

REVISTA Frimesa

Ano XV Edição nº93 | mai/jun de 2019
www.frimesa.com.br



eu.frimesa.com.br



Mais informação
e interação





VALDINIANO

Copa e Salames Premium Frimesa. Quem experimenta, recomenda.

Os salames e a copa da linha premium Frimesa têm só o que interessa: cortes nobres de carne temperados com especiarias, sem nada de lácteo na formulação. Tudo pra você deixar momentos especiais ainda mais únicos. Quem experimenta, recomenda!



frimesa.com.br  /FrimesaOficial

PALAVRA DA DIRETORIA

Caros Amigos,

Sempre acreditamos que "juntos somos mais fortes" para desenvolver e perenizar a Frimesa. A união de todos acontece quando existe transparência, acesso às informações e a participação dos colaboradores. É com essa convicção que incentivamos a criação de canais de comunicação acessíveis, modernos e ágeis, como você conhecerá nesta edição.

Através do novo endereço eletrônico do Portal do Colaborador, cada um poderá apresentar ideias, sugestões e estreitar o relacionamento dentro da empresa.

Destacamos aos nossos leitores o episódio da Peste Suína Africana que acometeu o rebanho suíno da China, provocando significativa mudança no comportamento do mercado mundial das carnes. A grande participação da China na produção mundial de carne suína e sua perda de produção, elevou a sua demanda, e com isso, valorizam-se os preços de todas as carnes. Consideramos que foi um "acidente de percurso" e em dois a três anos o abastecimento se normalizará.

Desejamos expressar a nossa inquietação com o ambiente político-institucional do Brasil neste momento em que as reformas deveriam ter avançado. O jogo de poder, a encenação e a fornicação dos diversos grupos políticos mostram o quanto é difícil endireitar o Brasil. O setor produtivo e gerador de riquezas está estagnado e aguardando as mudanças necessárias na gestão pública. Tanto a Frimesa quanto inúmeras empresas estão em ritmo de espera nos seus investimentos. Sem reformas ninguém investirá e a economia atrofiará cada vez mais.

Ainda acreditamos que os políticos de bom senso vençam os retrógrados e que a justiça atue de forma a não perder a sua credibilidade.

Boa leitura a vocês!

A Diretoria.
diretoria@frimesa.com.br

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

Conselho de Administração:
Ricardo Sílvio Chapla, Irineo da Costa
Rodrigues, Valter Pitol, Alfredo Lang e Ilmo
Werle Welter.

Conselho Fiscal:
Pedro Avancini, Adriano José Finger,
Cezar Luiz Dondoni, Cezar Luiz Petri,
Antonio de Freitas, Elton Alceu Endler.

Diretor Presidente:
Valter Vanzella.

Diretor Executivo:
Elias José Zydek.



Maio
Junho
2019

- 12 Análise de Mercado
- 17 Registro
- 24 Oportunidade
- 26 Normativas do Leite
- 28 Pesquisa e Desenvolvimento

- 29 Qualidade e Ambiental
- 30 Sustentabilidade
- 31 Festicoop
- 32 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

Área: Marketing **Jornalista e Editora Responsável:** Elis D'Alessandro - MTb 7476. **Jornalista:** Elimara Biesdorf - MTb 7958. **Colaboração:** Mariana Lourenci. **Capa:** Lincoln Pereira Gaboardi. **Diagramação:** Lincoln Pereira Gaboardi. **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:** 16.000 exemplares.

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



EM CONTAGEM REGRESSIVA,
o eu.frimesa.com.br é o novo
site do colaborador. Totalmente
repaginado, o portal está mais
dinâmico, funcional e interativo.

O FUTURO ESTÁ NO CAMPO!

PARA PROSPERAR O LEGADO DO PAI, FABIO MODELSKI INVESTE EM CONHECIMENTO E TECNOLOGIA AUMENTANDO A PRODUÇÃO DE SUÍNOS

Foto: Arquivo Frimesa

Formado em Administração e pós-graduado em Gestão de Projetos, Fabio Modelski investiu em conhecimento para ser o sucessor do pai Henrique na produção de suínos. A família reside na Linha São Brás, interior de Medianeira, enraizada na agricultura e no cooperativismo.

Em uma propriedade de dez hectares começaram com uma estrutura que abrigava 600 suínos de terminação. Desde pequeno, com os olhos atentos ao pai, Fabio Modelski, hoje com 25 anos, aprendeu todas as técnicas e tomou gosto pela atividade. "Mesmo assim, estudei. No começo até pensei em ir para a cidade, mas então vi uma oportunidade de expandir nossas produções e os estudos me ajudaram a buscar novas tecnologias e projetos inovadores", explica.

Há 12 anos trabalhando com suínos de terminação pela Lar Cooperativa, Modelski integra o programa Suíno Certificado da Frimesa que garantiu bons resultados financeiros através do cuidado do animal, investimentos, dedicação e capricho. Atualmente, trabalham com lote de 1500 animais e os dejetos são utilizados para adubar a produção de feno que é comercializado nas redondezas.

DE VOLTA AO CAMPO Fabio Modelski seguiu o caminho oposto do êxodo rural e encontrou no agronegócio um novo gás para um desenvolvimento sustentável, com base na profissionalização do campo para otimizar ainda mais a produtividade rural. "Temos muitos desafios, principalmente com mão de obra, mas investimos em automação e estruturas modernas", explica.

A BUSCA busca pelo conhecimento foi fundamental para o progresso da produção de suínos da família Modelski

De acordo com o Censo de 2010, feito pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), o Brasil possui oito milhões de jovens no campo, fato que demonstra que mais de um quarto da população rural do País tem entre 15 e 29 anos. Dessa forma, o êxodo rural vem diminuindo com o tempo. Quem tem um papel fundamental nessa recuperação da sucessão rural são as cooperativas. Elas são molas propulsoras de toda a cadeia produtiva e, no caso da Frimesa, agrega valor por meio da industrialização e comercialização das matérias-primas. Além disso, proporcionam capacitações, cursos, encontros técnicos, troca de informações e conhecimentos para os jovens aplicarem em suas produções com o objetivo de ter mais lucratividade. "A Frimesa é o elo final de ligação das cooperativas. Ela viabiliza toda a produção das filiadas e isso aumenta a competitividade saudável, oferecendo produtos de qualidade ao consumidor", avalia o produtor, Fabio Modelski. ■

COOPERATIVA:

Lar

ATIVIDADE:

Terminador

PRODUÇÃO:

1500
suínos/lote



Foto: Divulgação

História que inspira

SÃO 3700 colaboradores aliados ao serviço de qualidade e seriedade no trabalho.

PRIMEIRO SUPERMERCADO DE GUARAPUAVA CHEGA AOS 95 ANOS CONSOLIDADO COMO REFERÊNCIA NO ESTADO. A TRAJETÓRIA DO SUPERPÃO ESTÁ PAUTADA NA GESTÃO PROFISSIONAL E COMPARTILHADA

Em 1924, Leonardo Hyczy tomou a decisão de abrir o próprio negócio: um comércio de bar e padaria intitulado "Ponto Chique", em Guarapuava, centro-oeste paranense. A iniciativa ganhou fama com a fabricação de um biscoito especial em forno a lenha, comercializado inclusive em Curitiba e São Paulo. Com a expansão das vendas foi possível inaugurar a Panificadora Triunfante. Em 1969, Guarapuava já demandava um comércio como o dos grandes centros, o que motivou a criação do primeiro supermercado da cidade, o Superpão. Com constantes investimentos, o negócio foi crescendo ano a ano e, próximo aos seus 95 anos de fundação, agrega 26 lojas distribuídas no Paraná e Santa Catarina e o título da terceira maior rede de supermercados do Paraná.

Foi constante o questionamento sobre a sustentação do negócio e enfrentamento dos desafios do mercado por

cem anos. A resposta está na gestão compartilhada e profissional do Grupo. A visão da empresa, aliada ao serviço de qualidade e seriedade no trabalho, são peças-chave nesse processo. O diretor de Operações e Marketing, José Fernando Brecaio Junior, explica que "além disso é preciso manter toda a equipe em sintonia para que juntos possamos ofertar o que há de melhor aos nossos clientes, que é parte imprescindível do nosso processo".

A partir dessa premissa, a empresa se diversificou e hoje está presente nos dois estados, com 26 lojas e um atacado divididos em seis bandeiras: Superpão, Superpão Compre Mais, Super Baratão, Super Baratão Atacado, Triunfante (panificadora tradicional na cidade há 82 anos) e Oba. Também atua em outros segmentos como Posto de Combustível, Franquias e Centro de Eventos. Conta com quatro Centros de Distribuição e a dedicação de mais de 3.700 colaboradores.

Variado mix de produtos com qualidade, preços diferenciados, prática de promoções, ofertas e bom posicionamento de mercado na região são pontos a considerar, mas os diferenciais são a produção manual de alimento, principalmente na panificação, que conta com pães, biscoitos e salgados que resgatam e preservam a sua história no segmento. Outros destaques são a conveniência por meio do e-commerce com delivery e a agilidade nas compras pelos caixas de atendimento ultrarrápido. O cartão Compre Mais proporciona um prazo de até 40 dias para pagamento e parcelamento especial para produtos de bazar. "Um bom atendimento e a grande variedade de produtos nacionais, importados e de importação própria, tornam a nossa rede uma referência em produtos diversificados e de qualidade", completa o Gerente de Marketing, Douglas Santos.

AÇÕES SOCIAIS A preocupação social e ambiental é vista como uma prioridade no Grupo Superpão. Materiais como vidro, lâmpadas e caixas de papelão voltam para que os fornecedores reutilizem, evitando o descarte. Doações para organizações não governamentais e filantrópicas são feitas anualmente, bem como a arrecadação de inverno com destinação para abrigos e ações sociais em parceria com o Proerd que são de extrema importância para a empresa e a sociedade.

AS ESTRATÉGIAS voltadas aos diferentes públicos do Grupo Superpão usando o amplo mix de produtos e preços são destaque na parceria com a Frimesa durante 25 anos. "É uma empresa que tem tradição e o cooperativismo, que reúne esforços investindo sempre em inovação, que busca trazer aos consumidores produtos de qualidade e sabor, para nossa empresa é muito importante atrelar nossa marca com uma empresa séria, que tem o comprometimento com qualidade e inovação", afirma o gerente comercial, Fábio Boscardim. As filiais da Frimesa em Curitiba, Medianeira, Apucarana e Chapecó são responsáveis por este relacionamento. 🍷



A RESPOSTA do sucesso está na gestão compartilhada e profissional do grupo.



Raio X

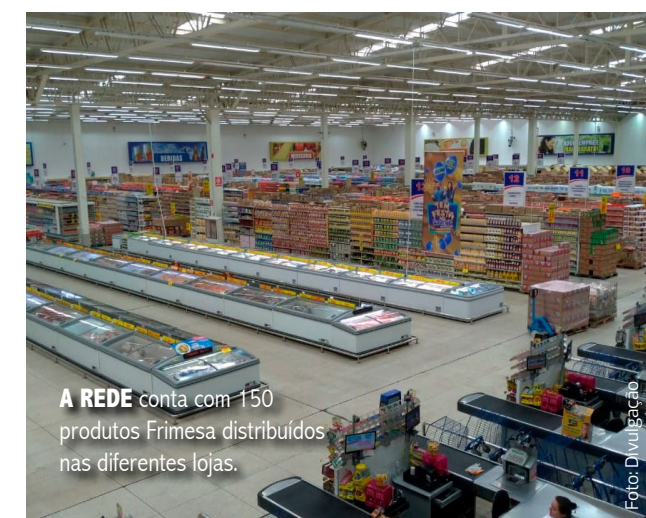
6
bandeiras

26
lojas

1
atacado

4
centros de
distribuição

3.700
colaboradores



A REDE conta com 150 produtos Frimesa distribuídos nas diferentes lojas.

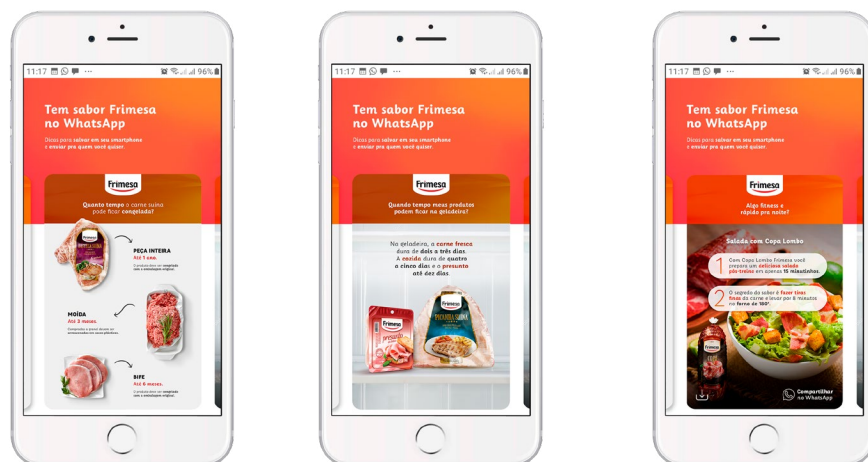
Quem experimenta, recomenda!

CAMPANHA DE MARKETING DA FRIMESA INICIA EM JULHO COM CONCEITO INSPIRADO EM MANIFESTAÇÕES DOS CONSUMIDORES DA MARCA

Inspirada nas manifestações dos consumidores que adoram e recomendam os produtos da marca, a Frimesa lança a campanha de comunicação de 2019. A estratégia é dar sequência aos investimentos para aumentar a percepção de valor da marca, iniciada há três anos. "O grande desafio é conquistar a preferência dos consumidores para dar suporte aos projetos de crescimento constante", afirma o

presidente Valter Vanzella.

Intitulada de 'Quem experimenta, recomenda!', o conceito da campanha vem da informação da pesquisa onde 96% dos entrevistados afirmam que recomendam aos familiares e amigos os produtos da Frimesa, pela qualidade e sabor. Diferentemente da satisfação, a recomendação significa um envolvimento mais sólido do consumidor tornando-o fiel diante da concorrência.



Integração dos portais com o Whatsapp, simplifica o compartilhamento das receitas.



QR-CODE assista o vídeo.

DE JULHO a dezembro, a campanha terá grande presença online nos portais e mídias sociais.



MAKING OF do vídeo da campanha 2019.

NA MÍDIA, as novas peças publicitárias estreiam dia 30 de junho e trazem como produtos protagonistas as linguças frescas, presunto e linha de cortes suínos. As ações estarão concentradas nos mercados estratégicos para a empresa, no Paraná e São Paulo. O novo filme de 30" intitulado de "Sucesso no Insta" traça o cotidiano do consumidor atual com as novas tecnologias e com muito humor. A campanha contará com filmes de assinaturas de 5" e jingle para rádios.

Já a mídia exterior vem com mais força, principalmente no metrô em São Paulo, que receberá a comunicação em painéis, adesivagem de vagões em uma ação sensorial inovadora. Os consumidores poderão sentir o cheirinho da Linguiça Toscana Frimesa por meio de aparelhos olfativos.

A estratégia será intensificada também em mídias digitais, dando ênfase nas linguças, principalmente nesse período da Copa América, valorizando o produto no churrasco para acompanhar o futebol. "Este ano, além

de continuar nos comunicando com as mulheres, entramos no universo masculino nas diferentes formas e momentos, aproveitando as características de cada meio de comunicação e respeitando as peculiaridades de cada mercado", comenta a supervisora de Marketing, Elis D'Alessandro.

Para isso, o portal "a carne que o mundo prefere" terá novos conteúdos e receitas inéditas. A plataforma reúne dicas, curiosidades e mais de 100 receitas para a preparação de carne de porco.

A estratégia de construção da marca vem ocorrendo desde 2017, com projeto "a carne que o mundo prefere", que busca ampliar o reconhecimento do mercado como uma empresa fornecedora de carnes. "Nosso público alvo é o consumidor que compra com bastante frequência, responsável pela compra do lar. Agora, ampliaremos os públicos de interesse. Por exemplo: aumentar o impacto no público masculino, importante decisor na compra de linguças", explica a supervisora.

NO METRÔ de São Paulo, os consumidores poderão sentir o cheirinho de Linguiça Toscana Frimesa por meio de painéis olfativos.





Carne Suína:
Proteínas animais em alta

Como era esperado, o mercado de proteínas está bastante aquecido principalmente por conta dos volumes que estão sendo embarcados para o mercado externo. Os embarques do último mês de maio foram excelentes para as três principais proteínas que o Brasil produz: foram 381 mil toneladas de carne de frango das quais 55 mil para China; 150 mil toneladas de carne bovina das quais 30 mil para a China e 67 mil toneladas de carne suína das quais 21 mil para a China. Com estes volumes, em 2019, a China se torna o principal destino das proteínas animais que o Brasil exporta. Esta situação também está acontecendo com o resto do mundo porque depois da redução da produção de carne suína na China, em função de problemas sanitários, ela está se tornando o principal destino para as carnes de vários países exportadores, de modo que o mercado mundial como um todo está sendo afetado positivamente, inclusive nos preços que estão sendo praticados. Aqui no Brasil por exemplo, os preços para exportação já subiram neste ano 8% na carne bovina, 13% na carne de frango e 14% na carne suína, na média de todos os mercados.

O efeito desta demanda da China está afetando outros mercados também, abrindo oportunidades adicionais para o Brasil exportar mais proteínas nos próximos meses. O reflexo

disso será altamente positivo para o nosso mercado interno. Alguns produtos já estão sofrendo ajustes consideráveis nos seus preços aqui no país, como é o caso dos produtos derivados do frango e a própria carne bovina. No caso da carne suína, já podemos sentir forte valorização no preço spot do animal vivo e também na carcaça suína que está batendo recordes em seus preços. Outros produtos como os cortes congelados ou resfriados ainda não subiram na mesma proporção, mas devem sofrer ajustes maiores durante o segundo semestre deste ano de modo que fiquem equiparados aos preços praticados para a exportação. O mesmo ocorre com os produtos processados que, apesar de terem sofrido um reajuste de preços no início do ano, ainda não retornam margens equivalentes aos produtos que são exportados.

Categorias importantes para o negócio como linguças frescas e presuntaria ainda estão com preços defasados e com estoques aumentando. A redução da oferta no mercado doméstico em função da exportação será a forma mais eficiente de reposicionar os preços aqui, já que não há sinais de aumento na demanda e nem na renda dos que estão empregados.



Leite e derivados:
Oferta segue em crescimento

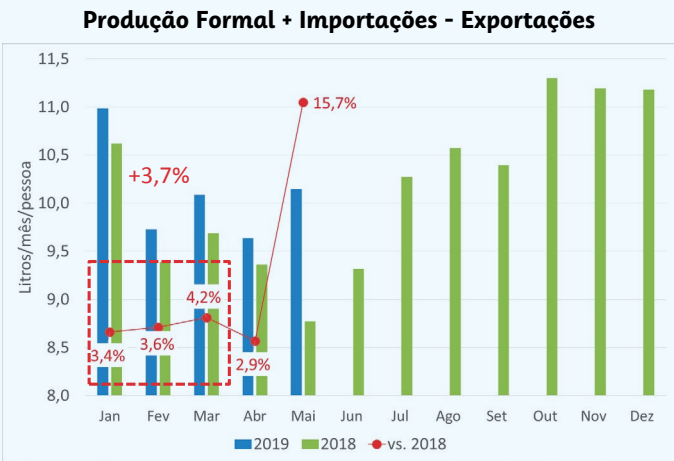
Com os números de oferta de leite, no primeiro trimestre deste ano, já ajustados e fechados, podemos observar que a oferta este ano está 3,7% superior ao mesmo período do ano passado, incluindo as importações. Considerando que os preços pagos agora aos produtores estão em torno de 22% acima, no mesmo período, e que em 2019 se projeta uma queda em torno de 7% nos custos da alimentação dos animais em função dos preços mais baixos do soja e do milho, não devemos nos surpreender com mais leite vindo por aí, incrementando mais ainda a produção brasileira. Dos quase 4% de crescimento, apenas 1 ponto percentual é por conta das importações, mas a pior notícia é que, segundo Nielsen, em 2019 o consumo da cesta de lácteos já caiu em torno de 6,7%, com destaque para o leite longa vida que caiu 8,9%.

Estamos falando de uma disponibilidade adicional de leite este ano em torno de 10% de toda a produção e isso com certeza trará fortes impactos nos preços do leite ao consumidor, à indústria e ao produtor. O primeiro sinal que pode ser observado é que já na primeira quinzena de junho, os preços que foram negociados pelo leite spot caíram mais de 10%, chegando a R\$ 0,18 de queda por litro na média brasileira, com destaque para algumas regiões com quedas superiores à R\$ 0,20 por litro. Duas foram as razões que levaram a atividade leiteira à mais esse descompasso; a primeira é que havia uma forte expectativa em relação a recuperação do consumo neste

ano e a segunda foi justamente uma projeção de queda na produção. E tudo aconteceu ao contrário, por conta de que poderia faltar leite, os preços da matéria-prima foram aumentados já em janeiro quando ainda deveriam estar caindo e os mesmos aumentos foram repassados ao mercado sem sucesso, assim as indústrias ficaram em compasso de espera aumentando seus estoques.

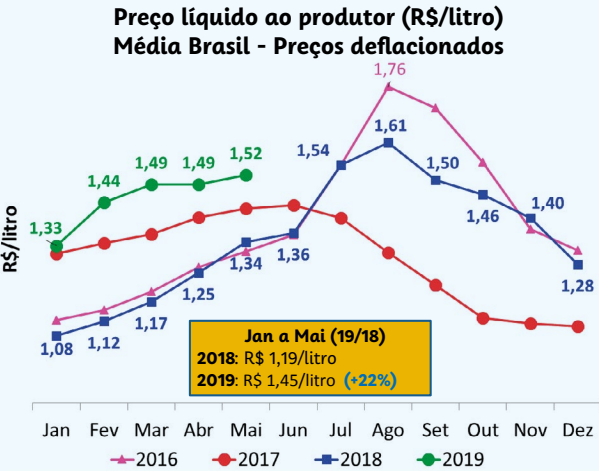
Com a safra de leite começando na região sul do Brasil já é maior a oferta de matéria-prima e, sem perspectivas de aumento no consumo neste momento, o desafio do setor passa a ser realinhar as posições de custo da matéria-prima. Os estoques, quando vendidos, serão com preços abaixo de quando foram fabricados e devem realizar prejuízos para as indústrias. É forte a necessidade de equilibrar a oferta com a demanda a fim de adequar os preços de venda ou, então, ajustar os custos de compra.

Embora os preços do leite no mercado externo tenham caído nas últimas semanas, houve um incremento das exportações brasileiras de leite neste ano. Uma das saídas para este momento de oferta maior que a demanda pode vir justamente das exportações do nosso leite. Preço adequado da nossa matéria-prima diminui a competitividade do leite importado e favorece a exportação da nossa produção.

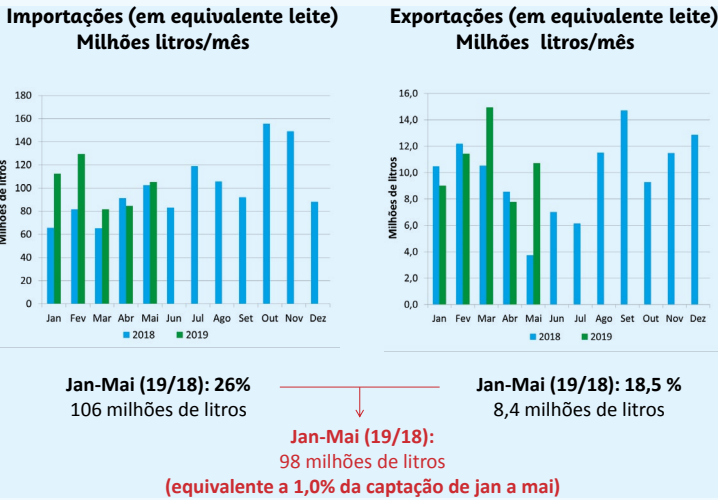
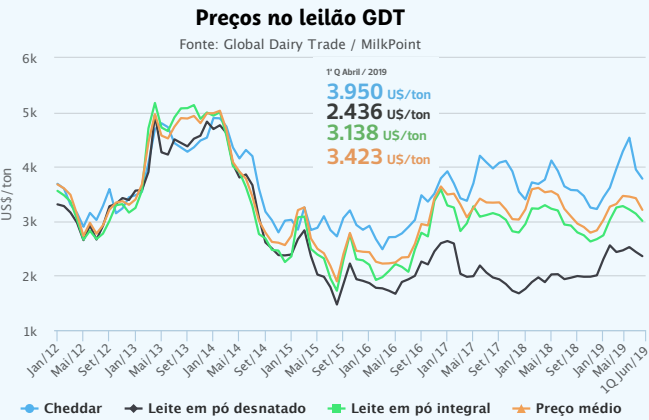


(*) - Com variação estimada da captação de % em abr-mai 19/18 e dados efetivos de Comex

Fonte: MilkPoint



Fonte: Cepea/MilkPoint



Jan-Mai (19/18): 26% 106 milhões de litros

Jan-Mai (19/18): 18,5 % 8,4 milhões de litros

Jan-Mai (19/18): 98 milhões de litros (equivalente a 1,0% da captação de jan a mai)

Fonte: MilkPoint

TOSCANA para ESPETO

FRIMESA LANÇA NOVA
VERSÃO DA LINGUIÇA
TOSCANA COM FORMATO
ESPECIAL PARA ESPETO E
PESO DIFERENCIADO



Que o churrasco é uma unanimidade entre os brasileiros todo mundo sabe. Mas este tradicional evento ganhou mais sabor e, principalmente, praticidade com a nova opção da linguiça toscana Frimesa. Agora é possível levar para casa a linguiça em peso padronizado de 600g com sete unidades e num formato especial para o espeto.

Outro diferencial da novidade é o visual da embalagem que evidencia o aspecto sensorial do produto e a cor preta, além de diferenciar o novo produto no ponto de venda das demais linguiças da marca Frimesa.

A Toscana é a linguiça mais consumida do país. A Linguiça Toscana da Frimesa é feita com 100% de carne suína e adicionado temperos, um diferencial saboroso e reconhecido pelos consumidores.

No portfólio da Frimesa existem outras linguiças frescas: a de pernil, feita com 100% carne de pernil e a calabresa com sabor apimentado.

A LINGUIÇA Toscana da Frimesa foi preparada para o churrasco e também para compor receitas no dia a dia.



NOVOS QUEIJOS FATIADOS

OS QUEIJOS MUSSARELA E PRATO — LIGHT E ZERO LACTOSE
CHEGAM PARA INCREMENTAR O PORTFÓLIO DE FATIADOS
FRIMESA

Os queijos Mussarela e Prato — light e zero lactose chegam para incrementar o portfólio de fatiados Frimesa. Os dois produtos atendem às necessidades de consumo de pessoas com restrição alimentar ou que buscam uma alimentação equilibrada de baixa caloria, mantendo a qualidade e o sabor.

Os novos queijos são indicados para pessoas com intolerância à lactose ou seguem dietas com restrição de gorduras. Nesses casos, é fundamental que elas ainda consumam os nutrientes, vitaminas e minerais, especialmente o

cálcio, presentes no leite, e imprescindíveis numa alimentação saudável. Esses produtos aliam a importância do consumo, sem sentir os desconfortos e outros sintomas. Eles são produzidos com o Leite Desnatado Frimesa, o que gera um alimento mais leve. Mesmo com esses diferenciais o mussarela e o prato, assim como os produtos das duas linhas de lácteos zero lactose e light, mantêm o mesmo sabor e características de queijo e podem compor receitas normalmente.

As embalagens dos novos queijos informam sobre a composição e ingredientes adicionados, inclusive a lactase, enzima que quebra a lactose e permite a absorção, possibilitando que o consumidor identifique o que pode ingerir. "De acordo com a legislação é obrigatório informar a presença de lactose nos alimentos", afirma o assistente técnico de Pesquisa e Desenvolvimento, Márcio Leonhardt.



NOVIDADES PRÁTICAS

MUITO MAIS PRATICIDADE PARA O CONSUMIDOR

BACON

O **BACON** é a estrela nos mais variados pratos. O sabor marcante do defumado e sua versatilidade permitem que esse alimento participe numa infinidade de receitas, desde salgadas às doces, como, brigadeiro e brownies. E a Frimesa contribuiu para deixar esse preparo muito mais fácil com o **bacon em cubos 440g**. A novidade vem agregar o portfólio da linha de bacon que já conta com sete apresentações diferentes!

COPA LOMBO

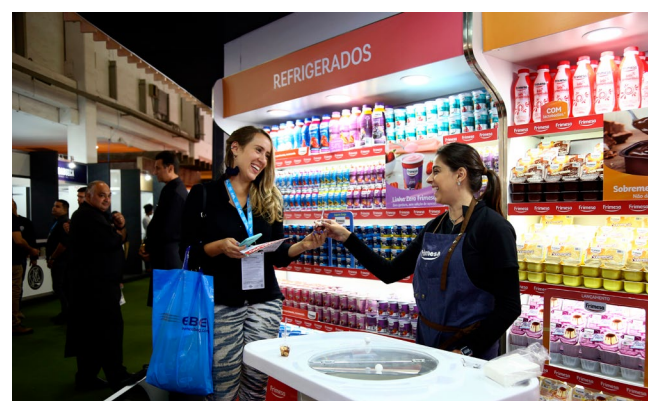
A **BISTECA** suína em fatias é ideal para o preparo de refeições, basta temperar e fritar ou grelhar. Agora a Frimesa lança também a **Copa Lombo** em fatias, com embalagem de seis fatias e em breve será atualizada para cinco. O consumidor tem praticidade e segurança. A **Copa Lombo** é uma das partes mais nobres do suíno, por sua maciez e marmorização. Além disso, é mais magra que alguns cortes de carne bovina e de frango e traz diversos benefícios nutricionais. Esta é mais uma novidade nos cortes in natura da Frimesa, conheça toda linha e versatilidade para o dia a dia.



NA MAIOR FEIRA DO VAREJO

A **FRIMESA** marcou presença na APAS Show 2019, reconhecida como a maior Feira Mundial de Supermercados. O evento ocorreu de 06 a 09 de maio no Expo Center, São Paulo. No espaço da Frimesa, de quase 280 metros quadrados com mezanino, foi apresentado aos clientes o porco à passarinho lançado no segundo semestre de 2018, mix de sobremesas como os gregos e o flan, frios, além de fortalecer os cortes suínos. A APAS recebeu mais de 106 mil pessoas com 847 expositores. Teve mais de 4 mil congressistas e gerou US\$330 milhões em negócios.

PRESENTE na Apas Show, a Frimesa apresentou seus lançamentos através da degustação de produtos.



Tecnologia mundial



Em abril, a Frimesa recebeu a visita, pela terceira vez, do consulado da Dinamarca no Brasil, composto por Maj Manczak e Lauritz Stræde Hansen. Na oportunidade foram apresentados produtos e ações de fomento das agências do consulado para promover a venda de equipamentos fabricados por empresas Dinamarquesas. Todos os anos o grupo visita a Central e apresenta novos fornecedores que possam apresentar tecnologia de ponta para as unidades fabris. Dessa vez, abordou-se sobre equipamentos para área ambiental, para graxaria e industrialização. A Frimesa tem buscado constantemente o que há de melhor em tecnologia mundial.

Demandas do cooperativismo



No dia 15 de maio, o deputado estadual Coronel Lee visitou a Frimesa e conheceu os líderes que fazem parte das cinco maiores forças do cooperativismo do Paraná. Estiveram presentes ao encontro o Presidente da Frimesa Valter Vanzella e o Diretor Executivo da empresa Elias José Zydek, o presidente da Cooperativa Lar, Irineo da Costa Rodrigues, o presidente da C.Vale, Alfredo Lang, o presidente da Copacol, Valter Pitol, além dos presidentes da Copagril, Ricardo Chapla e da Primato, Ilmo Welter. Na reunião foram abordadas as demandas do setor, apresentadas propostas de desenvolvimento para o agronegócio que move a economia da região Oeste.



Projeto Bravíssimo

Medianeira recebeu o primeiro piano de cauda apoiado pela Frimesa por meio da Lei Rouanet que incentiva a cultura. O instrumento musical veio da Coreia do Sul e é do tamanho de um carro popular, pesa 415 quilos. O piano Samick NSG 228 marca a entrada do município no circuito cultural da música erudita no Paraná. O projeto Bravíssimo acontecerá de abril a outubro com o objetivo de fomentar a música instrumental através de uma programação anual de concertos para uma formação musical de qualidade à população. Também é ofertada uma programação e workshops de aprimoramento da estética musical na cidade.



Parceria chinesa

A Frimesa recebeu em maio, a visita da presidente da Mazars Beijing-China, Liwen Zhang e da Consultora Sênior, Yi Luan. Também esteve presente o diretor da área de China Desk da Mazars Brasil, Hsieh Yuan, responsável pelo relacionamento entre as empresas chinesas no Brasil. A visita aconteceu por iniciativa da área comercial em parceria com as áreas de agronegócio e infraestrutura, com o propósito de conhecer empresas que possam originar negócios nas áreas do agronegócio, infraestrutura e energia. A Frimesa opera no setor de carne suína e a China é um grande mercado, por isso, podem se tornar parceiros estratégicos em projetos de expansão.



MAIS PROXIMIDADE

eu.frimesa.com.br, novo endereço do Portal do Colaborador e a criação do Banco de Ideias são inovações da Frimesa para integrar a comunicação e o relacionamento com o seu time

Desenvolver pessoas e apoiar seu crescimento. Esse é o principal objetivo da Frimesa na área de Gestão de Pessoas, propósito que ganha mais força com o lançamento de dois canais digitais de comunicação e relacionamento, o Portal do Colaborador e o Banco de Ideias.

Em breve, com novo endereço eu.frimesa.com.br, o Portal do Colaborador estará totalmente repaginado. Mais dinâmico e funcional integrará todas as plataformas utilizadas para a execução do trabalho e utilitários, bem como, disponibilidade de toda a hierarquia da empresa à consulta de diversas informações individuais, de forma segura. Permitirá a todo

o quadro funcional, independente da sua localização – estado ou cidade – acessar o canal externamente.

Outro grande projeto é a implementação do Banco de Ideias que será acessado pelo portal. Com metodologia criada por equipe interna, permitirá que o colaborador proponha ações e acompanhe todo o processo de avaliação da viabilidade da ideia e ainda receba feedback. A iniciativa será aberta a todos os colaboradores e, inicialmente,

tratará de temas específicos.

O despertar para a cultura criativa e inovadora, há anos, vem sendo incentivado na Frimesa. Agora, a novidade é a formalização de um processo para gerir as novas ideias e valorizá-las. "Desejamos que nossos colaboradores tenham oportunidade de sugerir melhorias ou até mesmo um novo olhar para as formas de se fazer os processos, que possam contribuir para

a sustentabilidade e eficiência da nossa empresa," afirma o diretor executivo, Elias José Zydek.

A informação e a comunicação são bases para o desenvolvimento da cultura colaborativa, complementa a gerente de gestão de pessoas, Elisa Fredo. "O quadro conta com mais de 8.500 colaboradores e o meio digital facilitará muito esse processo. O novo portal está estruturado para centralizar o fluxo de informação corporativo, agilizando e dinamizando o relacionamento entre os departamentos, as equipes e a própria Frimesa. Com isso, vamos gerar maior envolvimento e comprometimento de todos".

[Ver mais...](#)

EU.FRIMESA

O desenvolvimento do novo Portal do Colaborador envolveu as equipes das áreas de Marketing, Tecnologia da Informação (TI) e Gestão de Pessoas. Não foi apenas uma mudança de layout. Mais leve, a nova plataforma possibilita ao colaborador acessar com mais facilidade em qualquer momento e lugar as notícias da empresa, treinamentos, galeria de fotos, aniversariantes, cardápio do restaurante, ouvidoria, revistas e relatórios, assim como as principais informações com mais praticidade. "Mais acessível para compartilhar mensagens rápidas com imagens e vídeos, o portal oportuniza a interação com as notícias. A mudança é bastante significativa também no visual que agora está alinhado com a identidade de comunicação da marca da Frimesa", explica a supervisora de Marketing, Elis D'Alessandro.



O **NOVO** Portal do Colaborador estará disponível em multiplataforma que facilitará o acesso às informações onde quer que o funcionário esteja. Esses recursos facilitarão ainda mais a interação do colaborador com a Frimesa.

NA ABA "Meu Perfil" centralizará as informações pessoais, funcionais, benefícios, consulta e alteração da ficha cadastral, pendência de cartão ponto e várias outras ações. Na aba "Minha Equipe", caso o colaborador seja do nível gerencial, conseguirá acompanhar as informações do seu time. Também poderão conhecer os planos e programas da área de gestão de pessoas.

Agora, todas as plataformas e sistemas utilizados pela Frimesa serão acessados pelo portal e não mais pela intranet. "Se somam às novidades a permissão de acesso via mobile, celulares e tablets. Algumas funções estão disponíveis por um aplicativo para as plataformas iOS e Android com inúmeros recursos para facilitar a interação", ressalta o Supervisor de TI, Thiago Algeri.

EUENDO.FRIMESA O projeto da Frimesa de adaptar as tecnologias a favor da comunicação e relacionamento com o cliente chegará também com exclusividade para a força de vendas. As áreas de Marketing e TI, estão em trabalho para implementar, ainda em 2019, um Portal de Vendas.

A ferramenta incorpora as informações dos produtos, da Frimesa, campanha, ações de merchandising, treinamentos, além de agregar em um único local, todo o conteúdo para potencializar as vendas. E ainda, o portal dará acesso a todos os sistemas utilizados pela área de vendas.

Hoje a Frimesa conta com um time externo de mais de 600 representantes comerciais que são terceirizados e mais de mil repositores, além de equipe interna que dá suporte. Com o endereço **euendo.frimesa.com.br**, as equipes também poderão acessar o portal de onde estiverem através do aplicativo mobile.



MINHA IDEIA

Com o objetivo de reunir em um único local toda a inteligência gerada pela equipe, o banco de ideias está incorporado ao portal sendo um sistema que vai permitir que os colaboradores inscrevam ideias que possam resultar tanto em melhorias nos processos como até mesmo sugestão de novos produtos.

A ferramenta é um incentivo à inovação e à criação sistemática para promover, identificar, selecionar e implementar as soluções apontadas pelos colaboradores e, principalmente, permitir que o colaborador acompanhe todo o processo de avaliação da sua ideia e receba feedback. As ideias serão primeiramente avaliadas pelo Comitê de Inovação da Frimesa, depois passarão por análise técnica para seguir para uma possível implementação, caso resulte em benefícios para a sustentabilidade da Frimesa, dos negócios e até mesmo para as pessoas. As melhores ideias podem receber premiação.

O supervisor da área de Pesquisa, Desenvolvimento e Inovação, Claudécir Antônio dos Santos, afirma que o procedimento para participar é simples, mas as sugestões precisam ser fundamentadas com dados, números e informações. "É importante que o colaborador discuta com seu gestor e veja o que pode agregar para que ela seja aceita e aplicada", comenta.



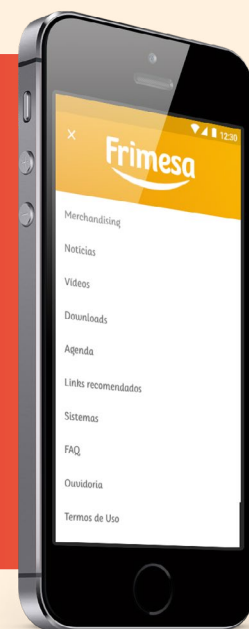
O **ESPAÇO** é aberto para que os colaboradores possam contribuir com ideias e melhorar processos e, consequentemente, prover o desenvolvimento da Frimesa.

As ideias que gerarem mais impacto serão apresentadas em um evento com a participação da diretoria. Conforme os bons resultados obtidos, os colaboradores poderão receber premiações. "Inovar é trazer algo diferente, que gere desenvolvimento ou que melhore processos que já existem. Quem faz tudo isso são as pessoas, por isso, é tão importante envolver os colaboradores. É a integração e a colaboração favorecendo todos os setores da empresa e também a comunidade onde estamos inseridos", complementa, dos Santos.

Ao longo de sua história, e principalmente a partir de 2012, a Frimesa traz no seu cerne a inovação como um dos pilares para crescer e conquistar mercados. Para se ter uma ideia, em 2018, investiu cerca de R\$ 2,5 milhões em pesquisa e desenvolvimento. Além disso, discussões ocorreram entre integrantes do Programa de Inovação do Cooperativismo Paranaense 2019 (ISAE Brasil através da Ocepar). Isso culminou no Sistema de Gestão de Ideias ou Banco de Ideias, do qual, todos os colaboradores possuem acesso e sugerindo ações que melhorem qualquer produto, serviço ou processo. O Banco de Ideias está na fase de testes e aberto para sugestões para diminuir o consumo da água.

O Banco de Ideias entrou em operação em junho com tema exclusivo de Inovação para a área Ambiental da empresa. Esta fase de testes será aberta para alguns temas específicos e futuramente, para ideias gerais. 🍷

O novo portal proporcionará também mais agilidade no atendimento ao cliente cumprindo prazos de entrega em no máximo 24 horas.



Linguças Frimesa.
**Quem experimenta,
recomenda.**

Frimesa

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

ORIGINÁRIO

Linguiça Toscana

Quando você vai de Linguiça Frimesa, sabe que vai saborear um produto com a maior qualidade, feito para deixar qualquer refeição deliciosa. Não é por acaso que, de acordo com nossa pesquisa de satisfação, 94,4% das pessoas que experimentam, recomendam Frimesa. **Com certeza, você também vai recomendar.**

frimesa.com.br  /FrimesaOficial



Acesso a novos mercados

PARANÁ RECEBE AVAL PARA ANTECIPAR RETIRADA DA VACINAÇÃO CONTRA A AFTOSA

O Paraná obteve autorização do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa), com o aval do Mato Grosso, Mato Grosso do Sul, Santa Catarina e Rio Grande do Sul para antecipar a suspensão da vacinação contra a febre aftosa do rebanho bovino, a partir de maio, quando ocorreu a última imunização do gado no estado. A aprovação do pedido ocorreu dia 24 de abril durante a realização da 2ª Reunião do Bloco V do Plano Estratégico do Programa Nacional de Erradicação e Prevenção da Febre Aftosa (PNEFA), no auditório do Sistema Ocepar, em Curitiba, com a participação de cerca de 110 pessoas.

A mudança de status será oficializada em setembro, quando o Mapa irá publicar o ato normativo de reconhecimento da condição do Paraná com as obrigações e regras de entradas e movimentação de animais, bem como, os próximos passos para obtenção do certificado de área livre pela Organização Internacional de Saúde Animal. O Secretário de Agricultura e do Abastecimento, Norberto Ortigara, explica que o Paraná suspendeu a vacinação a partir de maio de 2019 e ficará um ano sem vacinação, período em que realizará estudos soroepidemiológicos para comprovar a não circulação viral. Em setembro de 2020, o relatório do Paraná segue para o grupo ad hoc da Organização Mundial de Saúde Animal (OIE). Em maio de 2021, na Assembleia Geral do organismo internacional, após avaliação do relatório, o Paraná poderá, finalmente, ser considerado área livre de aftosa sem vacinação.

O diretor do Departamento de Saúde Animal (DSA) do Mapa, Geraldo Marcos de Moraes, diz que ajustes ainda serão feitos como a contratação de pessoas e adequação de alguns pontos. Deverá ser contratado, por concurso público, 30 médicos veterinários e 50 assistentes de fiscalização, contratação de auxiliares administrativos, implantação do plano de vigilância para doenças vesiculares e de conselhos municipais onde não existem. Também será construído o posto de controle em Campina Grande do Sul. "Esta conquista é resultado de um trabalho competente em relação à defesa sanitária animal de seus técnicos e demais colaboradores", avalia.



Foto: Divulgação

AS DECISÕES aconteceram em reunião do Bloco V do PNEFA, em Curitiba.



ELIAS ZYDEK afirma que o novo status proporcionará a abertura de novos mercados.

“Livre da aftosa poderemos ativar um mercado de aproximadamente três milhões de toneladas por ano”, diz Elias Zydek.

Esses fatores influenciarão no projeto do frigorífico de suínos da Frimesa, em Assis Chateaubriand, que irá processar 15 mil cabeças de suínos daqui a dez anos. “O novo status proporciona certeza de conquista de mais mercados. Por isso, imprimiremos uma velocidade maior na implantação do projeto”, disse, ao informar que houve uma desaceleração das obras devido a vários motivos, e o status sanitário era o principal deles. Agora, a primeira etapa do frigorífico deve entrar em operação até o final de 2020.

O projeto da Frimesa central, formada pelas cooperativas Lar, Copacol, Copagril, Primato, C.Vale, prevê a contratação de sete mil empregados no frigorífico até a conclusão final. Os investimentos totalizarão R\$ 2,5 bilhões – R\$ 1 bilhão no frigorífico e mais R\$ 1,5 bilhão na produção, incluídos aí as granjas, fábrica de ração e armazéns nas cooperativas. O presidente do Sistema Ocepar, José Roberto Ricken, diz que o tema é prioridade na luta do setor cooperativista e apoia, mas sabe que é um assunto que precisa ser tratado com prudência e muita tranquilidade. “Realizamos um planejamento e agora precisamos agir. O setor investe muito nas questões sanitárias e com o novo status investirá mais ainda, pois é uma responsabilidade de todos os segmentos produtivos e os resultados serão colhidos”, avalia. (Fonte: Ocepar)

DESENVOLVIMENTO A demanda para retirar a vacinação contra febre aftosa no Paraná é um apelo, principalmente, do setor de suínos. O Estado concentra o segundo maior rebanho suíno do País e é também o segundo maior exportador, atrás apenas de Santa Catarina. Os suinocultores alegam que o fato de o Estado ainda vacinar contra febre aftosa, mesmo sem ter nenhum foco da doença há mais de uma década, coloca uma grande desconfiança no sistema de inspeção do Brasil e evita que eles acessem mercados externos que pagam melhor. “Agora teremos a possibilidade de ativar um mercado de aproximadamente três milhões de toneladas por ano”, avalia o diretor-executivo da Frimesa, Elias Zydek.

Qualidade do leite

Área leiteira da Frimesa se adapta às novas instruções normativas 76 e 77 de 2018

A Frimesa, juntamente com as filiadas Lar, Copagril, Copacol, C-Vale e Primato, estão repassando às equipes técnicas, transportadores e produtores, às novas regras para a produção do leite brasileiro, por meio das instruções normativas (INs) 76 e 77 de 2018, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Serão envolvidas nas mudanças todas as etapas da cadeia produtiva do leite, desde a produção até os critérios finais de qualidade dos leites pasteurizados. As novas normativas foram publicadas no dia 30 de novembro de 2018 e começarão a vigorar na passagem de maio para junho de 2019.

PRODUÇÃO

A primeira mudança está relacionada à definição detalhada dos programas de autocontrole (PACS). Segundo a IN 77, os PAC's devem abordar o estado sanitário do rebanho, planos para a qualificação dos fornecedores de leite, programas de seleção e capacitação de transportadores, sistemas de cadastro dos produtores, inclusive com georreferenciamento, além de descrever todos os procedimentos de coleta, transvase e higienização de tanques isotérmicos, caminhões, mangueiras e outros utensílios usados na coleta e transporte do leite até o laticínio.

ARMAZENAMENTO

Na propriedade, os resfriadores de imersão deverão ser aposentados, uma vez que a IN 77 permitirá apenas dois tipos de sistemas: os resfriadores de expansão direta e/ou os resfriadores à placas. As condições de armazenamento serão as mesmas: o leite deverá estar 4°C ou menos, três horas após a ordenha.

TRANSPORTE

Para o transporte a granel as condições permanecerão iguais à coleta do produtor, com no máximo 4 graus. Na recepção da indústria a temperatura máxima do leite deverá ser de 7°C. Apenas para casos excepcionais, a temperatura no recebimento poderá ser de no máximo 9°C. A rastreabilidade também é contemplada na IN 77: antes do leite ser conduzido até o caminhão tanque, uma amostra deve ser coletada de cada produtor/resfriador, identificada e conservada até a recepção no laticínio.

INDUSTRIALIZAÇÃO

Durante o beneficiamento, a maioria das normas estão descritas na IN 76. As análises diárias da recepção do leite cru refrigerado são:

Temperatura, teste do álcool, acidez titulável, índice crioscópico, densidade, teor de gordura, pesquisas de neutralizantes de acidez, pesquisas de reconstituintes de densidade ou do índice crioscópico, pesquisas de substâncias conservadoras.

Além das análises diárias, a IN 77 define quais análises devem ser feitas pela Rede Brasileira de Laboratórios de Qualidade do Leite (RBQL). As análises serão mensais. Confirmam quais são: teor de proteína total, teor de lactose anidra (novidade), teor de sólidos não gordurosos, teor de sólidos totais, contagem de células somáticas (CCS), contagem padrão em placas (CPP).

Outra novidade na legislação será a interrupção da coleta do leite na propriedade que apresentar, por três meses consecutivos, resultados da média geométrica trimestral fora do padrão para CPP 300 mil UFC/ML. O retorno da coleta do leite será permitido após o produtor apresentar um plano de ação e uma análise de CPP dentro dos padrões.

Muitas dificuldades serão encontradas na adaptação às novas normativas, mas todos devem trabalhar, a fim de profissionalizar a cadeia do Leite, preparando o Brasil para, daqui a 10 anos, termos os requisitos mínimos para exportação de nossa produção excedente.

QR-CODES

Aponte o leitor de Qr-Code do seu celular e veja mais detalhes sobre as normativas diretamente das fontes oficiais.



Da produção até a recepção no laticínio: IN 76 e 77/2018
<http://bit.ly/in7677>

Perguntas e respostas sobre as normativas:
http://bit.ly/pr_Normativas



Guia orientativo do Plano de Qualificação de Fornecedores de Leite
<http://bit.ly/guiaPQFL>

A Frimesa realizou no dia 19 de junho, na Unidade Industrial de Queijos de Marechal Cândido Rondon, um treinamento obrigatório com os supervisores de coletas de amostras e com as equipes técnicas de todas as filiais e unidades fabris da cooperativa. O evento foi ministrado pelo gerente da Associação Brasileira de Criadores de Bovinos da Raça Holandesa do Paraná - ABCBRH, José Augusto Horst. A capacitação apresentou as novas orientações a serem seguidas através da IN 77.



Garrafa PET

FRIMESA INOVA NA SUSTENTABILIDADE MUDANDO GARRAFA PEAD PARA PET NA LINHA DE IOGURTES E LEITE FERMENTADO 850G



Ao passo das inovações, o ape-
lo de sustentabilidade é a nova
realidade que permeia as indús-
trias, onde processos e emba-
lagens mais eficientes e com menores
impactos ambientais ao longo do seu ciclo
de vida, já são temas abordados pelos
consumidores que começam a levar em
conta esse aspecto ao escolher um pro-
duto na gôndola.

A Frimesa busca a sustentabilidade
em seus processos e a redução da emis-
são e geração de resíduos de emba-
lagens no ambiente tem sido frequente no
momento do desenvolvimento de novos
produtos, bem como, na melhoria daque-
les que já estão no mercado.

Um exemplo da busca pela susten-
tabilidade realizado pelo Departamento
de Pesquisa e Desenvolvimento de Em-
balagens foi a substituição do material
das garrafas da linha de iogurtes e leite
fermentado 850g de Polietileno de Alta
Densidade (PEAD) para Poli Tereftalato
de Etileno (PET).

Uma das principais vantagens desta
inovação está na economia de material.

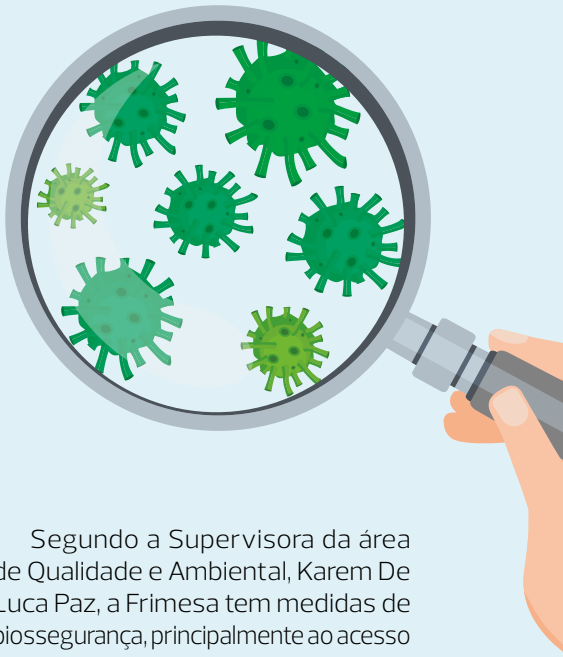
O PET apresenta menor peso quando comparado ao PEAD,
resultando em uma menor produção de resíduos, além de uma
considerável redução no custo. A garrafa PET permite também
utilizar tampas mais leves e lacre com menor custo e melhor ve-
dação da embalagem. Outra vantagem é que, devido ao uso da
tampalacre, não é preciso selar a garrafa com alumínio, reduzindo
o custo e a emissão deste tipo de material no ambiente.

A redução obtida com a migração chega a cerca de R\$
140.000,00 por mês, variando de acordo com o consumo, e re-
presenta uma economia para a empresa de aproximadamente
R\$ 1,7 milhão no ano.

Segundo a supervisora do Departamento Ambiental
da Frimesa, Andrieli Schulz, o impacto ambiental será menor
porque a principal matéria-prima para a fabricação dos plásticos
vem do petróleo, um combustível fóssil que prejudica o meio am-
biente, desde a extração até o refino. Além disso, se descartado
de maneira inadequada, o plástico pode levar séculos para se de-
gradar. Em 1994 apenas 19% do PET era reciclado e em 2011
esse percentual subiu para 59%. Considerando os diversos tipos
de plástico, o Brasil reciclou em 2011 cerca de 21% do volume do
resíduo na fase de pós-consumo, de acordo com dados da Com-
promisso Empresarial para a Reciclagem (CEMPRE).

O transporte dos produtos também será impactado de ma-
neira positiva, já que o peso das embalagens será reduzido em
aproximadamente 37% (85 toneladas/ano), será possível trans-
portar mais produtos na mesma carga, contribuindo para a redu-
ção de emissão de gases nocivos à saúde e ao meio ambiente. 🍓

Medidas de biossegurança



SEGUINDO ORIENTAÇÕES DA ABPA, FRIMESA TEM PROIBIDO VISITAS TÉCNICAS NO FRIGORÍFICO E ORIENTADO VISITANTES

A Peste Suína Africana (PSA) é uma doença altamente contagiosa, não é transmitida ao homem, e sim, em suínos domésticos e selvagens. Pode ser transmitido por secreções nasais ou orais, picadas de carrapatos, ferimentos e injeções. A principal via de transmissão é o contato direto entre suínos infectados e suscetíveis ou através da ingestão de produtos de origem suína contaminados com o vírus.

Desde agosto de 2018, a doença vem se disseminando pelo território asiático e já alcançou todas as 31 províncias chinesas. Nos últimos meses, autoridades do Japão, de Taiwan e da Austrália encontraram carne infectada em outros alimentos carregados por turistas. Desde então, a doença já foi confirmada em plantéis no Vietnã, na Mongólia e no Camboja.

Os sinais clínicos podem aparecer entre 4 e 19 dias após o contágio e podem ter formas agudas, subagudas e crônicas. Na forma aguda os principais sintomas são: febre, vermelhidão e hemorragias na pele, anorexia, apatia, cianose e incoordenação motora, aumento da frequência respiratória, podem ocorrer vômitos, diarreia (por vezes sanguinolenta) e secreções oculares e abortos.

Em casos de suspeita, o produtor / técnico deve contatar imediatamente o Serviço Veterinário Oficial Estadual, caso contrário, a doença pode continuar se alastrando e os prejuízos para o país serão de aproximadamente 5,5 bilhões de dólares apenas no primeiro ano.

Para impedir que se contraia o vírus, um programa de biossegurança deve ser bem estabelecido e aplicado nas granjas.

Segundo a Supervisora da área de Qualidade e Ambiental, Karem De Luca Paz, a Frimesa tem medidas de biossegurança, principalmente ao acesso de pessoas na fábrica devido ao contato com animais vivos. "Adotamos o mesmo procedimento de quarentena sugerido pela Associação Brasileira de Proteína Animal (ABPA)", explica.

Segue norma de biosseguridade para o setor suínola, conforme tabela abaixo:

Visitantes (Brasileiros ou não) provenientes de outros países	Período de quarentena a ser seguido no Brasil antes da visita
Não podem ter contato com suínos vivos nos 15 dias anteriores à chegada ao Brasil.	3 dias em território brasileiro sem contato com suínos ou estabelecimentos que contenham suínos, antes de visitarem o primeiro estabelecimento.
Que tiveram contato com suínos vivos nos 15 dias anteriores à chegada ao Brasil.	7 dias em território brasileiro sem contato com suínos ou estabelecimentos que contenham suínos, antes de visitarem o primeiro estabelecimento.

Alguns pontos básicos devem ser destacados:

- 🚫 Melhorias nas instalações de retenção de animais para evitar a disseminação da doença como, por exemplo, banhos para pés, caixas sanitárias e descarte de resíduos;
- 🚫 Limpeza e desinfecção das instalações e dos veículos que transportam animais;
- 🚫 Separação das instalações nas diferentes fases de criação;
- 🚫 Cercas adequadas que evitem a entrada de animais;
- 🚫 Conhecimento da origem de animais adquiridos e quarentena dos mesmos;
- 🚫 Limpeza e desinfecção das mãos e botas das pessoas que lidam com os animais.
- 🚫 Controle de visitas e exigência de banho e troca de roupa ao entrar na granja.
- 🚫 Conhecimento da origem da matéria-prima de origem animal.
- 🚫 Descarte adequado de resíduos de alimentos de aeronaves, navios ou veículos provenientes de países com ocorrência da PSA.

Destaque em inovação

Mais uma vez, a Frimesa compõe o ranking das 50 empresas mais inovadoras do sul do Brasil, ocupando a 17ª posição. O destaque fica com a empresa mais inovadora do setor "Cooperativas de Produção". Promovido pela Revista Amanhã e IXL Center, a 15ª edição premia também as líderes por Dimensões, as campeãs setoriais, além dos destaques nas cate-
gorias Ensino & Pesquisa, Estatais e Filantrópicas e Micro e Pequenas Empresas, as MPES. O evento também contou com debates e imersão pelo

mundo da tecnologia. Quem representou a Frimesa no evento foi o gerente de vendas da filial de Esteio/RS, Eduardo Del Pino. Os resultados da pesquisa Campeãs da Inovação serão publicados na edição 330 da Revista AMANHÃ. 🍓



PROCESSAMENTO DE SUÍNOS

FRIMESA AGREGA VALOR A SUBPRODUTOS E REDUZ IMPACTOS AMBIENTAIS NA REUTILIZAÇÃO DE REJEITOS

A Frimesa tem se preocupado em tornar o setor de carnes mais sustentável. Uma das formas de reduzir o impacto ambiental e agregar valor aos subprodutos é através da reciclagem animal, ou graxaria, que consiste utilizar, após o abate do suíno, todos os descartes na produção dos mais variados produtos.

As partes não adequadas para o consumo humano, como ossos, víscera, sangue e cascos podem ser transformados em farinha, óleo, gordura, homoderivados, gelatina e uma série de outros produtos que podem alimentar animais não ruminantes — aves, suínos, peixes, crustáceos e animais domésticos. Já a gordura e o sebo se transformam em produtos de higiene, de limpeza, cosméticos e até biodiesel.

Além de movimentar ainda mais a economia, a atividade reduz a emissão de gases causadores do efeito estufa.

Em 2018 a Frimesa produziu 380 milhões de quilos de alimento por ano, em seis plantas industriais, sendo duas na área de carnes onde são abatidos 8300 suínos por dia. São 52,65 % dos suínos transformados em produtos industrializados, 18,94% produtos para exportação, 18,36% produtos para corte e 10,05 % em subprodutos que originam da reciclagem dos animais. Em 2018, foram 26.399 toneladas de subprodutos.

RESULTADOS Para a responsável pela área de fomento da Frimesa, Fabiane Bachega, o setor possui dois aspectos importantes: um é a sustentabilidade que proporciona a circulação da produção animal. "100 % dos porcos que vão para o abate, 10,05 % dos

rejeitos são transformados em farinha e gordura que retornam para o produtor em forma de ração com altíssima qualidade. Essa destinação nutricional dos animais exige qualidade físico-químico e bacteriológicos", comenta.

Um dos resultados mais satisfatórios para as indústrias na reciclagem animal são os aspectos ambientais. Se não houvesse esse processo o material iria para os leitos dos rios, aterros sanitários, causando um impacto ambiental extremamente nocivo. O setor é regulado pela Instrução Normativa (IN) 34 de 2008 e responde ao Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (Dipoa). "A ação das Graxarias evita danos ambientais e riscos à Saúde Pública, decorrentes da decomposição dos resíduos animais. Retiramos do ambiente resíduos ósseos e gordurosos com grande potencial poluidor, dando-lhes aproveitamento ecológico-econômico", reforça a responsável pela gestão do meio ambiente da Frimesa, Andrieli Schulz.

DADOS Atualmente o mercado brasileiro está entre os cinco maiores produtores de proteína animal do mundo com altas exigências para cumprir-se as legislações ambientais e regulatórios.

Dados da Associação Brasileira de Reciclagem Animal (Abra) mostram que, em 2018, foram reciclados 12 milhões de toneladas de resíduos do sistema de abate de animal. Deste montante produzido, 96,5 % atende ao mercado doméstico e 3,5% são exportados para o Chile, Vietnã, Estados Unidos, África do Sul, Colômbia, Argentina, Bangladesh, Bolívia, Twaian, Costa Rica e outros 42 países. 🗨️

Talento Revelado

RENATO Soares canta desde criança e encontra na música seus momentos de lazer.

OPORTUNIDADE PARA REVELAR AS HABILIDADES ARTÍSTICAS. FRIMESA REALIZA EM OUTUBRO MAIS UMA EDIÇÃO DO FESTIVAL DE MÚSICA PARA SEUS COLABORADORES

A cada edição do festival, os colaboradores da Frimesa mostram que o talento vai além das atribuições profissionais. Seja na música, na dança, na pintura, no desenho e até na cozinha, não importa a habilidade artística preferida.

No caso do operador de máquinas, Renato Soares Oliveira, a música acompanha seus momentos de lazer com a família e amigos. O vencedor do concurso de paródias da SIPAT toca violão desde os dez anos. "A música é um remédio para mim", afirma. Ele é músico na igreja que frequenta, toca guitarra, bateria, baixo, teclado e gaita de boca. Acompanhado do filho de 13 anos, que também toca bateria, canta e já compôs mais de 30 hinos de louvor.

A arte cria, promove o bem-estar, ajuda no funcionamento do cérebro e a vida social sem contar que aumenta o bom humor e até previne doenças. Para incentivar o lado artístico dos

colaboradores, a Frimesa vai realizar em outubro, de 03 a 05, mais uma edição do Festicoop — Festival Cooperativo de Interpretação Musical. Oliveira está motivado com a notícia e diz que vai começar a se preparar. "É uma grande oportunidade para mostrar o talento musical e interagir com as pessoas da empresa", reforça.

Retomado durante as festividades dos 40 anos da Frimesa, em 2017, o

Festicoop acontece bianualmente e integra agora o calendário de ações culturais desenvolvidas pela empresa ao grupo funcional. A última edição reuniu 50 candidatos com interpretações em quatro categorias: Infanto-juvenil, Gauchesca, Sertaneja e Popular. Foram entregues quase dez mil reais em premiações. Nessa edição de 2019, serão as mesmas categorias e a Banda Zatter está confirmada para animação. 🎵



O EVENTO interno acontecerá nos dias 04 e 05 de outubro

DENGUE E GRIPE

FRIMESA ORIENTA COLABORADORES PARA AÇÕES DE COMBATE ÀS DOENÇAS QUE ASSOLAM ESSE PERÍODO



A dengue e a gripe são doenças associadas ao frio e temporadas de chuva, respectivamente. O crescimento dos surtos registrados nessa época do ano preocupa a Frimesa. Cerca de 55 colaboradores foram confirmados com dengue e 49 com a gripe. Isso implica diretamente aos mais de 8500 colaboradores da Frimesa que precisam estar com a saúde em dia para cumprir com suas atividades diárias.

Esses números têm movimentado a Área de Saúde e Ambiental com trabalhos de prevenção através de programas de qualidade de vida. Além das ações educativas, contempla orientações corporativas em relação à alimentação e campanhas tanto de vacina da gripe como recolha correta do lixo reciclável.

No mês de maio foram realizadas 545 vacinas contra a gripe. A chegada do inverno e o período chuvoso é propício para o surgimento de doenças respiratórias. Conforme explica a médica do ambulatório da Frimesa, Flávia Manoelle Pinho Garcia da Silveira, são necessárias orientações para que façam a higienização das mãos, uso de álcool gel, frequentar ambientes arejados e não dividir talheres, copos ou toalhas.

"Quem não fez a vacina da gripe precisa procurar as unidades de saúde pública, principalmente, os grupos de risco. Ela evita problemas mais graves e, assim que a pessoa perceber os sintomas, deve procurar um médico para que seja receitado o Tamiflu nos dois primeiros dias de início da doença", conta.

Em relação à dengue, a Frimesa realiza arrastões de limpeza em todas suas unidades fabris, verificando calhas, orientando a separação do lixo e realizando a recolha do lixo reciclável e o encaminhando para empresas licenciadas junto aos órgãos ambientais. Além disso, investe na inovação e racionalização de embalagens dos seus produtos. Em 2018 a Frimesa recolheu 70,3 mil toneladas de resíduos sólidos que evitou o acúmulo de água.

Para o enfermeiro do trabalho, Dilson Kuzniewski, as questões sanitárias, educação e higiene são fundamentais para diminuir o número de casos de dengue. "Além disso, temos o programa de restrição que ajuda na recuperação de quem pegou a doença. Já temos dengue do tipo 1 e 2 e isso é preocupante. O período mais crítico foi abril e maio, agora começa a diminuir, mas os cuidados devem continuar", reforça.

CUIDADOS

A Frimesa tem feito a prevenção junto ao Serviço Especializado em Engenharia de Segurança e Medicina do Trabalho — mais de 50 profissionais com foco em saúde e segurança do trabalho. Em 2018, a cooperativa investiu cerca de R\$ 11 milhões para atender às normas destas áreas. Também atua com o Programa Viva Mais, com mais de 60 programas voltados ao setor. Além disso, investe no Restaurante do Colaborador, o qual serve uma alimentação saudável.

SIPAT FRIMESA

UMA SEMANA DE ORIENTAÇÕES SOBRE SEGURANÇA E SAÚDE NO TRABALHO. CONCURSO DE PARÓDIAS E PALESTRAS MOTIVACIONAIS SÃO DESTAQUE

Arquivo Frimesa



O colaborador da Frimesa, Renato Soares, foi o vencedor do concurso de paródia que abriu de, 27 a 31 de maio, a Semana Interna de Prevenção de Acidentes do Trabalho (Sipat). A paródia falou sobre orientações quanto ao uso dos Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) como forma de proteger a vida.

Palestras também aconteceram nas unidades industriais de Medianeira, Marechal Cândido Rondon e Matelândia. Uma exposição de EPIs, atualização de Segurança e Saúde no Trabalho (SST), mensagens de orientações e concurso de paródia, fizeram parte da programação.

De acordo com a presidente da Comissão Interna de Prevenção de Acidentes (CIPA) Industrial, Graciela Nandi, encarregada da sessão de fumados, o Cipeiro deve cuidar do seu colega todos os dias com amor e dedicação. "No dia a dia, todos nós somos Cipeiros e precisamos exercer esse trabalho de dedicação ao próximo", reforça.

O presidente-executivo da Frimesa, Valter Vanzella, avalia a importância e o papel da CIPA. "É importante os colaboradores saberem das consequências dos atos errados. Precisamos preservar os seres humanos e cuidar das pessoas. A soma de esforços de todos culmina no sucesso", reforça.

Conheça os ganhadores do concurso de paródia que levaram R\$ 600,00 em prêmios:

1º LUGAR
Renato Soares
Sala de Manutenção

2º LUGAR
Antônio Carlos Muller
Embalagem e Congelados

3º LUGAR
Guilherme Müller Angra e Valdecir Barbosa
Gestão de Pessoas

NOVA CIPA INDUSTRIAL

CONTRIBUIR para a a qualidade de vida dos colegas e demais colaboradores, esse é o propósito dos 40 novos cipeiros empossados no dia 08 de maio.

Estes colaboradores têm o papel de identificar situações de riscos em geral, sugerir medidas de prevenção e também maneiras de solucionar o problema, por iniciativa própria ou de colegas. "O cipeiro tem um olhar diferenciado do espaço laboral por ser integrante e pode enxergar riscos que um técnico de segurança do trabalho não identificaria, explica a técnica de segurança, Julie Isquierdo.

A nova gestão trabalhará até maio de 2020. Foram eleitos 20 colaboradores e os outros 20 foram indicados por lideranças. Todas as atribuições da CIPA estão dispostas na Norma Regulamentadora 5, elaborada pelo Ministério do Trabalho.



Campeãs na Frimesa

COLABORADORAS DA FRIMESA SÃO CAMPEÃS PARANAENSES EM KICKBOXING. AGORA COM O TÍTULO NACIONAL

Não faltam exemplos de superação no esporte. Marli da Veiga Mariano e Rosimeri Girardi, mesmo se dedicando às oito horas diárias de trabalho na Frimesa, encontram tempo para uma rotina intensa de treinos. O esforço foi compensado com os títulos de primeiro lugar no Campeonato Paranaense que garantiu a participação na etapa nacional, que ocorreu em junho.

Marli realizou seis lutas na modalidade de Kick Light e Point Fight, até 60 kg, da qual, sagrou-se campeã e vice-campeã, respectivamente. Na modalidade Full Contact ela também foi campeã.

Rosimeri Girardi ganhou quatro medalhas de ouro, realizou 12 lutas, sagrando-se campeã em três modalidades de tatame, +70 kg Kick Light, Light Contact, Point Fight e +70kg Full Contact.

Agora, continuam com treinos de oito horas semanais para aperfeiçoar o

condicionamento físico e as técnicas de luta. "As pontuações que virão garantirão vagas para a Seleção Brasileira e grandes competições como Mundial, Pan-americano e Sul-americano. Estamos confiantes", explica o professor Victor Sabino que acompanha as lutadoras.

PERFIL Ambas exemplos de que uma amizade pode transformar as pessoas e motivar a realização dos sonhos. Depois de seis anos de convívio, iniciaram, literalmente, uma luta contra seus medos e dificuldades: começaram a treinar Kickboxing.

O Kickboxing é uma arte marcial com regras que derivam da combinação de diversas técnicas de combate mas, principalmente, exige disciplina e respeito. Marli trabalha na Frimesa há oito anos e hoje atua como operadora na sala de máquinas. O Kickboxing foi uma forma de aprender defesa pessoal,

condicionamento físico e saúde mental. Já Rosimeri é colaboradora da Central há sete anos e trabalha como auxiliar na lavanderia. Segundo ela, a modalidade mudou sua vida. Há quatro anos atrás pesava 92 quilos e, depois de iniciar no esporte, alcançou os 72 quilos, mais qualidade de vida e amor para competir. "Sempre achei linda a arte marcial e queria ser uma atleta completa", reforça.

Ser atleta não é fácil, principalmente para quem precisa conciliar outros afazeres como família e trabalho. Para isso, qualquer incentivo é fundamental para não desistir dos sonhos. Marli e Rosimeri contaram com apoio da Frimesa. "Quando entramos no ringue percebemos como são poucas as mulheres que possuem essa coragem. O medo nos impede de tentar. Tivemos que abrir mão de muita coisa para chegarmos onde estamos e só temos que agradecer a todos os envolvidos", comentam as atletas. ■

ROSIMERI E MARLI estão intensificando seus treinos para alcançar boas pontuações e chegar nos campeonatos mundiais.



Sua audição merece atenção

A Frimesa realizou o Dia da Conscientização do Ruído nas Unidades de Medianeira, Matelândia e Marechal Cândido Rondon, em 24 de abril. A programação contou com materiais de comunicação visual e atividades presenciais que abordaram promoção da saúde e a prevenção da perda auditiva. O evento teve como público-alvo o corpo funcional da indústria, já que são eles que ficam frequentemente expostos e devem tomar medidas protetivas no ambiente laboral.

O Dia Internacional da Conscientização do Ruído foi estipulado pelo Centro de Audição e Comunicação nos Estados Unidos. A poluição sonora afeta a qualidade de vida, a exposição em excesso e de forma contínua, pode causar danos à saúde auditiva, também, relacionar-se com doenças cardiovasculares, distúrbios do sono, pressão alta, estresse, irritabilidade, ansiedade, agressividade; e afeta a capacidade de concentração, aprendizado, produtividade, descanso e interferindo, consequentemente, na qualidade de vida como um todo. ■

O PÚBLICO alvo das atividades foram os colaboradores da Frimesa que ficam expostos com frequência a ruídos e precisam ter medidas protetivas.



Semeie para colher

Jovens aprendizes da Frimesa venceram a segunda edição do concurso "Semeie para Colher". A ação arrecada doces para a páscoa de 230 crianças do Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos da Sociedade Semear, mesma organização parceira em que os adolescentes recebem treinamento e cursos para introdução nas atividades profissionais nas empresas. Os 28 jovens da turma 178 entraram no programa de aprendizagem apenas um mês antes da data do concurso e conseguiram juntos mais de 500kg de balas e chocolates, maior número entre as 15 turmas de participantes. ■



Foto: Divulgação



GESTÃO DE PESSOAS INFORMA

Programa Saber Viver

Dia 26 de junho é o dia Internacional de Combate às Drogas. A Frimesa desenvolveu ações corporativas no sentido de conscientizar o combate do uso abusivo de álcool e outras drogas.

Fundamentos Corporativos

Continua disponível no portal os Fundamentos Corporativos da Frimesa e todos os colaboradores devem fazer a leitura. O mesmo foi confeccionado com o objetivo de enraizar a cultura da Frimesa.

Atualização Escolaridade

Os colaboradores que ainda não atualizaram sua escolaridade, solicitamos enviar ao departamento de Gestão de Pessoas comprovante respectivo à formação atual.

Atualização Endereço no Portal

É muito importante deixar sempre atualizado o endereço domiciliar no portal. Para fazer a atualização, basta acessar: *Minhas Informações – alterar dados cadastrais* (preencher endereço e telefone) *alterar – gravar*.

Inflação

Segundo o INPC – Índice Nacional de Preços ao Consumidor – órgão do IBGE responsável pela medição da inflação acumulada, o valor registrado entre junho/ 2018 a maio/ 2019 chegou a 4,78%.

SINAIS QUE LIGAM PESSOAS

COLABORADORES DA FRIMESA APRENDEM LIBRAS E MELHORAM DIÁLOGO ENTRE EQUIPE DE TRABALHO

Mais uma turma de colaboradores está cursando a Língua Brasileira de Sinais (Libras). As aulas, em parceria com Associação Medianeirense de Surdos e Fissurados, promovem o conhecimento da Libras na empresa e o diálogo entre os colaboradores ouvintes e com deficiência auditiva. Esta é a quarta turma que participa do projeto, mas pela primeira vez o curso é realizado nas dependências da Frimesa.

São 20 alunos das Unidades de Medianeira e Matelândia, Cotrasul, que uma vez por semana se reúnem para aprender os gestos. Eles tiveram a primeira aula no dia 15 de maio e devem cursar até o final de agosto.

O monitor, Jair Antônio Pires, sempre teve vontade de aprender uma língua diferente e viu no curso de libras essa oportunidade. Ele trabalha com duas pessoas surdas no setor de Cortes, em Medianeira. "Faz muito tempo que eu queria fazer o curso de Libras, estou muito feliz e aprendendo muito. Treino em casa e conforme eu aprendo aqui, pratico com meus colegas", esclarece.

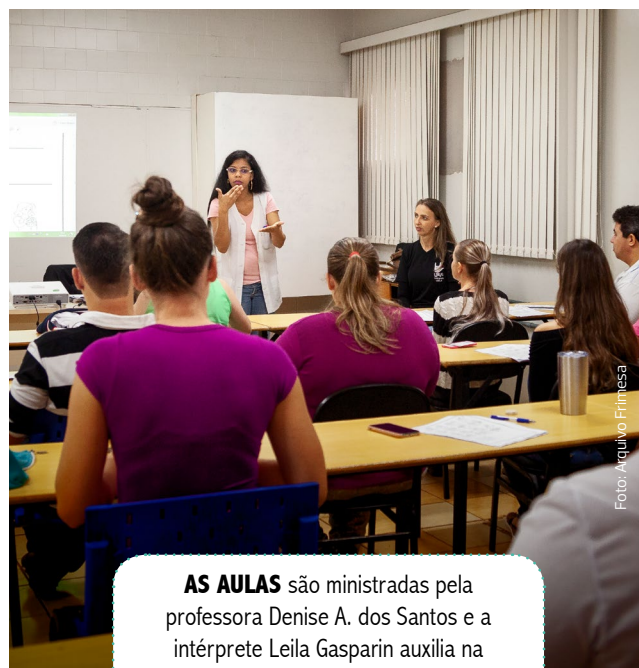


Foto: Arquivo Frimesa

AS AULAS são ministradas pela professora Denise A. dos Santos e a intérprete Leila Gasparin auxilia na tradução e entendimento dos alunos.

ATUALIZAÇÃO BOMBEIROS

COLABORADORES ENCONTRAM NA RECICLAGEM DO BOMBEIRO CIVIL POTENCIAL DE MELHORAR SUAS VIDAS PROFISSIONAIS

As atualizações do curso de Bombeiro Civil da Frimesa têm despertado potenciais de sucesso nos participantes.

Na última reciclagem, no mês de abril, a colaboradora Edineia Sousa Garcia, após participar de processo de recrutamento e seleção, foi promovida de operadora de máquina para bombeira. "Participei quatro anos na brigada. Essas atividades me mostraram que tenho força, aprendi a olhar para as pessoas com mais cuidado. Hoje tenho paciência e equilíbrio", avalia.

Foram 105 horas de atividades práticas e teóricas aplicadas pela empresa Action Life Treinamentos, de Guarapuava, através do Serviço de Aprendizagem do Cooperativismo do Paraná (Sescoop/PR). Participaram das atividades dez bombeiros profissionais civis da Frimesa, das unidades de Medianeira, Marechal Cândido Rondon e Matelândia. Os temas abordados foram combate a incêndio, primeiros socorros, emergências em locais de difícil acesso, todos baseados na NBR 14.608. A atualização acontece a cada 12 meses e visa aperfeiçoar os conhecimentos para atender situações emergenciais. 📌



Fotos: Arquivo Frimesa

FORAM 105 horas de atividades práticas envolvendo dez colaboradores



Foto: Arquivo Frimesa

AS AULAS acontecem todos os dias na sede do Senai no período noturno.

Técnico em alimentos

PARA GARANTIR A CONSTANTE QUALIDADE DOS PRODUTOS, A FRIMESA INVESTE NA QUALIFICAÇÃO DOS COLABORADORES

Um total de 34 colaboradores da Frimesa compõem a primeira turma do curso de técnico em alimentos realizado em parceria com o Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial do Paraná (Senai) e Serviço de Aprendizagem do Cooperativismo do Paraná (Sescoop/PR). São quatro módulos totalizando 1200 horas e cada módulo tem duração de 300 horas. A proposta é desenvolver a capacidade de produzir alimentos, em escala industrial ou não, coordenar a produção e efetuar controle de matérias-primas e produtos, atendendo às normas e procedimentos técnicos, de qualidade, higiene, saúde e de meio ambiente.

Os colaboradores serão capacitados para atuarem nas áreas de ciência,

segurança e tecnologia de alimentos, industrialização de frutas, hortaliças, balas, chocolates, grãos, cereais, bebidas, óleos, gorduras vegetais, carnes e leites. Poderão atuar em áreas como: técnico de Alimentos, analista/laboratorista, coordenador de produção, representante técnico comercial e outras funções.

De acordo com o professor, Eduardo Henrique Costa Rego, os alunos estão dedicados e persistentes. "Como acompanhamento de perto o desenvolvimento dos alunos é muito satisfatório ver a evolução de cada um e tenho certeza que o sentimento da parte da empresa é recíproco, pois isso reflete na qualidade das atividades desenvolvidas dentro da empresa", finaliza. 📌



"O curso está sendo proveitoso. Estive muitos anos afastada dos estudos por causa da maternidade e agora retornei a estudar e me qualificar. Quero trabalhar na área da indústria, principalmente na qualidade dos alimentos".

Tânia Aparecida Terra –
Atendente de Lavanderia



"Excelente oportunidade para buscarmos mais conhecimento técnico. Eu tenho experiência de 22 anos na Frimesa, mas precisamos de conhecimento técnico. Com o curso conseguimos entender os alimentos de forma mais aprofundada. Só temos que agradecer pela oportunidade".

Ricardo Markievicz –
Encarregado do Setor de
Embalagem e Hambúrguer



CRUSALUIRA



Vai de Doce de Leite Frimesa.

Se você acha que doce de leite é tudo igual, é porque ainda não experimentou o Doce de Leite Frimesa. Ele é produzido por meio de um processo especial, que dá mais cremosidade, pureza e consistência. Você não vai mais querer saber de outro. Vai de cremosidade e sabor. Vai de Frimesa.

frimesa.com.br  /FrimesaOficial



RECEITAS PARA COLECIONAR



RECEITAS PARA COLECIONAR

Torta de abacaxi com calda de logurte Grego

INGREDIENTES:

4 ovos, 1 abacaxi em fatias, 200g de Manteiga Frimesa, 2 colheres de sopa de Leite Frimesa, 160g de farinha de trigo, 200g de açúcar, 2 colheres de chá de fermento em pó, 170g de açúcar para fazer o caramelo, 200g de logurte Grego Tradicional Frimesa.

MODO DE PREPARO:

1. Prepare primeiro o caramelo, leve o açúcar ao fogo numa frigideira para derreter e, com o caramelo forre, todo o interior da forma (redonda 26cm). O caramelo deve ficar dourado, mas não deve ficar escuro.
2. Bata as gemas com a Manteiga Frimesa e o açúcar até ficar um creme bem claro. Adicione o Leite Frimesa e bata mais um pouco. Junte a farinha.
3. Bata as claras em neve. Misture delicadamente e junte o fermento.
4. Forre a forma caramelada com o abacaxi em fatias.
5. Jogue a massa na forma e leve ao forno médio aquecido a 160 graus até assar. Desenforme enquanto ainda estiver morno.
6. Sirva com uma colherada do logurte grego tradicional Frimesa.

Linguiça Toscana com lentilhas

INGREDIENTES: 600 g de Linguiça Toscana Frimesa, 200 g de lentilhas, 1 un de caldo de carne, 1 cebola picada, 2 dentes de alho picados, 1 cenoura cortada em rodela, Sal e pimenta-do-reino a gosto, 1 folha de louro, 50 ml de azeite de oliva.

MODO DE PREPARO:

1. Em uma panela funda, refogue o alho, a cebola e a cenoura no azeite.
2. Acrescente as lentilhas e a folha de louro, junte o caldo de carne e a linguiça ao refogado e deixe cozinhar até as lentilhas ficarem macias.
3. Sirva com arroz branco ou purê de batatas.

Omelete com brócolis e requeijão cremoso

INGREDIENTES:

1 colher (sopa) de azeite extravirgem para untar, 1/3 copo de Requeijão cremoso light Frimesa, 3 ovos, 50 g de brócolis, Sal e pimenta a gosto, 2 colheres de cebola picada.

MODO DE PREPARO:

1. Comece refogando o brócolis. Aqueça a frigideira com um fio de azeite, cebola e tempero a gosto. Mantenha em fogo médio até cozinhar e ficar sequinho. Reserve.
2. Agora, quebre os ovos em uma vasilha separada. Tempere com sal e pimenta e bata até obter uma mistura cremosa. Aqueça novamente a frigideira com um fio de azeite e coloque os ovos mexidos.
3. Deixe cozinhar bem de um dos lados e vire a omelete na frigideira. Espalhe o brócolis refogado e coloque duas colheres de Requeijão cremoso light Frimesa. Feche a omelete e sirva em qualquer refeição!

Escondidinho de porco e arroz com ervas

INGREDIENTES: 500 g de cubos pequenos de Pernil, Suíno Frimesa, 1 cebola picada, 1 dente de alho picado, 50 ml de azeite de oliva, Sal e pimenta-do-reino a gosto, 4 ramos de coentro picado, 4 colheres de sopa de molho de soja, 1 pimenta dedo-de-moça (sem sementes) picada, 300 g de arroz branco cozido, 4 talos de cebolinha picada, 20 g de gergelim torrado.

MODO DE PREPARO:

1. Tempere os cubos de pernil com sal, pimenta-do-reino e molho de soja. Reserve.
2. Em uma panela, aqueça metade do azeite e refogue o alho, a cebola e a pimenta dedo-de-moça.
3. Acrescente os cubos de pernil e o coentro. Continue refogando até dourar a carne. Reserve.
4. Em outra panela, com o restante do azeite, aqueça o arroz.
5. Adicione o gergelim e a cebolinha. Reserve. Em um refratário, monte uma camada da carne refogada e cubra com o arroz.
6. Leve ao forno por cerca de 20 minutos e sirva.

Cortes suínos Frimesa
Quem experimenta,
recomenda.

Frimesa

Segundo o USDA (Departamento de Agricultura dos Estados Unidos), a carne suína é a mais consumida no mundo, na frente da carne bovina e da carne de frango.

Picanha suína

Não é difícil entender por que o mundo prefere carne suína. Além da variedade de pratos que você pode preparar, ela também tem uma variedade de vantagens: saúde, praticidade, preço. Sem falar que é uma delícia, né? E a Frimesa tem a linha mais completa, com 12 cortes diferentes, para toda refeição ficar mais gostosa. Desse jeito, a carne que o mundo prefere também vai ser a sua preferida.



acarnequeomundoprefere.com.br

frimesa.com.br [f/frimesaOficial](https://www.facebook.com/frimesaOficial)

Frimesa



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. Vai de lanche prático e delicioso. Vai de Frimesa.



frimesa.com.br  /FrimesaOficial