamentos, sobremesa e para o pós-festas com produtos da Ceia Prática.

Aquele pernil, lombo, até mesmo o tender, podem ser incorporados em novas e saborosas receitas. Assim, você aproveita o que sobrou do jantar sem cansar o apetite. Neste ano, a Frimesa preparou um livro de receitas digital para, além de trazer receitas de acompanhamento dos itens da linha Ceia Prática e sobremesas, dar dicas para aproveitar o que sobrou do jantar. Elas são fáceis de fazer, basta escolher o que mais combina com os seus convidados. O material está disponível para download no portal A Carne que o Mundo Prefere (acarnequeomundoprefere.com.br).

O Presunto Tenro pode compor uma tábua de frios ou ser aquecido, acompanhando uma maionese de batatas com endro e cebola roxa no jantar. No dia seguinte, que tal cortá-lo em fatias ou desfiar para compor um Pão Gratinado com Molho Branco?

Se o Tender na Ceia acompanhar Pêssegos Grelhados com Mel e Ervas, no pós-festas ele pode incrementar a Bolinha de Queijo. Essa receita agrada das crianças aos adultos.

O Lombo Temperado por si só é um sucesso indispensável na véspera de Natal. Na próxima refeição, junte ele desfiado com cenoura ralada, milho, ervilhas, uva-passa, maionese, salsa e batata-palha para ter um delicioso Salpicão.

O tempero tropical do Pernil combina com uma salada Waldorf, composta de maçã, salsão e nozes. Pro almoço de Natal, é só cortar o produto em cubos para fazer um excelente Arroz de Forno.

A novidade deste ano — a Copa Lombo

Ficou com vontade? Veja como preparar essa deliciosa receita de natal no e-book.



Temperada com laranja e gengibre vai muito bem no Salpicão Tropical com Frutas e Legumes e, desfiada, vai muito bem em uma Abobrinha Recheada cheia de sabor. ●

Frimesa

94,4% das pessoas consultadas afirmaram que recomendariam o produto Frimesa que experimentaram.

Presunto fatiado

Fatiados Frimesa. **Quem experimenta, recomenda.**

Presunto, mortadela, queijos. Com os fatiados Frimesa, preparar seu lanche fica mais fácil e comer fica mais gostoso. A gente produz tudo com os melhores ingredientes para todo mundo saborear e repetir. **Com certeza, você também vai recomendar.**

frimesa.com.br [f/FrimesaOficial](https://www.facebook.com/FrimesaOficial) [@Frimesa](https://www.instagram.com/Frimesa)



Nutrientes do bem!

FALTA DE TRANSPARÊNCIA E DESINFORMAÇÃO TEM DEIXADO O CONSUMIDOR CONFUSO NA HORA DE SE ALIMENTAR DE FORMA SAUDÁVEL.

Quando pesquisamos o que é carne, o dicionário explica: tudo que é comestível de mamíferos, aves, peixes ou tecido muscular dos animais, inclusive do homem. Se aplicarmos o mesmo conceito, encontramos no vocabulário que leite é um líquido produzido pelas células secretoras das glândulas mamárias ou mamas. E assim, sempre foram denominadas as proteínas de origem animal que possuem riqueza nutricional, alta disponibilidade de nutrientes e que eliminam os antinutrientes.

Essa proteína animal faz parte da cadeia alimentar de nossos ancestrais, quando caçavam de maneira versátil e oportunista, sem discussões nutricionais. Obter comida e comer era instintivo, matar a fome era uma necessidade para sobreviver. É presumível que a atividade caçadora fornecia a nutrição ideal. Atualmente, o ato natural de simplesmente se alimentar foi transformado em um palco de debates, análises e estudos. Diante de tanta informação e desinformação, os seres humanos não sabem mais o que comer, quanto comer, onde comer e porque comer.

A atual busca dos consumidores é sempre por alimentos naturais e nutritivos e se deparam com ofertas como "light, diet, fit, zero, sem gordura, natural, orgânico, multigrão, low fat, baixo teor de sódio, produto vegano e animal free", todos empacotados ou ensacados. E é aí que mora o perigo. Alimentos rotulados como saudáveis nem sempre são por, na sua maioria, possuírem uma proposta industrializada ou feita em laboratório.

Um exemplo atual desses alimentos são os à base de vegetais, feitos de plantas e que levam o rótulo de plant based composto de soja geneticamente modificada, aditivos químicos e sintetizados, ricos em gorduras e carboidratos e pobres em proteínas. A Agência Nacional de

Vigilância Sanitária (Anvisa) enquadra-os como produtos proteicos de origem vegetal.

Mas será que é possível entrar em um mercado e ler no rótulo de uma caixa os dizeres "hambúrguer vegetal"? Ou pedir no restaurante um "bife vegetal"? Nesse ano, o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) colocou essa dúvida em discussão entre lideranças do setor alimentício, visando a regulação do setor através de Tomada Pública de Subsídios.

No Regulamento Técnico do Ministério da Agricultura e Abastecimento entende-se por hambúrguer um produto cárneo industrializado, obtido de carne moída dos animais, adicionado ou não de tecido adiposo e ingredientes, moldado e submetido ao processo tecnológico adequado. "A legislação é clara quanto aos ingredientes do produto denominado hambúrguer. Produtos com ingrediente de origem vegetal não podem usar essa denominação", reforça a engenheira de alimentos da Frimesa, Larissa de Oliveira Bispo, que lembra: "para as bebidas vegetais que trazem a denominação leite, vale a mesma regra".

Para o presidente da Associação Brasileira de Proteína Animal (ABPA), Ricardo Santin, o consumidor tem livre escolha dos produtos, mas a entidade repudia tentativas de difamar a imagem da proteína animal brasileira para favorecer o

consumo de outros produtos. "Somos incisivos na defesa de nossos produtos, empregos, renda, desenvolvimento e dos benefícios à saúde pública, gerada pela proteína animal", avalia.

A idealizadora do movimento #bebamaisleite, Flávia Fontes, avalia que chamar bebidas vegetais de leite é errôneo porque não têm a mesma origem

e nem os termos nutricionais. Pesquisadores da Universidade de Surrey, no Reino Unido, descobriram que a maior parte das bebidas alternativas ao leite não apresentava níveis adequados de iodo que produz hormônios tireoidianos. "Eu nunca vi soja, aveia ou amêndoa com glândula mamária, não temos como ordenhar, então não é leite", desabafa em uma live sobre a importância da proteína animal no equilíbrio nutricional humano, realizada pela Confederação da Agricultura e Pecuária do Brasil (CNA).

Transparência

É NECESSÁRIO TER REGRAS PARA NÃO CONFUNDIR O CONSUMIDOR.

As discussões sobre os produtos à base de vegetal cobram as tomadas das decisões regulatórias, pois o setor de proteína animal tem regras e importantes legislações a serem seguidas, desde nomenclatura até os demais pontos da produção que determinam os ingredientes e aditivos permitidos na composição para garantir a qualidade ao consumidor. Para as entidades do setor agropecuário, é necessário criar regras para os produtos vegetais como existem para os produtos animais.

Na Frimesa Cooperativa Central, que atua com matéria-prima de carne e leite, uma equipe de regulatórios acompanha diariamente todas as normativas, dentre elas Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade dos Produtos (RTIQs). Todos os produtos são fabricados de acordo com o estabelecido nos RTIQs e demais regulamentações dos órgãos fiscalizadores. "Antes do desenvolvimento de cada produto é feita uma análise da regulamentação e verificado quais são os ingredientes permitidos", conta a supervisora de Pesquisa, Desenvolvimento e Inovação da Frimesa, Catiúcia Giraldi.

Outra preocupação, que é prevista no Código de Defesa do Consumidor, é a transparência de informações obrigatórias nos rótulos dos produtos, sem lesá-lo. É importante constar a real composição,

nutrientes e demais informações claras para que o consumidor possa fazer suas escolhas de forma adequada para não induzi-lo ao erro. "É diferente a análise nutricional de um produto baseado em plantas do que um produto baseado em animais", ressaltou a supervisora.

O diretor-executivo da Frimesa, Elias Zydek, avalia como uma competição desleal quando usam os nomes tradicionais dos produtos de origem animal. "Usar a mesma nomenclatura é errado porque os processos de produção, registros e controles são diferentes. Isso pode enganar o consumidor, precisamos construir uma versão real disso tudo para que o consumidor entenda o que é natural e o que é artificial", manifesta.

"O consumidor precisa refletir sobre sua real necessidade em ingerir os nutrientes que seu corpo precisa e consumir produtos que lhe ofereçam isso", diz a engenheira de alimentos da Frimesa.

Nutrientes

A Revista Super Interessante divulgou em seu portal a matéria intitulada 'Ser vegano não é sinônimo de ser mais saudável'. Cientistas da Universidade de Harvard descobriram que por mais que você se esforce em ficar longe de qualquer coisa de origem animal, uma dieta vegana, por si só, não lhe tornará mais saudável.

Segundo seu novo estudo, publicado no Journal of American College of Cardiology, o problema está nos substitutos que dão lugar às proteínas. Os grandes vilões são os alimentos superprocessados, açucarados demais ou cheios de gordura – vegetal.

Um exemplo disso é a dúvida do consumidor na hora de escolher entre a manteiga e margarina. Segundo o site Beba Mais Leite, a margarina é produzida de óleo vegetal, por meio de um processo chamado hidrogenação – reação química de adição de hidrogênio em uma molécula – o componente líquido se torna sólido. Já a manteiga é de origem animal e é produzida utilizando o leite batido. A margarina é um produto artificial, rico em gordura e cheio de aditivos. Já a manteiga, é rica em gorduras saturadas, que aumentam os níveis de colesterol LDL. Mas, a gordura saturada dos lácteos também aumentam os níveis do chamado bom colesterol, HDL, que remove o LDL que pode se acumular nas paredes arteriais. Aumentar tanto o HDL quanto o LDL faz da gordura saturada dos lácteos um "lava-jato cardíaco", ou seja, a manteiga é a gordura do bem.

Sustentabilidade

O sistema alimentar saudável e sustentável depende das plantas e dos animais. Ambos compõem uma cadeia produtiva para o equilíbrio do ecossistema que utiliza alimentos não comestíveis e os torna nutritivos. Um exemplo: os suínos se alimentam de vegetais (soja ou do milho). Esses são transformados em proteínas nutricionais de alta qualidade.

Pesquisadores do Agricultural Research Service e Virginia Tech do Departamento de Agricultura dos EUA (USDA) publicaram um estudo no Proceedings of National Academies of Sciences de como seria o país sem a agropecuária. As emissões de gases de efeito estufa no país reduziram em 2,6% e 0,36% globalmente – mas também o equilíbrio do ecossistema alimentar seria perturbado e faltariam nutrientes essenciais para alimentar todos os americanos. Além disso, outros benefícios foram vistos com a produção animal, como o uso de terras inutilizáveis para a agricultura, fontes de fertilizantes e subprodutos utilizados em adesivos, cerâmicas, cosméticos, fertilizantes, germicidas, colas, doces, açúcar refinado, têxteis, estofados, filmes fotográficos, pomadas, papel, válvulas cardíacas e outros.

Para a influenciadora, colunista e graduanda em Nutrição, a embaixadora da dieta carnívora no Brasil, Jade Soller, é mito quando dizem que consumir proteína em excesso faz mal. "A proteína é um dos macronutrientes mais importantes, é usada em todas as células do nosso corpo, fundamental para manter a massa magra, é essencial para função neurológica, digestão, hormônios e equilíbrio do humor. Ela fornece todos os aminoácidos em quantidades suficientes. Já as proteínas vegetais acabam carecendo desses aminoácidos essenciais e terá que fazer uma combinação com algum alimento que forneça o nutriente para atingir uma quantidade satisfatória de proteína", diz.

Para Jader Soller, a proteína animal não pode servir como recheio de pastel, coxinha, lasanhas e, sim, precisa ser a estrela do prato e os vegetais como complemento.

De acordo com o portal Beba Mais Leite, a manteiga é considerada uma gordura do bem.

Para o presidente da ABPA, Ricardo Santin, os produtos de origem vegetal também poderão ser sustentáveis atendendo à demanda de seus consumidores, mas existem fatores históricos evolutivos que delegam à proteína animal um papel preponderante no desenvolvimento da sociedade moderna.

A Frimesa é defensora da proteína animal e aplica programas eficientes para o equilíbrio do meio ambiente, com produção controlada e sustentável através da pastagem e grãos que alimentam frango e suíno. Em 2020, investiu mais de 12 milhões em políticas ambientais voltadas a assegurar o processo produtivo dentro das leis e regulamentos ambientais.

Caso o consumidor se sentir lesado por qualquer empresa, pode entrar em contato com o Código de Defesa do Consumidor ou no Serviço de Atendimento ao Cliente da empresa e o Reclame Aqui, acesso online.

Guia alimentar da população brasileira

Publicado em 2014, serve como base à estruturação de políticas públicas, além de orientar o consumo de produtos in natura ou minimamente processados.



Conheça o Guia Alimentar direcionando seu celular para a imagem ao lado:



Arquivo Frimesa

10 Razões apoiadas pela ciência para consumir mais proteína

1. Reduz os níveis de apetite e fome

Uma dieta rica em proteínas reduz a fome, ajudando você a comer menos calorias. Isso é causado pela função aprimorada dos hormônios reguladores de peso.

2. Alicerce dos seus músculos

O músculo é feito principalmente de proteínas. A alta ingestão de proteínas pode ajudá-lo a ganhar massa e força muscular, reduzindo a perda muscular durante a perda de peso.

3. Boa para os seus ossos

As pessoas que ingerem mais proteínas tendem a ter uma melhor saúde óssea e um risco muito menor de osteoporose e fraturas à medida que envelhecem.

4. Reduz os desejos por comidas e a vontade de comer tarde da noite

Comer mais proteína pode reduzir os desejos e a vontade de lanches noturnos. Um café da manhã rico em proteínas pode ter um efeito poderoso.

5. Aumenta o metabolismo e aumenta a queima de gordura

A alta ingestão de proteínas pode aumentar significativamente o seu metabolismo, ajudando a queimar mais calorias ao longo do dia.

6. Reduz sua pressão sanguínea

Vários estudos observam que uma maior ingestão de proteínas pode diminuir a pressão arterial. Alguns estudos também demonstram melhorias em outros fatores de risco para doenças cardíacas.

7. Ajuda a manter a perda de peso

Aumentar a ingestão de proteínas não só pode ajudá-lo a perder peso, mas mantê-lo a longo prazo.

8. Não prejudica os rins saudáveis

Embora o consumo de proteínas precise ser acompanhado para evitar danos às pessoas com problemas renais pré-existent, não afeta as pessoas com rins saudáveis.

9. Ajuda seu corpo a se reparar após uma lesão

Comer mais proteína pode ajudá-lo a se recuperar mais rapidamente se você se machucou ou passou por alguma cirurgia.

10. Ajuda você a ficar em forma à medida que envelhece

Comer mais proteína pode ajudar a reduzir a perda muscular associada ao envelhecimento.

Fonte: www.jadesoller.com.br



Proteína de origem animal

Peso	180 g
Calorias	419
Proteína	39 g



Brócolis

Peso	1,4 kg
Calorias	476
Proteína	39 g



Leite de vaca desnatado

Calorias	70
Proteína	6,9 g
Cálcio	250 mg
Carboidrato	10,2 g
Gordura	0,2 g



Bebida de arroz

Calorias	96
Proteína	0,6 g
Cálcio	241 mg
Carboidrato	18,7 g
Gordura	2 g



Arquivo pessoal

Os profissionais receberam treinamento sobre os vários cortes de carne suína

Desossa de carcaça

FRIMESA OFERTA CAPACITAÇÃO TÉCNICA EM CORTES PARA AÇOGUEIROS DAS REDES VAREJISTAS.

A Frimesa disponibiliza ferramentas para seus clientes melhorarem as vendas de seus produtos e, há dois anos, a área comercial oferece uma capacitação técnica para desossa de carcaça suína aos açougueiros que atuam nas redes varejistas.

Pioneira nesse projeto, a Cooperativa Central que tem marca consolidada no mercado, demonstra se importar com os clientes e consumidores, enaltecendo a importância da carne suína na alimentação.

Foram realizados 11 cursos nas redes Assai, Mercado Ideal e Super Formosa nas regiões de Belém, Roraima (PA) e Santarém, São Paulo, Manaus, Maranhão e Piauí todos ministrados pelo consultor da Associação Brasileira dos Criadores de Suíno (ABCS), engenheiro de alimentos, Marcos

Bisinella. Os grupos são compostos de aproximadamente 12 pessoas e são seis horas de atividades.

Nos cursos, Bisinella mostra as possibilidades dos cortes em carnes descongeladas e congeladas, além de mostrar um bom aproveitamento e rendimento nos cortes. "Mostramos que podemos fazer cortes nobres no suíno, e geralmente com osso, para ter perda zero", comenta o instrutor. A parte teórica envolve temas como saudabilidade, mitos e verdades, e reforça o aumento no consumo e procura pela carne suína de qualidade e com bom preço.

Os açougueiros são formadores de opiniões no Ponto de Venda, por isso, os treinamentos mexem com a autoestima na hora de defender o consumo da carne suína, além de saberem expor o produto de uma forma atrativa com layout personalizado. "Precisamos aproveitar esse momento em que a mídia tem dado atenção à gastronomia usando a carne suína para chegarmos a, pelo menos, 19 quilos per capita de consumo da proteína no Brasil", avalia Bisinella.

Para o gerente de Vendas da Frimesa, Vanderlei Centenaro, foi uma forma encontrada de agregar valor para o produto através de cortes diferenciados e exposição atrativa no PDV. "Todos ganham nessa ação, o cliente por agregar valor às carcaças, principalmente congeladas, o consumidor final que tem uma variedade de cortes suínos que atende vários pratos saborosos e a Frimesa que expande a carteira de clientes. O objetivo é manter pessoas qualificadas após os cursos para dar suporte", avalia.

Os setores comerciais da Frimesa, interessados em aplicar a capacitação, podem procurar a área comercial com no mínimo 15 dias de antecedência.

O açougueiro da Rede Assai Supermercado de Manaus/ (AM), Mizael Mendonça Batista, comemora os resultados obtidos com a capacitação. "Foi um aprendizado positivo e hoje temos mais opções de cortes suínos, aumentou a procura e estamos sempre preparando os melhores cortes. Indicamos a capacitação e agradecemos a oportunidade", reforça. ■



Arquivo Frimesa

A ideia é aumentar as vendas e valorizar os PDV's

O poder da transformação

PROJETOS INCENTIVADOS PELA FRIMESA OPORTUNIZAM CONHECIMENTO A CRIANÇAS E JOVENS.

Crianças das Escolas Municipais de Medianeira aprenderam sobre Música Erudita em 2019.

Um dos princípios do cooperativismo é o desenvolvimento sustentado das comunidades envolvidas. Oportunizar, desafiar e reconhecer o desenvolvimento das pessoas são ações internas e externas da Frimesa. Através do apoio à cultura e ao esporte, a empresa leva conhecimento e crescimento a crianças e adultos. São projetos para enriquecer comportamentos, tradições e conhecimentos que fortalecem vínculos e abrem possibilidades.

Desde o início do mês de setembro, crianças e jovens podem participar de aulas de Badminton nas segundas-feiras no ginásio da Assercoop, Associação Esportiva e Recreativa Frimesa, em Medianeira. Esta é uma modalidade esportiva ofertada pela Prefeitura de Medianeira, através da Secretaria Municipal de Esportes e Lazer. O projeto irá atender as crianças do bairro Frimesa e bairros próximos. As aulas também ocorrem aos sábados, na Escola João Guimarães Rosa.

Este projeto conta com o apoio da Frimesa, através de uma de uma parceria público/privada, e o espaço para os treinos, na quadra da Associação dos colaboradores.

O Badminton é um esporte dinâmico praticado entre dois ou quatro jogadores. Semelhante ao tênis, usa raquetes para golpear uma espécie de peteca, chamada de volante ou birdie, para tocar o chão do adversário. Exige velocidade, reflexo e equilíbrio dos jogadores.

Música Erudita

A Frimesa apoia projetos da Unicultura – Universidade Livre da Cultura, organização não governamental que promove arte e cultura para o desenvolvimento humano, econômico e social no Paraná, desde 2017. O projeto Bravíssimo realiza a formação musical para a Música Erudita e Instrumental e, em 2019, promoveu um circuito de 27 concertos didáticos para cerca de 1400 crianças da rede pública de ensino, além de oferecer formação continuada para cerca de 150 professores em Medianeira, cidade da Sede da Frimesa. Em 2020 e 2021, por conta da pandemia, os concertos ocorriam

por transmissões ao vivo, mas aos poucos, retornam ao presencial. Em 10 de dezembro, no lago municipal da cidade, ocorreu a apresentação de música popular ao ar livre, aberto ao público.

Balé

Uma parceria com a Escola de Teatro Bolshoi no Brasil, com o respaldo da Lei de Incentivo à Cultura, a Frimesa incentiva, desde 2020, a formação de crianças de todo o Brasil e países vizinhos na técnica de balé em uma das escolas de dança mais importantes do mundo, com única filial no Brasil, em Joinville (SC). Com compromisso social, a escola concede 100% de bolsas de estudo e benefícios para todos os alunos. Uma Seleção acontece todos os anos para o ingresso de novos bailarinos. Há um ano, a Frimesa faz parte do grupo "Amigos do Bolshoi", compondo a categoria no nível prata.

Em 2017, alunos do Bolshoi se apresentaram no evento em comemoração aos 40 anos da Frimesa. Desde então, a Frimesa tem contato com a escola.

F&S na Frimesa

A dupla Fernando e Sorocaba e equipe visitaram a Sede da Frimesa, em Medianeira, no dia 21 de outubro. Os sertanejos conheceram a empresa, os produtos e a infraestrutura. Frimesa tem parceria com a dupla desde 2020 e, na oportunidade, firmaram novos projetos de trabalho para o próximo ano.

De acordo com o presidente da Frimesa, Valter Vanzella, "a dupla tem total afinidade com a marca, engajamento com o público da Frimesa, além de terem seriedade e chegarem nos lares das famílias".



Caixa Econômica

Representantes da Caixa Econômica Federal estiveram na Frimesa no dia 27 de setembro junto à diretoria para assinatura da 1ª operação de crédito rural do Prodecoop da Caixa, programa de desenvolvimento cooperativo para agregação de valor à produção agropecuária. É um financiamento para a modernização de sistemas produtivos e de comercialização do complexo agroindustrial das cooperativas brasileiras. Para a Frimesa, o valor foi de 65 milhões.



Livro Paraná Cooperativo

O livro Paraná Cooperativo – Modelo Econômico e Social, lançado em julho, aborda os 50 anos da Ocepar – Organização das Cooperativas do Estado do Paraná e trata do desenvolvimento e da importância econômica e social das cooperativas, contados em 240 páginas. A Frimesa se destaca na obra nas áreas produtiva, ambiental e responsabilidade social, com suas ações. A Cotrasul também é citada na área de cooperativa de consumo. Foram mais de 300 exemplares distribuídos entre as Unidades da Frimesa e instituições educacionais das cidades de Medianeira e Marechal Cândido Rondon para leitura de colaboradores e comunidade.



Frimesa conquista Prêmio em Marketing Digital

AÇÃO #EURECOMENDO, REALIZADA COM INFLUENCIADORES DIGITAIS, É OURO NO PRÊMIO ABEMD.

A Frimesa levou ouro no Prêmio Abemd, maior e mais conceituada premiação do mercado brasileiro no segmento de Marketing Digital pela ação #EuRecomendoFrimesa. A premiação reconhece as ideias mais inovadoras e surpreendentes ações em marketing de dados nas categorias levando em consideração alguns pilares como: Estratégia, Planejamento, Criatividade, Impacto Social, Impacto na Ecologia, entre outros.

A campanha ocorreu por meio da agência HouseCricket e contou com várias ações, entre elas uma websérie, onde influenciadores digitais (@estefanozaquini, @igorochoaoficial e @eu_preparo) criavam receitas para todas as refeições do dia a dia utilizando produtos Frimesa em casa, com foco no engajamento dos usuários dos canais sociais da marca. Publicado nas redes sociais e nos perfis dos influenciadores, o conteúdo também gerou um e-book de receitas. A ação reforçou a campanha "Quem experimenta, recomenda".

Não é a primeira vez que a cooperativa recebe a premiação. Na edição anterior, em 2020, também levou ouro pelo case Dia do Churrasqueiro Frimesa. Naquele ano, os influenciadores @LaricaNaBrasa e @BBQemcasa receberam um kit churrasco Frimesa e uma churrasqueira personalizada e ensinaram a preparar um churrasco rápido e fácil com produtos da empresa. Foram quatro post com milhares de impressões e visualizações do público.

A premiação contempla com troféus Ouro, Prata e Bronze os cases vencedores, além de suas premiações especiais: Grand Prix, Criação, Melhor dos Melhores, Agência e Cliente do Ano. 🗨️



Escaneie o QR Code e confira o E-book de receitas



Novidade Frimesa

Fácil de escolher,
difícil comer uma só.

94,4% das pessoas consultadas afirmaram que recomendariam o produto Frimesa que experimentaram.



Sabor Banana
caramelizada
e canela

Com Cacau

A **Frimesa** apresenta 4 novos sabores de sobremesa:
**café, chocolate meio amargo, milho e banana
caramelizada com canela.** Você vai adorar essas
novíssimas delícias, exclusivas da Frimesa.
Com certeza, você também vai recomendar.

Frimesa



Com Café



Sabor Milho Verde

Foto ilustrativa



A mais consumida entre as cooperativas do Paraná

LEVANTAMENTO FEITO ENTRE CONSUMIDORES PARANAENSES TEM A FRIMESA COMO MARCA MAIS CITADA. O MARKETING FRIMESA RECEBE PRÊMIO ADVB-PR.

A Frimesa foi citada por 71% dos 1022 respondentes como marca de cooperativa mais consumida na pesquisa de consumidores sobre produtos e serviços das cooperativas do Paraná, realizada pelo Grupo Datacenso, a pedido da Organização das Cooperativas do Estado do Paraná – Ocepar. Os dados foram colhidos entre agosto e setembro deste ano, em todas as regiões do estado.

Entre os motivos que levaram a compra de produtos de cooperativas está a qualidade e melhor percepção de

custo-benefício. Quanto à percepção de imagem entre os consumidores a Frimesa está entre as melhores cooperativas, junto à Copacol e à Witmarsum.

A pesquisa também entrevistou compradores e diretores de supermercados na sua fase qualitativa. Na avaliação dos participantes, a Frimesa é a principal fornecedora entre as cooperativas, com maior volume de compras e benefícios em qualidade dos produtos. É a primeira marca que vem à mente quando se trata de cooperativa com grau de satisfação e desempenho em 97%, o primeiro lugar no pódio se manteve



Reconhecimento em Marketing

As ações de marketing da Frimesa foram premiadas pela ADBV-PR (Associação dos Dirigentes de Vendas e Marketing do Brasil). O prêmio "Personalidades Troféu Francisco Cunha Pereira Filho" reconhece e homenageia os profissionais de destaque do Paraná. A Frimesa foi representada por sua gerente de marketing, Elis D'Alessandro, sendo que a escolha dos nomes ocorreu por eleição online realizada com um seletor mailing composto por gerentes, superintendentes, vice-presidentes, CCO, CMO ou diretores de vendas e marketing com atuação no Paraná, além da diretoria e associados da ADBV/PR. A votação final foi aberta ao público, pelo site da associação. O evento de entrega da premiação foi realizado em Curitiba, no dia 10 de novembro e contou com a presença do vice-governador Darci Piana. 🗣️

desde a última edição da pesquisa, em 2019.

Outra pergunta que compôs a pesquisa envolveu os colaboradores das cooperativas "qual marca costuma comprar / consumir" e a satisfação com a marca. A Frimesa também apareceu em primeiro lugar. Ainda nesse quesito, o grau de satisfação quanto à qualidade dos produtos de cooperativa fica em 94%, enquanto a confiança e credibilidade na marca fica em 92%.

Para o diretor-presidente da Frimesa, Valter Vanzella, esses resultados estão acompanhados por produtos e serviços bons, com vasto portfólio, marketing estratégico, além da indústria que produz com qualidade e eficiência. O comercial e logística também precisam estar alinhados. "Esses reconhecimentos são os atestados de que estamos entre as maiores marcas do Brasil. Também reforça a importância das cooperativas no Paraná", avalia.

Em 2022, a Frimesa completa 45 anos de história com expansão das unidades industriais em Assis Chateaubriand, maior frigorífico da América Latina.



Arquivo Frimesa

TROFÉU Personalidade de Marketing, entregue à gerente de Marketing da Frimesa, Elis D'Alessandro.



Arquivo Frimesa

Semana da Qualidade

COLABORADORES da Unidade de Medianeira recebem orientação durante a exposição de cartazes com temas da qualidade e segurança dos alimentos.

CULTURA DE SEGURANÇA DE ALIMENTOS: PEQUENAS INICIATIVAS, GRANDES RESULTADOS!

A Frimesa não abre mão da qualidade em seus produtos. Por ser uma indústria de alimentos, deve levar sabor e segurança à mesa das pessoas. A Semana da Qualidade, realizada de 8 a 12 de novembro em todas as unidades da Frimesa, é um evento interno para lembrar das boas práticas e cuidados que todos os colaboradores envolvidos no processo de industrialização devem seguir, com a missão de trazer as pessoas mais perto da área de Qualidade da Frimesa e refletir sobre as ações dentro da empresa.

O evento, realizado todos os anos, levou o tema "Cultura em segurança de alimentos: pequenas atitudes, grandes resultados" e contou com exposição de cartazes, vídeos publicados no Portal do Colaborador e entrega de cartilhas para orientar as pessoas que de alguma forma se envolvem na produção dos alimentos para prevenir da contaminação do alimento e obter boa conservação dos produtos. "Essa frase foi escolhida porque é isso que queremos trabalhar junto aos colaboradores. Precisam entender que fazem parte da qualidade, saindo da visão de que a qualidade é composta por um departamento da empresa, e entregando a eles a visão do todo", esclarece a Gerente da área de Qualidade e Ambiental da Frimesa, Karem de Luca Paz.

Nas unidades industriais da Frimesa, a tecnologia nos

procedimentos industriais é aliada à matéria-prima de qualidade e capacitações dos colaboradores. No Portal eu.frimesa.com.br os colaboradores puderam conferir vídeos orientativos. A ação também contou com sorteio de prêmio para os participantes da exposição de cartazes e do "quiz da qualidade".

Entre os temas abordados nos materiais estão as Boas Práticas de Fabricação (BPF) – normas para produção correta e segura; a Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle nas etapas produtivas para identificar, controlar, minimizar ou eliminar os riscos à segurança do alimento, sejam eles biológicos, físicos ou químicos em etapas específicas da produção; a política da qualidade; normas de higiene e condutas a serem adotadas por todos os colaboradores que possuem contato com o alimento; definições de defesa dos alimentos (food defense), food fraud e esclarecimentos quanto a importância do controle de pragas. 🍌



Arquivo Frimesa

Abertos à inovação

EVENTO ONLINE NA FRIMESA MOSTRA A UNIÃO ENTRE EMPRESAS E INSTITUIÇÕES PARA O CRESCIMENTO PROFISSIONAL E MELHORIAS NAS ÁREAS.

O Dia Nacional da Inovação, comemorado em 19 de outubro, teve uma programação especial na Frimesa. Abordando temas como criatividade e inovação na prática, contou com palestra, profissionais da área e instituições parceiras em evento online, para líderes e demais colaboradores.

O evento começou com abertura da Diretoria que tratou da importância da inovação para a empresa, as novas ideias trazidas em projetos internos, novidades tecnológicas e qualificação profissional. Em seguida, os colaboradores assistiram a palestra "Inovação na prática: um roteiro além do discurso e das fórmulas prontas", com Allan Costa, que com base em sua experiência profissional, mostrou que "inovar é transformar, e isso é possível por meio das pessoas, e inovar é gerar Nota Fiscal".

A programação contou também com os convidados Prof. Cláudio Leones Bazzi, Diretor Geral do campus Medianeira da Universidade Tecnológica Federal do Paraná (UTFPR), apresentando as parcerias entre a Universidade e a Frimesa, com destaque para o Parque Científico e Tecnológico da UTFPR e a disciplina MEI-U, onde

alunos solucionarão demandas da empresa, e Cristian Jair Paredes Aguilar, Analista de Inovação e Negócios da Fundação Parque Tecnológico Itaipu (PTI-BR), que apresentou sua tese de doutorado em parceria com a Frimesa "Analisar as capacidades tecnológicas da indústria de carne suína das cooperativas agroindustriais do Oeste do Paraná". Eles discutiram sobre as parcerias realizadas com a empresa e como a união de empresas e universidades é importante para a formação de profissionais capacitados, desenvolvimento regional e crescimento organizacional.

Concomitante, foi lançamento o "Desafio de Ideias Frimesa" onde, até dia 15 de dezembro, os colaboradores contribuem com ideias sobre produtos, processos e gestão. Os cadastros são feitos pelo "sistema de gestão de ideias" via acesso rápido no portal eu.frimesa.com.br. As melhores ideias, depois de avaliadas, levam brindes.

Celebrada na Frimesa, desde 2020, a data foi criada em 2010 pelo Ministério da Ciência e Tecnologia do governo federal para incentivar a inovação e crescimento tecnológico, científico e intelectual em todos os campos de atuação profissional e ajudar a desenvolver a economia sustentável, competitiva e próspera do país. "As ações desse dia fomentam a inovação aberta, isto é, a interação com os parceiros, universidades e instituições que atendem as demandas da Frimesa quanto aos estudos e embasamento científico. Abrem e posicionam a Frimesa para o ecossistema da inovação, com conceitos e novas ideias", afirma o assistente técnico de Pesquisa, Desenvolvimento e Inovação, Quirino Vilas Boas Silva. 🗨️

SOU Frimesa

Você fortalece o que somos

FRIMESA REALIZA CAMPANHA DE FORTALECIMENTO DA CULTURA. UMA WEBSÉRIE COM OS COLABORADORES MARCOU A AÇÃO.



A campanha de Fortalecimento da Cultura Organizacional da Frimesa deste ano traz o depoimento de colaboradores em uma websérie que marcou as ações e teve como tema "Sou Frimesa | Você fortalece o que somos".



Nos vídeos, eles contam a sua história, como veem a atividade que exercem e os valores da empresa usados no dia a dia, com intuito de realmente fortalecer a cultura dentro da cooperativa e mostrar o resultado do trabalho de cada pessoa. Conseguem frisar que todos os setores são essenciais para o funcionamento da cadeia e para o resultado de produtos de qualidade na mesa do consumidor.

Cada episódio teve a participação de dois colaboradores, tanto da indústria quanto do administrativo. "São os colaboradores que fortalecem e disseminam a cultura dentro da empresa, eles são as engrenagens que fazem a empresa funcionar", expõe a Supervisora de Gestão de Pessoas da Frimesa, Karine Perondi.

Por fim, para marcar a campanha, a coaching, psicóloga e consultora de empresas, Dirce Conte, realizou a palestra online com o tema "Cultura organizacional, servir e resultado".

Lideranças engajadas

GESTÃO DE PESSOAS DA FRIMESA REALIZA MENSALMENTE CONVERSAS COM OS ENCARREGADOS E MONITORES.

Neste ano, a área de Gestão de Pessoas da Frimesa deu início a reuniões periódicas com as lideranças da empresa. É realizado um cronograma mensal para determinar quais áreas participam naquele momento das conversas.

Realizar esses diálogos é uma forma de aproximar encarregados e monitores de diferentes unidades e setores da Frimesa com o DGP para que sejam parceiros na disseminação de informações.

Dessa forma, a comunicação fica mais clara e transparente, além de orientar os gestores sobre as ferramentas da área e esclarecer dúvidas. "A ideia surgiu para apresentar a área aos demais setores. Somos uma área de apoio e, principalmente, solucionamos a lacuna de informações

para chegar até os colaboradores. Os líderes são disseminadores da informação para as áreas operacionais", explica a supervisora do setor Gestão de Pessoas, Arlita Zanini.

Com essas reuniões mensais, o departamento tem recebido um feedback positivo dos gestores. "Eles se sentem pertencentes, é uma maneira de estreitar os laços. Percebemos que quanto mais a liderança estiver engajada no processo de comunicação com o colaborador, a área e os resultados são melhores", comenta a supervisora.

Curso de Refrigeração com amônia

COLABORADORES DO SETOR DE MANUTENÇÃO PARTICIPAM DE CURSO REFERENTE A PROCESSOS DA SALA DE MÁQUINAS.

Quinze colaboradores participaram do curso Sistema de Refrigeração Industrial por Amônia. O treinamento teve duração de dez meses e abrangeu as unidades de Medianeira e Marechal Cândido Rondon. A Frimesa promove a qualificação profissional em parceria com a empresa Less Energy e SESCOOP.

Quinzenalmente, os colaboradores se reuniam em estudos para aprimorar seus conhecimentos em relação aos processos da sala de máquinas, no setor de Manutenção.

Os operadores de máquinas se prepararam para o manuseio do gás NH3 no método de refrigeração. Esse método traz uma eficiência maior na operação da sala de máquinas, melhor conservação e qualidade dos produtos.

"A amônia, hoje, é um recurso natural escasso. Então, preparar esses colaboradores para o manuseio é muito importante, uma vez que o vazamento desse material pode causar acidentes graves", explica o supervisor de manutenção, Idivair Vaz.



Frimesa

Porco a passarinho vai bem no almoço, no jantar e no churrasco.



O DESENHO REALISTA
retrata momentos
importantes da vida de
seus clientes.

Arquivo Frimesa

O dom nos traços

OPERADOR DA ÁREA DA TOSCANA PERPETUA
MOMENTOS USANDO GRAFITE EM RETRATOS DE PESSOAS.

Na Frimesa, o público de 30 a 39 anos representou, em 2020, 29% do quadro de colaboradores que possui um papel fundamental na industrialização da matéria-prima: leite e carne suína. Mas nesse celeiro de profissionais, alguns se destacam com talentos que retratam a realidade e eternizam momentos. É o caso de Edison Mariano de Oliveira dos Santos, operador de produção da seção Embutidos Toscana, na Frimesa, em Medianeira. Ele se desloca de Missal, a 30 quilômetros da empresa.

Além de desempenhar com destreza seu papel no frigorífico, também dedica tempo da sua vida para uma de suas paixões: o desenho realista. Através dos traços feitos com lápis, que tem finalização mais simples, faz retratos de pessoas e pets, em preto e branco, usando grafite. Por mês, o colaborador trabalha em até três obras, levando em média 30 horas para aprontar um A4. "O desenho é uma válvula de escape emocional. Gosto de ficar no escritório, me alivia o estresse e a raiva. É onde me encontro, meu passatempo. Também consigo uma renda extra com aquilo que gosto de fazer", comemora o desenhista.

Sua história em desenhar retratos começou aos 12 anos, quando replicava personagens de desenhos animados, mas sem pretensão de se profissionalizar. Foi em 2018 que encontrou na arte uma oportunidade de ter seu próprio negócio. Hoje, possui obras autorais e seus lucros vêm de pedidos feitos pelas redes sociais Facebook ou Instagram (@edisonmarsanart). Para expandir seu conhecimento o

desenhista cursou Moda por dois anos, mas não concluiu e migrou para Artes Visuais. "Motivo as pessoas a se dedicarem em seus talentos, é legal ter uma renda extra, um negócio a parte. Somos jovens e podemos produzir mais. Essa é a hora de trabalhar para depois sossegar, valorize seu talento ou dom", motiva. 🗨



Arquivo Frimesa

COLABORADOR encontra
no grafite uma paixão e uma
oportunidade de negócio.

SETEMBRO AMARELO

Por onde anda seu sorriso?

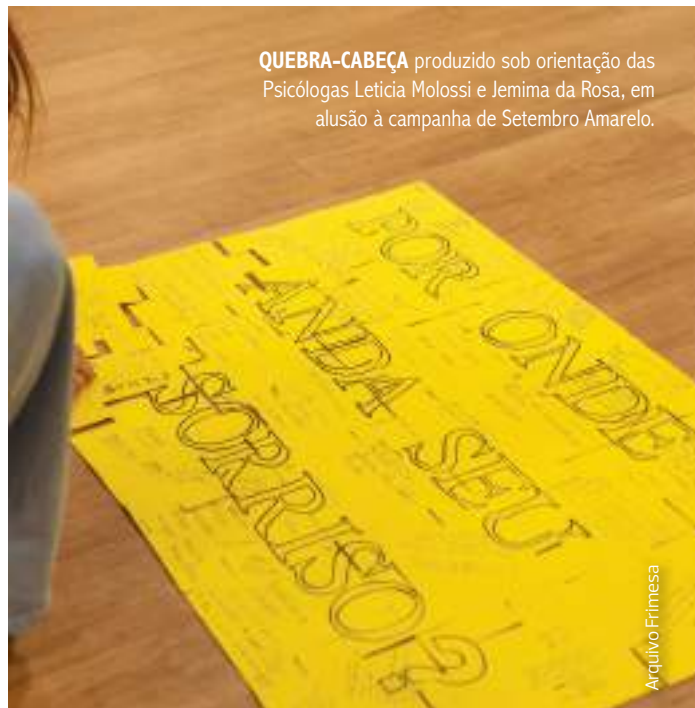
EM TORNO DE 250 COLABORADORES SE ENVOLVERAM NAS ATIVIDADES DO MÊS DE SETEMBRO AMARELO.

Durante o mês de setembro, ações de conscientização à saúde mental e o combate do suicídio tiveram como tema "Por onde anda seu sorriso?" A campanha falou sobre a vida e as razões para preservá-la e envolveu as Unidades da Frimesa, Sede e filiais.

As palestras envolveram em torno de 250 colaboradores, os quais tiveram contato com temas sobre emoções, autocuidado e reflexões para lidar com as diferentes situações da vida. Um quebra-cabeças foi confeccionado pelos participantes que destacaram os motivos que os fazem sorrir.

Também, o Dia D, marcou o Dia Mundial de Prevenção ao Suicídio, 10/09, quando os colaboradores vestiram-se de amarelo. Bombons foram distribuídos nos restaurantes das unidades com uma mensagem motivacional.

"Finalizamos o mês de setembro. Porém, nossas emoções e o cuidado com nossa saúde mental precisam ser cuidados o ano inteiro. Ao conhecer e reconhecer nossas emoções, somos capazes de estar mais presentes na vida de quem está ao nosso redor. Sempre existem motivos para sorrir, precisamos somente parar um segundo para respirar e lembrar quais são os motivos que nos fazem sorrir", finaliza a psicóloga organizacional, Nathieli Mion. 🍓

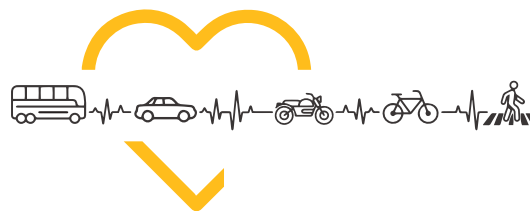


Semana Nacional do Trânsito

FRIMESA REALIZA AÇÕES DE CONSCIENTIZAÇÃO DO TRÂNSITO EXTERNAMENTE E NAS DEPENDÊNCIAS DA EMPRESA.

A Frimesa realizou a Semana do Trânsito entre os dias 20 e 24 de setembro para conscientizar motoristas, passageiros, motociclistas, ciclistas e pedestres. Como primeira ação, aconteceu a pintura de faixas de pedestres na área industrial da Unidade de Medianeira, ainda no início do mês de setembro. A sinalização interna tem o intuito de garantir a segurança dos colaboradores, uma vez que existe um fluxo de veículos grandes e de todos os tipos, mesmo dentro das dependências da empresa.

A Polícia Rodoviária Federal (PRF) de Foz do Iguaçu, responsável pelo patrulhamento, fiscalização de trânsito e combate à criminalidade nas rodovias federais, preparou um vídeo orientativo voltado à Frimesa. Além da PRF, um agente



de trânsito do município de Medianeira orientou motoristas que passavam na rua em frente a Sede.

Para encerrar as ações da Semana do Trânsito, um animador orientou de maneira lúdica e animou os colaboradores nas dependências da empresa. Com respeito à sinalização correta, os colaboradores estão seguros de acidentes dentro e fora da empresa. 🍓

Mulheres na Manutenção

NA FRIMESA AS MULHERES ATUAM EM TODOS OS ESPAÇOS E SETORES. LUGAR DE MULHER É ONDE ELA QUISER!

Falar sobre a diversidade dos públicos envolvidos na Frimesa é algo bem complexo, pois são mais de 9 mil colaboradores distribuídos em seis unidades industriais, 15 filiais e 12 centros de distribuição. São pessoas de todo o Brasil que contribuem para o desenvolvimento da Cooperativa Central. Por isso, um dos princípios da empresa é abraçar as forças individuais de cada pessoa e respeitar, para construir equipes mais eficientes e melhorar o desempenho nos postos de trabalho.

Um exemplo de ambiente inclusivo e que derubou barreiras é o setor de Manutenção das Unidades de Medianeira, Matelândia e Marechal Cândido Rondon. Uma área que exige força e trabalho braçal tem sido composta por figuras femininas. Uma quebra de paradigmas que acontece em toda a Frimesa. De acordo com dados de 2020, 50% de sua cadeia de funcionários foi ocupada pelo público feminino e 65 mulheres alcançaram cargos de liderança.

A primeira Engenheira Mecânica da Manutenção, Unidade de Medianeira, Ana Carolina Borges da Conceição, conta que as mudanças na distribuição dos funcionários tem ocorrido de forma progressiva com o passar dos anos. Há anos atrás, o setor era composto apenas por homens, hoje são 200 colaboradores do sexo masculino e 11 do sexo feminino. "Às vezes subestimam nosso trabalho, mas conseguimos desenvolver as mesmas funções. Cada mulher que entra em determinada área deixa um rastro de melhora e rompimento de um modelo padrão. Tem espaço para todos", avalia a Engenheira.

A mentalidade de compartilhar suas visões, independentemente das diferenças, é apoiada pelo Supervisor de Manutenção Idivalir Vaz, que fomenta os funcionários a apresentarem seus melhores pensamentos, ideias e perspectivas que contribuem para o crescimento da Cooperativa. "Contratamos pessoas, profissionais, independente do seu gênero ou diferença. Buscamos colaboradores que ofereçam soluções e inovações", expõe o supervisor.

A inclusão de mulheres na manutenção se estende para a Unidade de Queijos, de Marechal Cândido Rondon, a qual emprega sete colaboradoras, entre elas está a Assistente Técnico Operacional Daiana Minatti, a primeira contratada no departamento. "No início houve um estranhamento por parte dos colegas, mas logo entenderam que estamos para somar na equipe", comenta.

Em Matelândia, na Unidade de laticínios, duas mulheres atuam de forma inédita como programadoras de manutenção. Ana Luiza da Rocha Silva conta que vê essa mudança de maneira positiva demonstrando que não existe desigualdade. "Podemos ocupar qualquer vaga, basta estarmos capacitadas e atuar em uma área que nos deixe felizes profissionalmente", reforça a programadora.



EM MARECHAL CÂNDIDO RONDON 7 mulheres fazem parte da equipe de manutenção.

Arquivo pessoal



Arquivo Frimesa

A EQUIPE de manutenção de Medianeira possui 10 mulheres, ocupando várias áreas dentro do setor.

Mulher na Caldeira

Você sabe qual é a função de uma caldeira em um frigorífico? É nesse setor que, de uma forma ambientalmente correta, é gerado vapor e aquecimento de água utilizados em processos internos de limpeza no frigorífico. Lá, a operadora de caldeira, Neiva Conceição, atua há dois meses no terceiro turno e foi a primeira mulher contratada no setor. Optou por esse turno para conciliar com seus estudos de gestão de produção industrial. "Quando eu entrei foi uma surpresa, mas logo perceberam que eu desempenhava com qualidade as mesmas funções que eles", explica a Operadora.

Entre as atividades que realiza está o manuseio da caldeira, lançar madeira dentro do forno, limpeza e operação das máquinas. 🗨️



Arquivo Frimesa

Outubro Rosa



244 LENÇOS FORAM ARRECADADOS PELOS COLABORADORES NAS AÇÕES DO MÊS DE OUTUBRO.

A campanha "Amor que cabe no peito", em alusão ao Outubro Rosa, envolveu os colaboradores da Frimesa com a doação de lenços ao Hospital de Câncer de Cascavel – UOPECAN.

Esses acessórios são peças fundamentais para que as mulheres que passam por tratamento do câncer de mama resgatem o brilho e autoestima que se perderam durante o caminho da luta contra a doença.

"Nesse segundo ano, arrecadamos 244 lenços que ajudarão cerca de 80 mulheres a passar pelo processo de quimioterapia, que provoca a queda de cabelo", comemora a encarregada de gestão de pessoas, Suellen Chibiaqui, responsável pelo ambulatório da Sede.

Os lenços, acessórios grandes no formato quadrado e de poliéster, foram entregues no Ambulatório das unidades da Frimesa em Medianeira, Matelândia e Marechal Cândido Rondon. Os setores da empresa que mais doaram compuseram um ranking e foram divulgados internamente para parabenizá-los.

Também, no portal eu.frimesa, foram publicadas orientações de autocuidado para as mulheres, incentivando que procurassem realizar exames de prevenção ao câncer de mama, além do autoexame. A Frimesa também facilita o acesso à mamografia de suas colaboradoras. Durante a Semana da Saúde, realizada em agosto, foram 102 exames.



Novembro AZUL

A Frimesa incentiva a adoção de cuidados quanto ao câncer em seus colaboradores. Durante a Semana da Saúde, em agosto, foram realizados 90 exames do tipo antígeno prostático específico (PSA). A chance de um homem ter câncer de próstata aumenta à medida que o nível de seu PSA

aumenta e por isso, esse exame de sangue é tão utilizado para identificá-lo.

Homens, a partir de 40 anos, devem anualmente fazer exames periódicos para terem um diagnóstico precoce e maiores chances de cura.

Inclusão e oportunidade para todos

FRIMESA PARTICIPA DO DIA "D" PROMOVIDO PELA AGÊNCIA DO TRABALHADOR PARA INCLUSÃO DE PCDS NO MERCADO DE TRABALHO.

No dia 21 de setembro aconteceu o Dia Nacional de Luta da Pessoa com Deficiência. Para remeter à data, a Frimesa participou do Dia D para inclusão das pessoas com deficiência no mercado de trabalho, realizado pela Agência do Trabalhador de Medianeira e Marechal Cândido Rondon, no oeste do Paraná, em uma ação exclusiva para atender Pessoas com Deficiência (PCDs) e beneficiários reabilitados do INSS.

Empresas ofereceram vagas de emprego em seu quadro profissional para pessoas com deficiência. Elas são distribuídas de acordo com o perfil e adequações dos postos de trabalho, onde as pessoas com deficiência encontram o ambiente favorável para desenvolverem seu potencial e contribuirão no desenvolvimento da Cooperativa.

Os empregadores realizam processos seletivos em um mesmo espaço, ampliando as chances dos trabalhadores com deficiência em alcançar a inserção profissional. O cadastro também serve para atualização de dados destas pessoas. Participaram em Medianeira: Lar, Frimesa, CGS, Friella, Lages Patagônia e Muffato Max.

A ação atende a Lei 8213/91, no artigo 93, que regula a obrigatoriedade das empresas com 100 ou mais empregados preencherem seus quadros com 2% a 5% dos cargos com beneficiários reabilitados ou PCD. Em Marechal Cândido Rondon, eram 30 vagas abertas em todas as indústrias.

"A inclusão é uma prática muito valorizada na empresa. Estes eventos contribuem para que a Frimesa possa recrutar PCDs a partir de suas habilidades e em atendimento ao perfil adequado para a vaga", finaliza a Supervisora de Gestão de Pessoas da Frimesa, Arlita Zanini, sobre a participação no evento. 🍌



EM Marechal Cândido Rondon o evento também contou com a presença da Frimesa, para cadastro de PCDs

Arquivo Frimesa



GESTÃO DE PESSOAS
INFORMA

13º salário

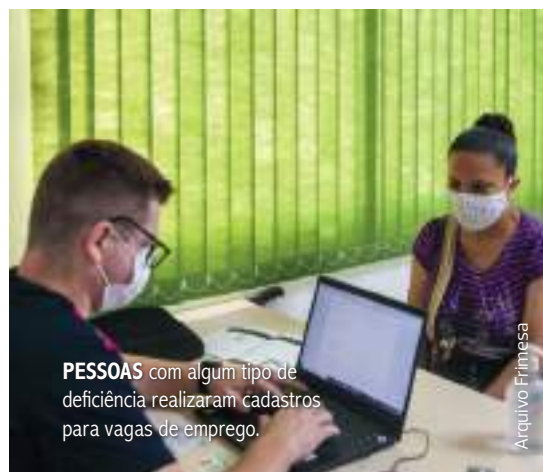
A segunda parcela do 13º salário estará disponível em 20 de dezembro de 2021. Pela gratificação é garantido ao trabalhador o correspondente a 1/12 de sua remuneração anual, desde que tenha trabalhado no mínimo 15 dias no mês. O 13º salário corresponde ao pagamento de um salário extra ao final de cada ano, de acordo com a lei número 4090/62.

Recrutamento

A Frimesa contrata pessoas para trabalhar na área produtiva, em Medianeira, Matelândia e Marechal Cândido Rondon. Interessados devem procurar a Agência do Trabalhador, comparecer presencialmente nas unidades ou encaminhar seu currículo através do site frimesa.com.br/trabalheconosco. Além das vagas externas, você colaborador deve ficar atento para as vagas internas disponíveis no Painel de Gestão.

Inflação

O Índice Nacional de Preços ao Consumidor – INPC tem por objetivo a correção do poder de compra dos salários. O acumulado do último mês de setembro registrou um aumento de 1,20%.



PESSOAS com algum tipo de deficiência realizaram cadastros para vagas de emprego.

Arquivo Frimesa

GRANJAS certificadas

COM ORIENTAÇÃO AOS PRODUTORES, A FRIMESA IMPLEMENTA QUALIDADE EM TODA A CADEIA DE PRODUÇÃO DE SUÍNOS.

Cerca de 80 produtores de terminação de suínos da Copacol, cooperativa filiada à Frimesa, participaram de treinamento sobre o Programa Suíno Certificado nos dias 29 e 30 de setembro de 2021. Eles foram divididos em quatro turmas para curso em plataforma online, ministrado pela médica veterinária da Frimesa, Angélica Schmeing Moser, com apoio da Médica Veterinária Sanitarista de Terminações da Copacol, Glaci Ertel.

O programa estabelece políticas, normas e processos para padronizar todo sistema de criação de suínos e produção de alimentos seguros para atender mercados mais exigentes. O treinamento é ministrado pela Frimesa para esmiuçar os pilares do programa e destacar importância dos produtores para os resultados, desde a criação dos animais até a comercialização dos produtos à base de carne suína. "Ressaltamos o que é qualidade de produto e correlacionamos isto com o dia a dia do cooperado, em sua granja, aplicando as boas práticas de produção de suínos explicadas nos pilares do programa", informa Moser. O treinamento é fundamental para certificar as granjas e para atualização dos produtores já integrantes do programa.

O Programa Suíno Certificado Frimesa (PSCF), criado em 2012 pela cooperativa Central, é dividido em cinco pilares que abrangem as questões sanitárias, de bem-estar animal, biossegurança, rastreabilidade, proteção ao meio ambiente e a segurança do trabalhador. A produção nas granjas deve ser alinhada a esses conceitos para alcançar os melhores resultados. Todos os produtores associados às cooperativas que entregam matéria-prima à Frimesa, poderão integrar o programa e, por isso,

devem ser orientados previamente sobre suas exigências.

Nas granjas produtivas, vários fatores resultam em alimentos de melhor qualidade: medidas de biossegurança buscando a prevenção de doenças e práticas de bem-estar animal, que garantem a boa alimentação, bom alojamento, boa saúde e bom comportamento dos suínos; a rastreabilidade trata do registro de boas práticas aplicadas às etapas de produção da carne e dá mais confiança ao consumidor, que sabe da sua origem; a saúde e segurança do colaborador dependem da higiene e uso de EPI's; enquanto a proteção ao meio ambiente busca mitigar os impactos negativos da produção, com o cumprimento dos requisitos contemplados na legislação ambiental vigente. 📌



Dia do Livro

FRIMESA INCENTIVA A LEITURA E A ESCRITA EM AÇÕES INTERNAS.

O programa Crescer da Frimesa promove a qualificação e o desenvolvimento pessoal e profissional dos colaboradores. Uma das suas ações é o incentivo à leitura e a troca de conhecimentos. No Dia Nacional do Livro, comemorado em 29 de outubro, a Frimesa promoveu ações como o concurso "Conte Um Conto". Nesse projeto, os colaboradores puderam escrever e enviar suas histórias com a Frimesa, conquistas, crescimento e acontecimentos que marcaram sua trajetória na cooperativa.

Os textos serão avaliados pela criatividade, contextualização e demais critérios para compor um livro a ser lançado em 2022, ano em que a empresa completa e celebra seus 45 anos.

No dia do livro, os colaboradores também puderam contar sua experiência com a leitura, compartilhar um momento individual, ou com família e amigos, e indicar obras por meio de fotos publicadas no Mural do Portal do Colaborador (eu.frimesa.com.br).

Biblioteca

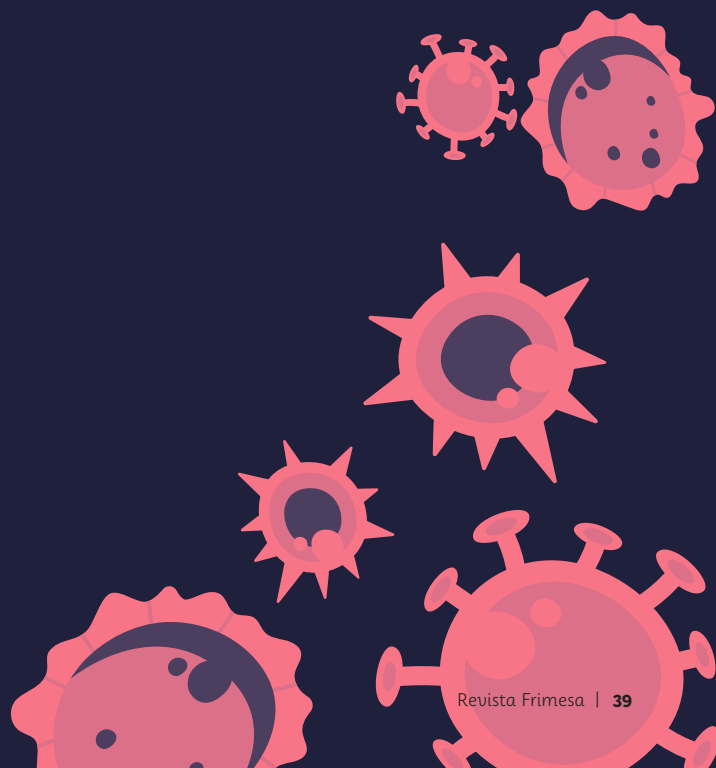
Os colaboradores da Frimesa têm à disposição uma biblioteca com mais de dois mil exemplares que contemplam os temas: romance, literatura, religião, autoajuda, conhecimentos técnicos, qualidade, gestão/administração e revistas diversas. As leituras podem ser feitas no Espaço do Colaborador ou através do sistema de empréstimo.

Na unidade de laticínios de Marechal Cândido Rondon (UFQ), a instalação da biblioteca iniciou com mais de cem livros doados. O principal objetivo é proporcionar um espaço nas unidades da Frimesa para despertar a cultura da leitura. É possível conferir os livros disponíveis nas bibliotecas pelo Portal eu.frimesa.com.br, em eu.frimesa.com.br/biblioteca.

Covid-19

Certificado de vacinas

A Frimesa orienta que seus colaboradores se vacinem contra a Covid-19, tomem a segunda dose e a dose de reforço do imunizante. Pelo aplicativo Conecte SUS é possível acompanhar o certificado de vacinas digital, documento importante para a circulação de pessoas no país. Este aplicativo do governo federal é a plataforma oficial de comunicação entre o cidadão e o sistema único de saúde.



Gente que faz a nossa história

ESSES COLEGAS ESTÃO COMPLETANDO TEMPO DE CASA NA FRIMESA. NO PORTAL DO COLABORADOR VOCÊ TEM ACESSO A TODOS ELES MENSALMENTE E PODE COMEMORAR COM OS COLEGAS ANIVERSARIANTES.



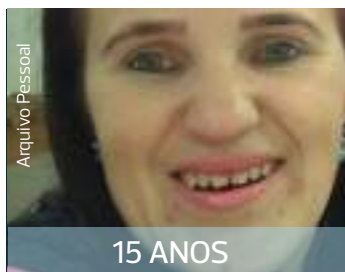
Claudete Maria Wiebbelling completa 35 anos de tempo de casa no mês de novembro. A colaboradora é Auxiliar de Higiene na Sede Administrativa em Medianeira. No passado, a empresa tinha um tamanho reduzido e uma estrutura diferente, ela conta que o prédio antigo tinha assoalho de madeira. Hoje com os avanços e crescimento da cooperativa, houve um aumento no número de colaboradores e consequentemente na equipe de

higiene também, antes eram 4 funcionárias e atualmente 18. "Agradeço a Frimesa por tudo que proporcionou: meu emprego, meus colegas que se tornaram grandes amigos. Nesses anos também, consegui comprar meu carro e a casa que moro hoje, no centro da cidade" agradece Claudete.



Com 25 anos de tempo de casa, **Carlos Joel Dai Pra**, iniciou sua atividade na Frimesa como auxiliar de produção na seção Embutidos Toscana. Passou por outros setores, especializou-se em Eletromecânica entrando no setor da Manutenção, seguiu com os estudos e hoje, é Engenheiro Mecânico na Unidade de Assis Chateaubriand no Setor Obras. Casado com Neide e pai de dois filhos, Vinicius e Murilo, adquiriu casa própria, carro, investimentos

pessoais provendo conforto e segurança da família. "Estar na Frimesa é um privilégio. Crescer junto desta empresa foi necessário e muito satisfatório. Sempre tive apoio da minha família, além dos colegas de trabalho e gestores que me incentivaram a buscar capacitação para desenvolver minhas funções", comemora Carlos.



A Operadora de Máquinas na seção UHT da Unidade de laticínios em Marechal Cândido Rondon, **Beatriz da Silva**, entrou na Frimesa em 2006 como auxiliar de produção. A colaboradora conta que presenciou muitas mudanças no setor. Antes tudo manual. Hoje um robô realiza as operações. A colaboradora conta que a empresa possui grande importância em sua vida, é daqui que tira o sustento para sua família. "Tive muitas conquistas durante

todos esses anos, bens materiais como casa e carro, além de muitos amigos e colegas" celebra Beatriz.

DESTAQUES DO eu.frimesa.com.br



CONTEÚDOS

Durante os meses de setembro e outubro no Portal do Colaborador foi publicada uma série de conteúdos em vídeo. Quatro deles da websérie "Sou Frimesa – Você fortalece o que somos!" que integram a Campanha de Fortalecimento da Cultura Organizacional na Frimesa. Um vídeo orientativo elaborado pela Polícia Rodoviária Federal marcou a Semana do Trânsito.

MURAL

A aba Mural do portal eu.frimesa mostra a participação dos colegas nas ações da Frimesa. O Setembro Amarelo e Outubro Rosa, por exemplo, contou com a publicação de fotos com mensagens em alusão aos temas, incentivando a prevenção ao suicídio e autocuidado e realização de exames de prevenção, respectivamente.

PROGRAMAS GESTÃO DE PESSOAS

A Área de Gestão de Pessoas possui uma série de programas, recentemente foi adicionado entre eles o Programa de Responsabilidade Social (RSE) disponível para conhecimento no eu.frimesa. O programa busca praticar o respeito às pessoas, a comunidade e o meio ambiente. Para saber mais, acesse o eu.frimesa e busque pela aba Programas Gestão de Pessoas, que promovem o desenvolvimento e crescimento, a saúde, a qualidade de vida e segurança e no cumprimento da legislação, visando gerar relações sustentáveis e de valor.

RECEITAS PARA COLECIONAR



RECEITAS PARA COLECIONAR

ARROZ DE FORNO COM PERNIL, MAÇÃ E NOZES

INGREDIENTES:

300 a 400g de sobras de pernil assado
2 maçãs | 1 cebola
3 xícaras de arroz cozido
100g de manteiga Frimesa
1l de leite integral Frimesa
150g de farinha de trigo
1/2 xícara de nozes picadas
100g de queijo mussarela ralado
50g de queijo parmesão Frimesa
Pimenta preta | Sal

MODO DE PREPARO:

1. Pique finamente a cebola. 2. Corte o pernil e a maçã em cubos de meio centímetro. 3. Aqueça uma panela grande e derreta a manteiga. Em seguida adicione a cebola e doure. 4. Junte a maçã picada à panela e deixe dourar levemente, após adicione o pernil e misture. 5. Em seguida polvilhe o trigo sobre o preparo na panela e mexa para envolver bem os cubos de maçã e de pernil. Adicione o leite e deixe ferver até engrossar. Ajuste o sal e tempere com pimenta preta. 6. Desligue o fogo e adicione o arroz, o queijo mussarela e as nozes. Misture bem e disponha em uma travessa refratária. 7. Polvilhe o queijo parmesão e leve ao forno pré-aquecido em 200°C até dourar — cerca de 15 minutos. **Sugestão:** se preferir, reservar algumas fatias do pernil para servir junto do arroz, depois de gratinado.

SAGU DE LEITE CONDENSADO COM CALDA DE SUCO DE UVA

INGREDIENTES:

Sagu:
2 xícaras de sagu
2 litros de leite integral Frimesa
395g de leite condensado Frimesa
3 ramos de canela
Calda de suco de uva:
1 litro de suco de uva integral
150g açúcar
2 colheres (sopa) de amido de milho

MODO DE PREPARO:

1. Deixar o sagu de molho em água por 1 hora. Escorrer e levar ao fogo com o leite. 2. Cozinhar em fogo baixo, mexendo de vez em quando, até que as bolinhas de sagu estejam translúcidas — cerca de 20 minutos. 3. Desligar o fogo e misturar o leite condensado, imediatamente. 4. Cobrir com filme plástico rente à superfície, para não formar película. Resfriar. 5. Levar o suco e o açúcar ao fogo. Ao ferver, juntar o amido de milho dissolvido em água. Cozinhar por mais 2 minutos, mexendo constantemente. Cobrir com filme plástico rente à superfície, para não formar película. Resfriar. 6. Servir sagu e molho gelados, servidos separados.

MOUSSE DE DOCE DE LEITE COM FRUTAS VERMELHAS

INGREDIENTES:

800g de doce de leite reserva Frimesa
400g de creme de leite
4 ovos
50g de açúcar
500g de frutas vermelhas variadas (morango, amora, framboesa, mirtilo, cereja)
ramos de alecrim

MODO DE PREPARO:

1. Higienizar as frutas.
2. Levar ao fogo o doce de leite com as gemas e cozinhar por 2 minutos após ferver. Desligar o fogo e juntar o creme de leite. Misturar bem.
3. Bater as claras em neve, juntar o açúcar e bater até obter picos firmes. Misturar ao creme de doce de leite, em três etapas, para que as claras não percam volume.
4. Colocar a mousse em uma taça ou travessa de serviço e refrigerar por 2 horas.
5. Próximo do momento de servir, decorar a borda da travessa formando uma guirlanda de frutas e ramos de alecrim.

SALPICÃO DE LOMBO

INGREDIENTES:

300 a 400g de sobras de lombo assado
1 cenoura
1 lata de milho
1 xícara de ervilhas
1 maçã
1/2 xícara de uva passa escura
2 xícara de maionese
2 colheres (sopa) de salsa picada
150g de batata palha

MODO DE PREPARO:

1. Desfie o lombo com ajuda de dois garfos — o processo fica mais fácil se a carne estiver morna.
2. Rale a cenoura e corte a maçã em cubos de meio centímetro, sem casca.
3. Misture todos os ingredientes até obter um preparo homogêneo.
4. Reserve sob refrigeração até o momento de servir.
5. No momento de servir, misture a batata palha para manter a crocância.



Frimesa

Flan Frimesa.
Quem experimenta,
recomenda.

94,4% das pessoas consultadas afirmaram que recomendariam o produto Frimesa que experimentaram.

O Flan Frimesa é a alegria dos apaixonados por sobremesa. Possui uma cremosidade difícil de resistir, com o delicioso sabor baunilha e uma super calda de caramelo. **Com certeza, você também vai recomendar.**

Frimesa

A ceia de Natal
não precisa dar
um trabalhão
para ser incrível.



Ceia Prática Frimesa.

Você só precisa tirar da embalagem,
assar e servir. Menos cozinha e mais
Natal de presente pra você.

Quem experimenta, recomenda.

frimesa.com.br



/FrimesaOficial