

REVISTA Frimesa

Ano XV Edição nº89 | jun/jul/ago de 2018
www.frimesa.com.br



SUA EXCELÊNCIA, A CARNE SUÍNA



Frimesa



Linguiça Toscana

Vai de Linguiça Frimesa.

Com as Linguiças Frimesa, suas refeições saem da rotina. Num dia, toscana. No outro, calabresa. Depois você incrementa a receita com uma linguiça de pernil. E inventa algo com a Frimesinha. Vai de sabor sem igual. Vai de Frimesa.

acarnequeomundoprefere.com.br



Caros Amigos,

Poderíamos dedicar várias páginas relatando o cenário econômico, político e social cheio de dificuldades que prejudicam o setor produtivo e entrava o desenvolvimento. Preferimos acreditar que ainda é possível ter esperança por mudanças e, ao mesmo tempo, realizar aquilo que está ao nosso alcance.

Você conhecerá, nesta edição, os investimentos da Frimesa na modernização e automação dos processos industriais visando maior produtividade e segurança dos alimentos produzidos. Nossa linha de produtos foi aprimorada para potencializar a campanha com o slogan "a carne que o mundo prefere".

A aceitação da nossa carne suína cresceu junto com a satisfação do consumidor.

Nosso objetivo é ofertar opções diferenciadas facilitando ao consumo desta carne nobre. Conheça também um pouco das nossas atividades com os colaboradores, do relacionamento com os clientes e da importância dos produtores.

Nossa mensagem é sobre a responsabilidade que os brasileiros têm na eleição que se aproxima. Nosso voto é que determina o caminho que seguiremos. Acreditamos que esta seja a eleição mais importante para mudar a situação em que o Brasil se encontra. Pense nisso!

Muito obrigado e boa leitura.

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 Sílvia Chapla, Irineo da Costa
Rodrigues, Valter Pitol, Alfredo Lang e Ilmo
Werle Welter.

Conselho Fiscal:

Marcio Buss, Pedro Avancini, Orival Roque
Betinelli, Edio Rodrigo Welter, Moacir
Jovino Scuziatto e Jacir Joarez Cotica.

Diretor Presidente:

Valter Vanzella.

Diretor Executivo:

Elias José Zydek.

SUMÁRIO

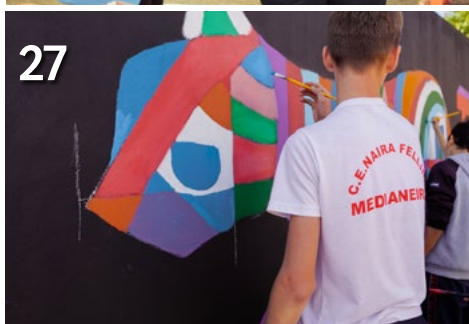
06



08



27



14



Junho
Julho
Agosto
2018

- | | |
|----|--------------------------|
| 10 | Análise de Mercado |
| 13 | Merchandising |
| 21 | Aniversário |
| 22 | Parana.coop+10 |
| 24 | Oeste em Desenvolvimento |

- | | |
|----|----------------------|
| 25 | Gestão da Inovação |
| 26 | Cultura da Qualidade |
| 28 | Registro |
| 30 | Gestão de Pessoas |



www.frimesa.com.br

REVISTA
Frimesa

Revista Frimesa é uma publicação bimestral 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

Edição 89 Ano XV - JUN/JUL/AGO 2018

Área: Marketing. **Jornalista e Editora Responsável:**

Elis D'Alessandro MTb 7476. **Colaboração:** Mariana Lourenci.

Capa: Lincoln Pereira Gaboardi, Fabio Luiz Lucca e Estúdio Panka

Diagramação: Lincoln Pereira Gaboardi **Revisão:** Evelina Lemke Pereira.

Áreas Colaboradoras: Segurança Alimentar e Ambiental, Comercial, Fomento Suíno, 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.

Processos de produção e regras sanitárias fazem da carne suína um alimento saudável, prático e de muito sabor.





Suinocultura Certificada

Associados da Copacol revelam os benefícios do programa Suíno Certificado Frimesa. Critérios contribuem no manejo, na produção padronizada, reduzem custos e geram mais resultado para os produtores

Milton Carlos Troian e a esposa Salete comandam uma granja de terminação de suínos, ou seja, a última etapa antes do abate. Muito cientes que o resultado da atividade está diretamente associado ao aperfeiçoamento técnico, eles integram as práticas de manejo aos procedimentos operacionais do Programa Suíno Certificado Frimesa.

São mudanças que permitiram aos Troian mais facilidade e técnica no manejo, produção padronizada, redução dos custos e, consequentemente, mais renda. "Colhemos os frutos pelo trabalho", diz seu Milton. Habilitados pelo programa há um ano estão recebendo a mais pelo suíno terminado abatido — no lote o valor por animal entregue foi de R\$ 32,00 e mais R\$ 2,00 pelo índice zootécnico do programa. A Frimesa repassa o extra porque também obtém melhores resultados pela carne de melhor qualidade e melhor rendimento, uma exigência dos mercados de consumo.

A conquista é contabilizada na conversão alimentar. Os produtores associados da filiada Copacol, de Cafelândia, estão entre os cinco melhores da cooperativa com índice de 2,512. Para alcançar a qualidade do suíno eles são detalhistas "a gente limpa e fica observando; se tem algum animal diferente, separamos. Cuidamos da ventilação e da temperatura, sempre seguindo as recomendações técnicas" revela o suinocultor cujas instalações permitem a terminação de 1.200 suínos.

"Um trabalho mal feito vai tomar seu tempo. Então, porque já não fazer certo? Sempre nos orientamos para explorar o máximo possível do lote e ter um bom resultado". Para seu Milton, ser destaque na Copacol é gratificante. "É um programa bom. Eu acredito que todos os produtores têm que aderir porque você tem orientação sobre a sanidade, aplicação do medicamento e você é amparado pelo sistema."

Os Troian contam com assistência técnica da Copacol constantemente "Recebemos informações do que tem de mais moderno, se há algo dife-

rente para o produtor crescer eles vão disseminando e se existe algo que não está fazendo bem trazem informação para mudar. Com isso forma um padrão em todas as propriedades".

O técnico da Copacol, Rafael Minatti, esclarece sobre o auxílio quanto aos formulários e controles. "Existe visita aos produtores de três a quatro vezes por lote. Também capacitamos seu Milton e outros produtores com treinamentos do programa a respeito de controles de sanidade, higiene e EPI's". Na prática o programa estabelece políticas, normas e processos no sistema de integração. A padronização de propriedades de suínos possibilita o controle de toda a cadeia, trazendo a adoção de procedimentos operacionais para garantir padronização do sistema de criação e até mesmo a produção de alimentos seguros.

A MÃO DE OBRA na granja é exclusivamente familiar. A Dona Salete ajuda com a higiene pela manhã, já a medicação, o trato e os outros cuidados ficam com o senhor Milton.

A suinocultura representa praticamente toda a renda da família. São associados à Copacol desde 1992 e da Frimesa desde 2009. Nesse tempo buscaram evoluir e aprimorar a produção. Estão entre os 10 melhores produtores, sendo em primeiro por dois anos antes mesmo de investirem e automatizarem os serviços.

Inicialmente a granja era para 600 suínos por lote e, em menos de sete anos, já estava ampliada em 100%. O faturamento também aumentou consideravelmente até o valor atual de R\$32,00 para cada suíno entregue. Os resultados motivam os Troian em construir mais uma granja aumentando a capacidade para 2.400 animais e viabilizar a contratação de um funcionário. "Daqui a cinco ou seis anos a gente não aguenta mais, lidando com agricultura a gente nunca tira férias e tudo o que temos nós investimos aqui", conta seu Milton.

HISTÓRIA O casal também conta com lavoura de soja, milho e trigo nas áreas arrendadas, que complementam a renda em 10%. Antes disso, ainda solteiro, Milton trabalhava com o pai, que entregava leite para a Frimesa. Desde que casaram, trabalham com a agricultura. Primeiro, moraram em uma casa próxima à propriedade atual apenas plantando, até que compraram onde moram hoje. Como a produção de grãos não atendia às expectativas, quando tiveram a oportunidade de crescer, os Troian decidiram inovar e tornaram-se os primeiros a trabalhar com a suinocultura na família. Com o dinheiro que conseguiram, associados à Copacol, pagaram a faculdade das duas filhas. Se o cooperativismo não tivesse entrado na vida do casal, não sabem o que teriam hoje, provavelmente nem estariam mais na região.

COOPERATIVA:

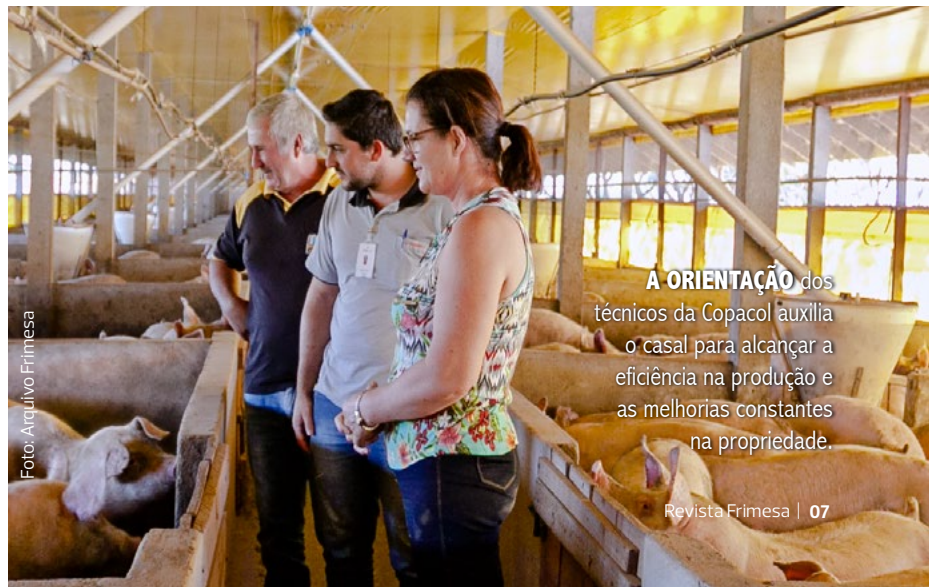
Copacol

ATIVIDADE:

Terminador

PRODUÇÃO:

1200
suínos/lote





A REDE que começou há 35 anos num pequeno estabelecimento em Paraty, hoje atua como a maior loja sul-fluminense.

Disposição para servir

AOS 35 ANOS A REDE DE SUPERMERCADOS SUPER CARLÃO
FOCA NA GESTÃO E VALORES FAMILIARES PARA CRESCER
NO VAREJO FLUMINENSE

Em 1983, o jovem Carlos Alberto de Azevedo decidiu criar o seu próprio negócio. Ele tinha senso empreendedor, mas não vislumbrava o crescimento profissional nos estabelecimentos onde trabalhava. Vontade de empreender não faltava, por isso, acreditou no potencial de cidade turística de Paraty e abriu a primeira loja do Carlão Supermercados, no Rio de Janeiro.

35 anos depois, a Rede de supermercados Super Carlão, que começou na pequena loja do Sr. Carlos, conta com quatro lojas, três em Paraty, uma delas considerada a maior loja do litoral sul-fluminense e uma em Cunha, São Paulo. Possui cerca de 16.000 itens cadastrados e expostos, empregando e promovendo o desenvolvimento de 480 pessoas diretamente.

A chave deste crescimento para a diretora administrativa, Livia de Azevedo, filha do Sr. Carlos, é "uma gestão pautada com base nos valores da família. Porém, para sermos bem-sucedidos, mantemos o equilíbrio entre gestão profissional, responsabilidades e uma dinâmica familiar saudável".

A rede atua em cidades de interior, o que a aproxima do público e gera credibilidade da marca. As três unidades de Paraty atendem aos moradores dos bairros da cidade que fazem suas compras diárias e aos turistas em que visitam a cidade histórica em períodos como férias e feriados. A unidade paulista em Cunha, inaugurada no começo de 2017, atendeu a demanda por novos mercados dos 15 mil habitantes da pequena cidade. Mesmo que já tivessem o maior público da Paraty, precisavam posicionar-se melhor, então, era necessário aperfeiçoar a estrutura para alcançar pessoas que ainda não compravam nas lojas, ter mais visibilidade e dar força à marca.

Os diferenciais do Super Carlão são a



Foto: Divulgação

Raio X

4
lojas

51
check-outs

480
colaboradores

16.000
produtos

5.250 m²
área de vendas



PORTFÓLIO da Frimesa de lácteos e cortes suínos ampliam o mix de produtos do supermercado.

Foto: Divulgação

infraestrutura e o custo-benefício dos produtos comercializados para os clientes. Mas Livia conta que essa não é a única estratégia para atrair público, "zelamos muito por buscar um atendimento diferenciado, manter variedade em produtos, trazer o máximo possível de comodidade aos clientes e fazer campanhas estratégicas de marketing direcionadas a eles". A diretoria revela que manter vantagens e benefícios exclusivos, que a concorrência ainda não conseguiu oferecer, é um grande diferencial da empresa que atua num mercado extremamente competitivo.

"Mantemos ainda uma linha de comunicação na qual buscamos mostrar aos nossos clientes benefícios de nossa marca". Um deles, é o "Cartão

Super Carão" que proporciona um prazo maior no pagamento de suas compras e preços diferenciados". Livia afirma de acordo com a experiência de dois anos no cargo CEO Administrativa "um bom atendimento fideliza o cliente e, hoje, em um mercado cada dia mais desafiador, ter um cliente fidelizado ao seu comércio é um grande trunfo".

PARCERIA Desde os anos 90 os produtos da Frimesa estão disponíveis nas lojas do Super Carão. Para rememorar a parceria de longa data, a diretora administrativa conta que os lácteos eram comercializados com a marca Reggio. "Acreditamos muito na qualidade dos produtos nos empenhamos ao longo dos anos para tornar a Frimesa uma marca conhecida entre os nossos clientes. Hoje ficamos muito felizes em conseguir trabalhar com praticamente todo o portfólio". Livia avalia que "a Frimesa também acreditou na nossa rede e esperamos que juntos possamos crescer cada dia mais." As lojas do Super Carão são atendidas pela filial de vendas da Frimesa no Rio de Janeiro.



Carne Suína:

As dificuldades continuam... Mercado interno será a solução em 2018.

Segundo os dados do último relatório da ABPA – Associação Brasileira de Proteína Animal, o Brasil produziu 3.758 mil toneladas de carne suína em 2017. Deste volume, 697 mil toneladas foram exportadas e representaram apenas 18,5% da produção total, isto é, 81,5% foram consumidos no mercado interno, o que equivaleu a 14,7 quilos por habitante. Ocorre que esse consumo doméstico foi na maior parte em produtos processados e não em carne in natura, o que pode explicar a sustentação da cadeia produtiva da suinocultura quando temos problemas para exportar, como neste ano de 2018. As empresas que estão somente no negócio de carne suína e que não têm foco no processamento da carne, tendem a sofrer mais quando ocorrem embargos comerciais como é o caso, neste momento, da Rússia, que representou um pouco mais de um terço dos volumes exportados pelo Brasil no ano passado.

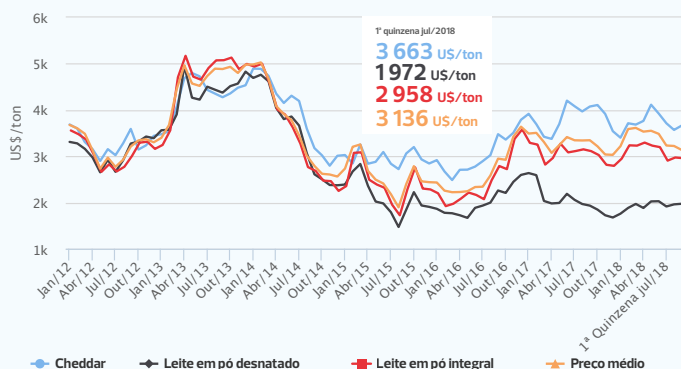
Sem a opção de processar a carne as alternativas são ofertar a outros mercados importadores e também ao mercado interno, o que afeta o equilíbrio entre a oferta e

demanda e tem como efeito colateral a desvalorização dos produtos. A queda de preços, neste ano, em alguns itens chega a 40% no mercado internacional e 30% no mercado interno, como é o caso do carré congelado. Neste momento em que os custos de produção (milho e farelo de soja) estão em ritmo de elevação e os preços de venda em queda, o prejuízo é certo para quem não processa a carne.

Na suinocultura, o mercado interno será a solução em 2018 para aquelas empresas que ainda têm alguma capacidade instalada, ociosa, para aumentar o processamento da carne e têm principalmente a capacidade para aumentar sua distribuição, esta é a situação da Frimesa. Até este momento os preços de venda das categorias de produtos processados sofreram muito pouco em função dos problemas comentados. Historicamente o consumo doméstico se acelera no segundo semestre com a chegada do final do ano e, com um pouco mais de demanda, temos mais facilidade em aumentar nossos volumes de venda e sempre é possível valorizar um pouco mais nossos produtos.

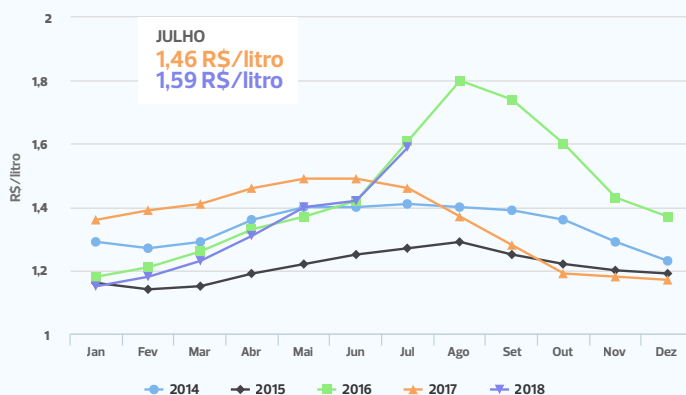
Preços no leilão GDT

Fonte: Global Dairy Trade



Preços brutos pagos ao produtor

Fonte: CEPEA/ESALQ; Dados deflacionados pelo IGP-DI



Leite e derivados:

Aparente falta de leite afeta políticas de preço



Na expectativa de que pudesse faltar leite nesta entressafra, várias empresas foram muito agressivas na compra da matéria-prima no mercado spot provocando uma alta exagerada em seus preços, afetando inclusive as compras regulares de matéria-prima. Seguindo nesta mesma expectativa, foram repassadas altas consideráveis aos preços de venda ao varejo e ao consumidor final. A reação imediata foi uma redução no consumo de todas as categorias de produtos lácteos, principalmente os de maior valor agregado, como iogurtes e bebidas que foram substituídos ou simplesmente abandonados nos pontos de venda.

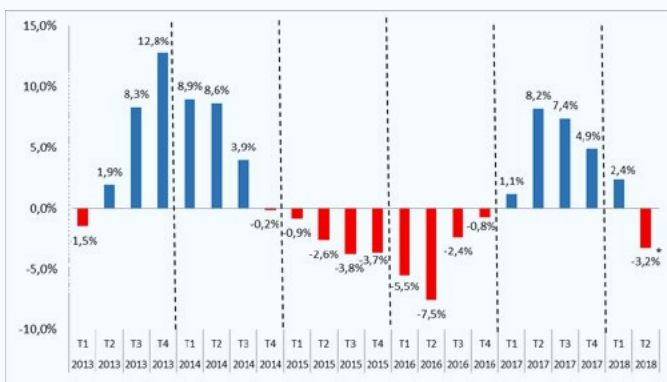
De fato, conforme podemos observar no gráfico sobre a captação formal de leite, ocorreu uma queda na oferta como acontece todos os anos, mas bem inferior ao que era esperado. Também podemos verificar que os preços dos lácteos no mercado internacional continuam com suas posições muito estáveis nos últimos meses, o que favoreceu o aumento dos volumes de importação no mês de julho e gerou um déficit de mais de 110 milhões de litros no mês. A oferta

doméstica maior que o esperado, mais o aumento das importações de leite, motivaram já no final do mês de julho a queda nos preços do leite e seus derivados no varejo, indicando que já a partir de agosto haveria queda de preços para a matéria-prima junto aos produtores.

Se a produção no campo não aumentar muito, já que os atuais preços pagos ainda são estimulantes, pode haver uma sustentação de preços no varejo melhor que em outras temporadas, de modo que talvez possa ser possível manter um certo equilíbrio entre a oferta e a demanda de lácteos no Brasil. Esta condição permitiria também uma sustentação nos preços pagos aos produtores um pouco mais de tempo. Do lado do consumo, pode se dizer que algumas categorias ainda sofrerão queda nos preços de venda e podem motivar um relativo aumento na demanda. Preços muito baixos ou muito altos não são ideais para a sustentação da cadeia do leite, precisamos estabelecer um preço justo de modo a não estimular muito a produção no campo nem inibir o consumo nas cidades.

Captação formal de leite

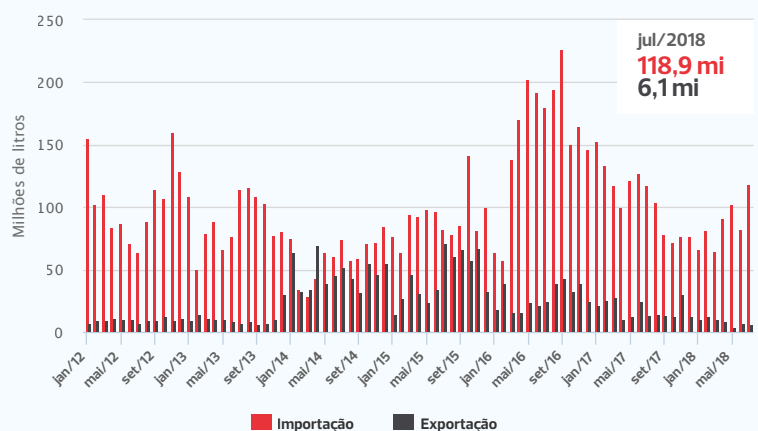
Varição mesmo trimestre ano anterior



5,47 bilhões de litros

Exportações e importações em equivalente-leite

Fonte: MDIC



Friminho:
Nova linha de
produtos, novo mascote,
realidade aumentada
em todas as embalagens
e um site novinho com
dicas e muita diversão.

Divirta-se com o Friminho:
friminho.com.br



Friminho é uma linha completa de produtos com os nutrientes que seu filho precisa para crescer com muita saúde. E também é um camaleão que extrapola as embalagens, levando muita diversão através da realidade aumentada. Na próxima ida ao mercado, não se esqueça de levar toda essa alegria pra casa.



Frimesa no PDV

Com a linha infantil Friminho renovada, os produtos chegaram no ponto de venda apoiados por ações de comunicação. Seguindo a estratégia de reposicionamento da marca e do personagem, a reformulação chegou também nas peças de merchandising que foram desenvolvidas de forma diferenciada para melhorar a informação e a visibilidade, com propósito de despertar a atenção e a curiosidade do público.

Além da linha Friminho, também foram realizadas ações com outros produtos da marca Frimesa. Depois de aplicado o treinamento para o time, selecionamos três trabalhos para mostrar a criatividade da equipe da ponta na montagem das peças de merchandising.



03

Foto: Arquivo Frimesa

AÇÕES MOSTRAM AS NOVIDADES DA MARCA E DESPERTAM ATENÇÃO DOS CONSUMIDORES



01



02

Foto: Arquivo Frimesa

01. NAVIO PIRATA: Em Brusque (SC), Supermercado Acher, a equipe da filial Itajaí (SC) promoveu a venda do achocolatado 200ml com um lindo barco pirata.

02. LEITES: De carona, os leites foram destaque na decoração da Loja do Extra da XV, em Curitiba. A equipe envolvida das repositoras Maria e Jussara, com a ajuda do coordenador Luciano.

03. FOGUETE: A equipe da filial de Curitiba preparou uma execução com tema "espacial". A exposição ocorreu na loja Jacomar, Costeira, São José dos Pinhais, por meio do coordenador Marcio dos Santos e dos repositores Jussemara de Melo e José dos Anjos.

Frimesa conquista prêmio no segmento de carnes

O troféu foi entregue na AveSui 2018, conquistado pela campanha de marketing “A Carne que o Mundo Prefere”

Foto: Arquivo Frimesa

TROFÉU categoria Varejo entregue ao diretor-presidente Valter Vanzella durante a premiação.



Foto: Arquivo Frimesa

Atenção e memória

Campanha da Frimesa está entre as que mais engajaram em junho e julho

Entre as melhores e maiores cooperativas de suínos e aves do Brasil, a Frimesa conquistou o prêmio Quem é Quem na categoria Varejo. O case vencedor foi a campanha de marketing "A Carne que o Mundo Prefere", iniciada em 2016, correspondente ao lançamento de 12 novos cortes de carne suína, bem como toda a estratégia de comunicação. A escolha ocorreu por meio de voto popular com coleta de dados e ranqueamento feito pela empresa Markestrat.

O título da melhor no Varejo entregue, pela Gessuli Agribusiness, durante a AveSui 2018, em 01 de agosto, corresponde às formas de apresentar o produto nos pontos de vendas, posicionamento da marca e desenvolvimento de embalagens inovadoras, destacando as iniciativas comerciais e de marketing das cooperativas visando alavancar as vendas de seus produtos.

Participaram da premiação dez categorias: Melhor Cooperado, Melhor Técnico/Assistência Técnica, Inovação, Gestão Operacional, Mulher Cooperada, Desempenho Econômico-Financeiro, Responsabilidade Ambiental, Responsabilidade Social, Desenvolvimento Sustentável e Varejo. A região oeste, com as cooperativas filiadas à Frimesa, foi o grande destaque: C.Vale com 5 premiações, Lar com duas e Primato, uma.

A premiação ocorreu durante a AveSui (Feira da América Latina de Aves, Suínos, e Peixes), realizada no dia 01 de agosto, data de início da exposição no Lar Centro de Eventos, em Medianeira, Paraná.

O filme publicitário da Frimesa "Três Gerações", da Campanha de 2018, está entre os que mais engajaram público no Brasil, entre junho e julho, segundo avaliação do Brain Club, clube de assinaturas de insights neurocientíficos sobre comerciais de TV. O estudo, realizado pela empresa de pesquisa Forebrain, revelou quais das 35 peças veiculadas ao longo dos dois meses causaram reações positivas no público. O impacto foi avaliado pelas tecnologias EEG, que analisam as ondas cerebrais, e Eye-Tracking, que monitora o movimentos dos olhos.

O comercial ficou colocado nas categorias: atenção (efetividade da propaganda na concentração do telespectador) e memorização (campanhas que ficaram na memória do público). A divisão motivação que avalia o engajamento também pertencia à pesquisa.

Todos os comerciais colocados estão disponíveis no link:

.....

<http://www.meioemensagem.com.br/home/comunicacao/2018/07/25/os-comerciais-que-mais-engajaram-em-junho-e-julho.html>



**É nobre,
em todos os sentidos**



SELO do programa suíno
certificado Frimesa.

Frimesa mantém um sistema produtivo integrado, totalmente tecnificado e com padrões sanitários elevados para garantir a excelência da carne suína. A qualidade sensorial e nutricional da proteína justifica a sua preferência mundial

Desejada pela maciez e suculência marcante, a carne suína possui atributos de saudabilidade, versatilidade e, principalmente, sabor, indispensáveis para o consumidor que aprecia e valoriza o alto padrão de qualidade dos alimentos que leva à mesa. O grau de excelência da carne mais consumida no mundo, a rainha das carnes, é resultado de um sistema de produção cada vez mais sustentável, das práticas de bem-estar animal, da tecnologia e, sobretudo, de processos que atendam aos critérios de segurança de alimentos.

Oferecer uma carne saborosa, padronizada e segura depende de como ela é produzida. Para a Frimesa, essa preocupação resulta do estabelecimento de diretrizes que normatizam e orientam todos os elos da cadeia, ou seja, desde a preparação do suíno na granja, passando pela industrialização até o mercado.

“Quando o consumidor compra uma carne com o nome Frimesa, ele pode ter certeza que esse é um alimento de qualidade, produzido seguindo os padrões de respeito ao animal, ao meio ambiente e às pessoas”, assegura o presidente da Frimesa, Valter Vanzella. Com estratégia de produção verticalizada, o grande diferencial da Central Frimesa é do seu arranjo produtivo. De forma organizada e integrada, 100% dos suínos recebidos tem sua origem em propriedades associadas às Cooperativas Filiadas, que são monitoradas e têm acompanhamento técnico constante. São cinco cooperativas que compõem a Frimesa – Copagrill, Lar, Copacol, C.Vale e Primato, todas com as operações centralizadas na região Oeste do Paraná.

“Ao contrário do que muitas pessoas ainda pensam hoje, o sistema de criação de suíno é muito profissional, que somado ao melhoramento genético, sanitário, produtivo e de qualidade nos permite ter reconhecimento internacional. O sistema produtivo, os índices, a rastreabilidade, as rações, as instalações, a tecnologia na granja, a mão de obra especializada, o meio ambiente e o bem-estar animal são exemplos do sistema de suínos da Frimesa, explica a supervisora e médica veterinária, Fabiane Bachega.

É sobre a chancela do Programa Suíno Certificado que a Frimesa normatiza e padroniza o sistema de criação até a entrada do animal no frigorífico. São cinco pilares: segurança do alimento, proteção ambiental, bem-estar animal, rastreabilidade e a saúde e segurança do trabalhador, procedimentos implantados, são um compromisso com responsabilidades definidas.

A partir disso, quando os animais estão prontos para serem encaminhados ao frigorífico, passam por práticas de manejo, preparação, tempo de jejum e, ainda na granja, embarque, transporte, desembarque adequado, período de descanso e métodos de abate humanitário até chegar à industrialização. “Esses cuidados refletem diretamente na produção, transporte, manejo e na qualidade da carne a ser produzida”, diz a veterinária. (*Leia Bem-estar*).



BEM-ESTAR

ESPECIALISTA AMERICANA
ORIENTA PRÁTICAS

Ao preparar a refeição com carne suína os aspectos como a maciez, textura e coloração são observados pelo consumidor. Esses atributos estão diretamente ligados às práticas para o bem-estar animal. Comprometida nesse aspecto, uma iniciativa da Frimesa foi trazer a consultora americana Erika Voogd, especialista mundial no assunto. Em seu trabalho buscou avaliar os impactos dos processos adotados pela empresa e orientar quanto às exigências do mercado.

Uma carne de baixa qualidade e até mesmo a produtividade pode estar associada ao estresse causado no animal. Uma série de reações acarretam em uma combinação de respostas comportamentais, bioquímicas e fisiológicas. Na prática, funcionam como um auxílio do organismo para reduzir a adversidade do manejo e do ambiente, porém, elas provocam alterações no metabolismo muscular que no caso fica comprometido no momento da conversão de músculo em carne. Por isso, ao ser preparada, a carne pode ficar seca, com perda de suculência ou com excessiva exsudação, o que compromete até mesmo a elaboração de alguns produtos industrializados.



NA PORTEIRA INDUSTRIAL Para atingir o nível de sofisticação da carne suína no âmbito da indústria, a existência de normas, auditorias e metodologias também alinham os processos internos — abate, desossa, industrialização, armazenamento e distribuição — à política de qualidade da Frimesa e às exigências do mercado.

A Frimesa mantém um time de profissionais da área da garantia de qualidade que, apoiados pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF), comprovam que todas as normas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento são seguidas e atestam a qualidade dos produtos sob os aspectos sanitário e tecnológico.

“A Frimesa tem a proposta de entregar para o mercado um produto diferenciado e de valor agregado. Diante desse desafio, as premissas do sistema de garantia da qualidade são assegurar a produção de alimentos seguros e com todos os atributos de qualidade exigidos”, conta a supervisora da garantia da qualidade e ambiental, Kareem De Luca Paz. Um dos diferenciais da Frimesa é a certificação IFS Global Markets Food, um reconhecimento internacional em que a principal planta de industrialização de carnes está de acordo com a legalidade e critérios com as normas de segurança de alimentos.

PLANTA industrial de Medianeira é certificada pela IFS Global Markets Food, reconhecimento internacional pelos critérios de segurança de alimentos.



Os programas de treinamentos que capacitam os colaboradores quanto aos requisitos das boas práticas de fabricação, bem como o atendimento das especificações de cada produto e na melhoria contínua, tratam-se de outro pré requisito para a fabricação de carne confiável e de qualidade. Essa qualificação inicia ainda quando o colaborador é integrado ao quadro, como explica Luca. "Nesse momento orientamos quanto às diretrizes gerais de qualidade e segurança e, na sequência, alinhamos quanto aos procedimentos operacionais específicos para cada função."

As linhas de produção da Frimesa possuem diversos programas de Auto Controle quanto: Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – HAPCC, Pontos Críticos de Controle – PCC, Programa de Pré requisitos Operacionais – PPO e Procedimento Padrão de Higiene Operacional (PPHO). "São aplicadas reciclagens anualmente e, em alguns casos, por exemplo, verificamos se há um entendimento claro das normas e aplicamos um questionário. Notas inferiores a sete passam por um novo treinamento", complementa a encarregada do controle de qualidade, Loeci Zancan.

DA FÁBRICA PARA MESA No processamento para uma carne de qualidade, pode se dizer que a primeira etapa de industrialização de suínos é o abate. O manejo para a insensibilização dos suínos na Frimesa está em conformidade com requisitos de bem-estar, eles são insensibilizados durante um procedimento de abate humanitário – que minimiza o sofrimento, sem dor, e ainda reduz problemas de qualidade da carne.

O gerente industrial, Gerson Elsenbach, esclarece ainda que a Frimesa atua em conformidade e incorpora o que há de mais inovador em termos de tecnologia de industrialização de carnes. "Recentemente foram instalados robôs na linha de abate que proporcionaram uma melhoria significativa na padronização do corte e esterilização do processo". Os processos automatizados também visam questões sanitárias, uma vez que evitam o contato humano e minimizam os riscos de contaminação. O reflexo da automatização é verificado também na padronização, como por exemplo, a utilização de tecnologias de última geração que utilizam luz infravermelha para fazer uma leitura da carcaça e posicionamento correto das ferramentas que garante uniformização do tamanho do corte.

No fluxo do processo chama a atenção a tipificação, nesse caso utiliza um equipamento para medir a quantidade de gordura e de carne magra na carcaça. Tudo isso para ter um corte de padrão específico e efetuar a melhor remuneração do suíno em decorrência de uma melhor qualidade e rendimento da carne produzida (kg/carne).

No pós-abate as carcaças são conduzidas e liberadas imediatamente para as câmaras de resfriamento, onde permanecem por 24 horas até atingir 7°C no centro do pernil. "O objetivo é baixar a temperatura da carne proporcionando melhores propriedades físico-químicas e microbiológicas da carne, além de melhorar as atividades seguintes na desossa e industrialização. Estes processos atendem os mercados mais exigentes do mundo e habilitam a indústria à exportação dos produtos", esclarece Elsenbach.

O MONITORAMENTO

e controle em todas as etapas de industrialização está até nos detalhes.



Foto: Arquivo Frimesa

PROGRAMAS capacitam os colaboradores quanto às boas práticas, melhoria contínua e segurança.



NA LINHA DE CORTES A indústria da Frimesa mantém o processo de produção da carne em linha contínua, desde o início do procedimento de abate até a desossa, momento em que a meia carcaça é dividida em diferentes cortes. Inicialmente acontecem os cortes primários – paleta, sobrepaleta, carré, barriga com costela e pernil.

Na sequência os cortes vão agregando formato e nobreza para atender à crescente demanda por carne cada vez em porções menores. O portfólio com 12 cortes prontos in natura, para a venda, permite ao consumidor da Frimesa o acesso porções a de 700g a 1 quilo; muito mais facilidade e versatilidade no preparo das refeições diárias.

“A compra de carne embalada diretamente pela indústria traz garantias pelos controles de higiene, de equipamentos, temperatura do ambiente e utensílios. Outra vantagem é que a mesma não passa por manipulação em outros pontos da cadeia”, complementa a supervisora de garantia de qualidade. Nesse contexto a relação de confiança pode ser traduzida pela procedência garantida e alimento seguro, uma vez que todos os cortes foram selecionados na fábrica.

Dos 7000 suínos abatidos pela Frimesa diariamente na planta em Medianeira, 6400 são transformados em corte in natura e temperados, e o maior volume segue para a produção de itens industrializados. “A tecnologia e a automação são as nossas grandes aliadas no ganho de escala e também de qualidade”, reforça Elsenbach.

O gerente da indústria conta que no setor são tomadas diversas medidas sanitárias como controles de tempos de troca de facas, luvas e utensílios; medição da temperatura de esterilizadores e controle do fluxo de produção para que no final a carne esteja nos padrões solicitados. “As carnes que são destinadas para industrialização passam por um raio-X ou detectores de metais para prevenir contaminações físicas como ossos e metais, por exemplo”. Além dos cortes prontos para o mercado, grande parte da carne segue para os processos de industrialização de linguiças, presuntos, curados e defumados.



CORTES da Frimesa, embalados diretamente na indústria, resultam em mais segurança para o consumidor.

15 anos de informação

EM 2003 A REVISTA
FRIMESA NASCEU PARA
APROXIMAR OS PÚBLICOS
ENVOLVIDOS E DIFUNDIR OS
VALORES DA COOPERATIVA

Em julho, a Revista Frimesa completou 15 anos de existência. A publicação trazia na sua primeira edição a filosofia de informar, divulgar as novidades da Cooperativa Central, reportagens sobre o sistema de produção do campo e dos colaboradores da empresa, além de atualizar os leitores dos investimentos e projetos desenvolvidos, tanto no âmbito industrial e comercial.

A primeira capa trazia a história dos 25 anos da Frimesa. Das 20 páginas da primeira publicação, hoje são 44, com veiculação bimestral. Nesse tempo de existência continua com a missão de estabelecer o bom nome da marca, além de fonte de conhecimento da Frimesa, das suas operações e contribuição para o desenvolvimento. Nessa jornada a Revista teve reportagens premiadas e foi referência em tantas outras.

Hoje, a Revista Frimesa continua sendo o principal veículo de comunicação corporativa da empresa que circula entre os diferentes públicos. De circulação bimestral, é distribuída gratuitamente para colaboradores, clientes e produtores, com tiragem de 16 mil exemplares e conteúdo dividido em 36 páginas.



parana.coop+10

Por um voto consciente e responsável

Esse é o objetivo do Sistema Ocepar ao aderir ao Programa de Educação Política parana.coop+10 do Sistema OCB. A ação é apartidária e voluntária. "As cooperativas, atentas ao atual cenário político-econômico nacional, devem assumir um papel de destaque na sensibilização de seus cooperados e colaboradores sobre a importância da participação política, com consciência e responsabilidades", afirma o presidente do Sistema Ocepar, José Roberto Ricken.

A primeira capacitação no âmbito do Programa foi realizada em Curitiba, nos dias 17 e 18 de julho, com a presença de 56 representantes de cooperativas de diversos ramos, especialmente agropecuárias, de crédito, saúde e de transporte. Durante dois dias, especialistas em temas eleitorais realizaram palestras com o objetivo de capacitar agentes de cooperativas para a construção e administração de redes sociais, para que sejam disseminadores da ideia de que mais que um direito, votar com responsabilidade nas próximas eleições é um dever do cooperado.

O presidente do Sistema Ocepar, José Roberto Ricken, e a gerente de Relações Institucionais da Organização das Cooperativas Brasileiras (OCB), Fabíola Nader, abriram o evento, que contou, ainda, com a participação do presidente da Frente Parlamentar do Cooperativismo (Frencoop), Osmar Serraglio, do superintendente do Sindicato e Organização das Cooperativas de Santa Catarina (Ocesc), Neivo Luiz Panho, e, também, dos superintendentes Robson Mafioletti, da Ocepar, Nelson Costa, da Fecoopar, Leonardo Boesche, gerentes, coordenadores e assessores do Sistema Ocepar.

A programação contou também com a presença do reitor da Universidade Positivo, professor Pio Martins, que falou sobre "Cenário Econômico e Político Nacional". Houve ainda a palestra "Marketing Político e Pesquisa Eleitoral", com o professor e diretor executivo do Grupo Datacenso, Cláudio Shimoyama, "Neuromarketing Digital", com o professor e conferencista Marcelo Peruzzo e "Estruturação e Coordenação de Redes Sociais", com o professor da Universidade Federal do Paraná, Tomas Sparano.

Ricken, o anfitrião, comentou que o período eleitoral exige que os cooperativistas estejam ainda mais organizados, a fim de escolher a melhor opção para representar e defender a causa cooperativista. "Nós vamos levar informações às cooperativas e seus cooperados, para que possam votar conscientemente nas melhores propostas. Essa é a intenção", enfatiza. "Em

síntese, é a conscientização do que a sociedade pode fazer para termos um país melhor. E o ano é esse", completa.

O dirigente diz ainda que a estratégia para chegar ao público das cooperativas será por meio de redes locais integradas para que as informações cheguem a todos, desde cooperados e seus familiares, funcionários e família, até o círculo de amigos, criando uma rede interna nas unidades por meio do whatsapp. "Com isso, é possível fazer com que as informações cheguem mais rapidamente até as pessoas que precisam tomar as decisões", explica.

HORIZONTE — Segundo a gerente de Relações Institucionais da OCB, Fabíola Nader, a intenção da mobilização da entidade com vistas às eleições deste ano está sintonizada com o objetivo de se ter um país mais cooperativo, o que se obterá por meio da identificação e eleição "de candidatos que tenham compromisso com a causa cooperativista". Nesse sentido, acrescenta que a alternativa é estimular o voto consciente. "A gente sabe que a população está frustrada com o sistema político brasileiro e, muitas vezes, acha que tem de se afastar do processo eleitoral, quando, na verdade, este é o momento de a gente construir o Brasil cooperativo que desejamos. Por isso, é preciso votar em candidatos que tenham compromisso com a nossa causa. Se queremos um Brasil mais cooperativos, com os mesmos princípios e a ética que nós temos, então precisamos eleger candidatos que tenham esse mesmo pensamento", argumenta.

ENCONTROS REGIONAIS – Entre os dias 06 e 09 de agosto, o Sistema Ocepar deu continuidade às capacitações de pessoas sobre o Programa de Educação Política parana.coop+10, com a realização de quatro Encontros Regionais e a participação de 118 profissionais de cooperativas paranaenses de vários ramos, nas cidades de Ponta Grossa (Centro-Sul), Maringá (Norte/Noroeste), Toledo (Oeste) e Pato Branco (Sudoeste).

O cooperativismo e as eleições 2018

Como movimento econômico e social organizado, precisamos ter em mente a importância de participar ativamente e de forma responsável do processo político. Afinal, escolhas bem fundamentadas e conscientes irão refletir em mais crescimento para todo o Brasil. Atento ao assunto, o Sistema OCB lançou o Programa de Educação Política. Além de capacitações, a ação abrange o lançamento da cartilha e da websérie "Cooperativismo e as Eleições 2018", disponibilizada nos canais da OCB: site, Twitter, YouTube e Facebook. O material, destinado a cooperados, seus familiares e também aos empregados das cooperativas é um instrumento que mostra a importância do voto e da participação efetiva e responsável no processo eleitoral.



PARA RICKEN, as cooperativas devem estar organizadas e os envolvidos conscientizados para escolher entre os candidatos aquele que defenderá o cooperativismo.



ÉTICA é ponto chave para eleger candidatos comprometidos e alcançar um Brasil cooperativo, segundo Nader



OESTE EM DESENVOLVIMENTO

PROGRAMA DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO DO TERRITÓRIO OESTE DO PARANÁ

Lançado em 2014, o Programa Oeste em Desenvolvimento (POD) é uma ação de Governança Territorial Regional que busca promover o desenvolvimento econômico sustentável do Oeste do Paraná por meio da sinergia das instituições e integração de iniciativas, projetos e ações estratégicas, de forma organizada e participativa para a tomada de decisões. Sua atuação acontece por meio das Câmaras Técnicas que abrangem todos os municípios do Oeste do Paraná, envolvendo mais de 300 voluntários representantes de várias instituições públicas e privadas.

Informações sobre o Programa e suas ações você encontra no site:
www.oesteemdesenvolvimento.com.br

secretaria@oesteemdesenvolvimento.com.br
(45) 3576-7081

Pautas Prioritárias

Na edição do Fórum do Programa de 2016 foram definidas 21 prioridades a serem trabalhadas entre 2018 e 2022

Através de uma avaliação mais detalhada, as lideranças do Oeste do Paraná selecionaram entre essas prioridades seis pautas que terão um esforço ainda maior nos próximos quatro anos por serem de extrema relevância para o desenvolvimento regional.

Estas pautas foram alinhadas e unificadas com todas as forças e lideranças do Oeste do Paraná, envolvendo o desenvolvimento sustentável de toda a nossa região. Para o sucesso de suas ações, serão necessárias a colaboração e a participação de todos.



SANIDADE ANIMAL

- Área livre de aftosa sem vacinação (2020)
- Conselho de Sanidade (2020)



PLANO ENERGÉTICO DO OESTE

- Rede de Distribuição de Alta Tensão
- Rede Rural: Melhorias
- Geração Distribuída (sem ICMS)



INFRAESTRUTURA E LOGÍSTICA

- Nova Ferrovia: (Dourados / Paranaguá)
- Aeroporto Regional: (área, projetos, execução)
- Pedágios: Novo modelo de concessões
- Duplicação BR 277



MELHORAMENTO GENÉTICO

- Tilápia
- Avicultura
- Suinocultura
- Bovinocultura de leite



SISTEMA REGIONAL DE INOVAÇÃO

- Ecossistema de Empreendedorismo e Inovação
- Programa Inova Oeste
- ConectaDel



SANEAMENTO AMBIENTAL

- Coleta seletiva e destinação de resíduos
- Aterros Sanitários (criação e regularização)
- Planos Municipais de Saneamento

Inovação pelo conhecimento

Frimesa participa do Programa de Inovação da Ocepar para melhorar suas atividades e avançar no mercado

Nos últimos anos a palavra inovação tornou-se essencial para o cooperativismo. A necessidade de agregar valor aos produtos, implantar novas tecnologias e adequar-se a novos mercados e às formas de consumo tornou a gestão das cooperativas muito mais complexa.

Para incentivar essa cultura, o Sistema Ocepar – Organização das Cooperativas do Paraná criou o Programa de inovação para o cooperativismo paranaense, em busca da discussão entre presidentes e colaboradores sobre a importância de inovar constantemente.

A Frimesa está participando do projeto, interessada e disposta a renovar e melhorar os seus processos, com profissionais das áreas de Pesquisa Desenvolvimento e Inovação, Indústria, Tecnologia da Informação e Segurança Alimentar e Ambiental além da participação dos presidentes junto à Organização. Eles são orientados a fim de definir as suas competências e criatividade, estimular a cultura da inovação e tornar-se sensíveis as necessidades do mercado, identificando perfis inovadores dentro das empresas.

De acordo com a gerente de Gestão de Pessoas, Elisa Fredo, "a inovação precisa ter propósito, mudar a vida das pessoas, transformando-as para a evolução. As ideias precisam ser viáveis financeiramente e oferecer ao mercado uma opção econômica sustentável, além de criativas, para conquistar o público".

O assistente técnico de PD&I, Quirino Alison Vilas Boas, é integrante da equipe. Para ele "o programa aliará as novas tecnologias e conceitos com os nossos conhecimentos e experiências do dia a dia. É uma grande responsabilidade e satisfação poder ser um agente e ter a oportunidade de fomentar a inovação dentro da Frimesa".

Em agosto, os gestores das cooperativas participam de um módulo nos Estados Unidos, em visita ao MIT Professional Education, instituição educacional de Massachusetts e empresas inovadoras da região de Boston.



Fraude Alimentar (Food Fraud)

O tema Food Fraud ou Fraude em Alimentos ainda é “novo” e considerado “obscuro”.

CURIOSIDADES:

10 ALIMENTOS MAIS
SUSCEPTÍVEIS A FRAUDE:

1. Azeite de Oliva
2. Leite
3. Mel
4. Açafrão
5. Suco de laranja
6. Café
7. Suco de maçã
8. Chá
9. Peixe
10. Pimenta do Reino

Trata-se de um termo genérico utilizado para abranger a deliberada e intencional substituição, adição, adulteração, falsificação de alimentos, ingredientes alimentares, ou embalagens de alimentos, ou afirmações falsas ou enganosas feitas sobre um produto para o ganho econômico. Essas alterações podem ser feitas por meio de processos que visam atribuir aos produtos qualidades e requisitos que não possuem ou ocultar más condições estruturais e/ou sanitárias deles. A única motivação da fraude em alimentos é a obtenção de lucro, mas, como acontece na maioria dos crimes, as fraudes podem ser explicadas pela coexistência de três fatores primários: a existência de golpistas (fraudadores), disponibilidade de vítimas vulneráveis (consumidores) e a ausência de um controle rigoroso e eficaz.

Uma pesquisa sobre Fraudes em alimentos, realizada por universidades europeias em mais de 70 países, tiveram os seguintes resultados:

- ▶ 40% dos respondentes indicaram que é fácil adulterar (métodos e conhecimentos disponíveis);
- ▶ 32% indicaram que a competição comercial é acirrada e é difícil bater as métricas que geram motivação;
- ▶ 40% disseram não haver métodos adequados e ambiente permissível;
- ▶ 36% disseram não haver canais de denúncias;

A preocupação por parte da Segurança de Alimentos vai além do fato de comprar “gato por lebre”, mas no risco dessa fraude afetar a saúde do consumidor. Muitas vezes o fraudador não tem nem conhecimento do risco à saúde que determinada fraude pode causar nas pessoas que consumirem o produto.

Em 2010, houve na China um problema de grande amplitude envolvendo fraude com o leite, onde foi adicionado melamina. A melamina é um composto químico de uso industrial para a produção de resinas, colas, plásticos, dentre outros, não aprovada para ser utilizada em alimentos. No caso da China, a melamina foi adicionada ilegalmente ao leite cru para aumentar a concentração de proteínas nos produtos alimentícios. Como a melamina contém concentrações elevadas de nitrogênio, ao ser adicionada ao alimento aumenta consideravelmente a concentração de proteínas. Nesse caso, o leite fraudado foi utilizado para a produção de leite em pó infantil, sem o consentimento do fabricante. O resultado foi de aproximadamente 40.000 casos de pedras nos rins em bebês, com três mortes e em torno de 12.900 bebês hospitalizados.

Nesse cenário, a fraude em alimentos deixa de ser simplesmente um desvio de qualidade e passa a ser encarada como uma enorme preocupação para a saúde pública e precisa ser gerenciada pelos programas de segurança dos alimentos das empresas.

De acordo com Karem De Luca Paz, supervisora da área de Qualidade & Ambiental, o desafio agora é introduzir controles contra a fraude dos alimentos nos programas de segurança da empresa. Como as possibilidades de fraudes são quase que infinitas, a empresa adquiriu recentemente um software que possui um banco de dados, constantemente atualizado, de casos de fraudes em alimentos já relatadas no mundo todo. Em paralelo, estamos identificando e estabelecendo medidas para eliminar ou minimizar as vulnerabilidades existentes.

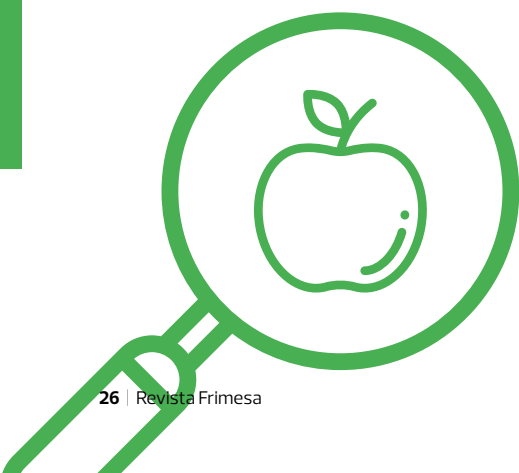




Foto: Arquivo Frimesa

Arte para crescer

PROJETO APOIADO PELA FRIMESA ORIENTA ADOLESCENTES PARA PRESERVAÇÃO PATRIMONIAL E A VARIEDADE ARTÍSTICA

Alunos dos colégios estaduais do município de Medianeira, João Manoel Mondrone, Marechal Arthur da Costa e Silva e Naira Fellini participaram nos dias 08, 09 e 10 de maio do projeto "Fazendo Arte Tecendo a Vida", apoiado pela Frimesa. As ações desenvolvidas buscam promover a educação patrimonial voltada para adolescentes do Estado do Paraná.

As oficinas de Patrimônio Histórico, Introdução à Arte e Arte Urbana acontecem de forma descontraída, onde os estudantes juntam o que aprendem à criatividade. Ministradas respectivamente pelos artistas Tatiana Zanelatto Domingues, Especialista em Conservação e Restauração de Monumentos Históricos e Arquitetônicos, Janete Mehl, artista plástica e escultora paranaense idealizadora do projeto, e Thiago Thipan, artista multimídia.

As disciplinas têm o objetivo de promover a consciência histórica e a prevenção à depredação

de bens tombados, além de oferecer aos alunos o contato com várias técnicas artísticas. O projeto conta com a participação de alunos do primeiro ano do ensino médio, que permanecem por mais tempo na escola para aplicar as noções de preservação. Uma parede da escola é escolhida para produção de um mural, atividade dos alunos que marca da passagem do grupo.

A pedagoga Yukie Takahashi juntou-se aos alunos do Naira Fellini, para pintar a imagem. Para ela "este é um trabalho incrivelmente necessário para as crianças hoje inseridas na escola, com vários tipos de problemas sociais e familiares. Isso ajuda a trabalhar a concentração que não conseguem ter em sala de aula. Se a gente pudesse fazer isso sempre, e se tivéssemos as condições para isso, eu acho que tinha que ser aula obrigatória durante o ano, porque ajuda socialmente e psicologicamente. Adorei. As crianças têm que ter esse momento de se expressar".

Autoridades e cooperativas discutem melhorias



Foto: Arquivo Frimesa

O Secretário de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA, Luís Eduardo Rangel, acompanhado pela auditora fiscal do SIPOA/PR, Caroline Del Negri de Oliveira e o deputado federal, Evandro Roman, estiveram reunidos com as Cooperativas do Oeste do Paraná em 12 de julho. O encontro aconteceu em Medianeira, na Sede da Frimesa. Na pauta estiveram assuntos relativos ao Serviço de Inspeção Federal, atualização tecnológica, sanidade e exportações, entre outros.

Muito solícito, Rangel se colocou à disposição das Cooperativas quanto a trazer soluções que dinamizem o setor produtivo de carnes. Participaram da reunião as cooperativas Frimesa, Lar, Copacol, C.Vale e Coopavel – representadas pela diretoria e equipe técnica.

Novo frigorífico

O diretor-presidente da Frimesa, Valter Vanzella, junto ao Conselho Fiscal, visitou as obras do novo frigorífico em Assis Chateaubriand, Paraná, no fim de junho. Ao todo a área construída será de 140.931m² num terreno de 115 hectares.

O novo investimento fica a 150 quilômetros da sede da cooperativa e terá capacidade de abate e processamento total de 15.000 suínos em 2030. Também promoverá o desenvolvimento na região Oeste do Paraná, gerando 4.000 empregos diretos, quando estiver terminado.



VANZELLA e conselho fiscal acompanhando o andamento das obras em Assis.



Foto: Arquivo Frimesa

Texas Tech University

15 universitários estadunidenses da Texas Tech University participaram de um intercâmbio a Foz do Iguaçu e região. Na oportunidade, visitaram a Frimesa para aprimorar os conhecimentos sobre a região, produção industrial e os projetos socioambientais, comprovados na prática, quando passaram pelo Parque Ambiental Frimesa.

O professor Doutor, Clifford Fedler, conta que "eles não imaginavam que havia um cuidado tão grande com o lixo gerado no processo produtivo. E algo muito parecido com o realizado na Frimesa é o que estão tentando implantar nos Estados Unidos. Portanto, a cooperativa é um exemplo para eles e os ajudará muito durante as aulas".



Foto: Arquivo Frimesa

Intercâmbio em Lácteos

De 17 a 18 de maio, as Unidades de Lácteos de Marechal Cândido Rondon e Matelândia receberam a visita de 38 gestores e técnicos de laticínios das regiões do Brasil. O grupo participou do 4º Intercâmbio Técnico realizado pela Cap-Lab, empresa de distribuição de materiais para laboratórios e indústrias de laticínios.

A visita promoveu a Troca de informações e oportunidade para conhecer de perto os processos utilizados pela Central. Os participantes constataram a existência de uma diversidade muito grande na forma de tratar a qualidade do leite e a produção dos alimentos que chegam à mesa do consumidor. Para a Cap-Lab, "a iniciativa de organizar intercâmbios é uma forma de contribuir para



Foto: Arquivo Frimesa

a evolução e crescimento da indústria brasileira do setor de lácteos".

Esta foi a primeira vez que a programação teve em foco a produção de lácteos no Brasil. Em viagens anteriores os profissionais visitaram empresas argentinas, seguido da Bélgica e França e, no ano passado, visitaram o Uruguai e Argentina.



Foto: Arquivo Frimesa

Semana de Combate às drogas

Família também é prazer



Com o tema “Família também é prazer”, a equipe do Programa Saber Viver da Frimesa realizou desta vez, entre os dias 25 e 29 de junho, a Semana de Combate às drogas. As ações voltadas ao público interno trataram das relações familiares, posicionando a família como base para evitar o uso e motivar o abandono das drogas.

Este ano, nove palestras nas Unidades de Medianeira, Matelândia e Marechal Cândido Rondon, ministradas pelo presidente do Conselho do Direito da Criança e Adolescente de Medianeira, Antonio Carlos Pereira, reuniram 632 colaboradores para refletir o papel da família no contexto atual e a contribuição na prevenção e tratamento das drogas, bem como promover uma relação saudável entre o colaborador e as pessoas do lar. O “Caminho da Vida”, espaço disponibilizado em Medianeira, convidou as pessoas a repensarem as decisões tomadas e como elas determinam o seu destino.

A iniciativa logo trouxe resultados, “já tivemos colaboradores que nos procuraram com o objetivo de receberem orientação de como identificar usuários na família e informações sobre os grupos de apoio como o Amor Exigente, por exemplo.

Tivemos colaboradores encaminhados para atendimentos alternativos e também tratamento através de internamento”, relata a responsável pelo programa e assistente social, Ana Baú.

O espaço “Caminho da Vida” levou os colaboradores a refletirem sobre os momentos vividos e as consequências das decisões tomadas ao longo de suas vidas.

Semana de Prevenção a Incêndio

Pensando na saúde e qualidade de vida dos seus colaboradores, a equipe de Segurança do Trabalho da Frimesa realizou entre os dias 02 e 06 de julho, a Semana de Prevenção a incêndio. Com atividades realizadas nas maiores Unidades da Central, através de representações das práticas de prevenção e combate, instruíram quanto aos cuidados no ambiente de trabalho e em casa, e também promoveram a noção dos riscos e consequências quando o fogo se alastra.

Brigadistas e bombeiros participaram durante a semana realizando simulações de combate a incêndio e abandono, inspeções nos equipamentos e representações. Para que os colaboradores fossem ainda mais atingidos pela campanha, a equipe de Gestão de Pessoas enviou mensagens sobre os cuidados domésticos.

O bombeiro civil, Fabrício de Souza, participou da apresentação sobre a importância do brigadista e a sua atuação no combate as chamas ainda no início. Para ele, “essas iniciativas se mostram úteis porque trazem conhecimento a todas as demais pessoas que passam a conhecer o papel desse colaborador em específico e até mesmo possibilita ao grupo a capacidade de auxiliar, ao notificá-lo sobre o princípio de incêndio”.





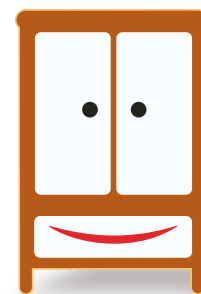
Vestir-se de solidariedade

PROGRAMA DE RESPONSABILIDADE SOCIAL TEM BONS RESULTADOS AO PROMOVER DOAÇÃO DE ROUPAS ENTRE COLABORADORES

Roupas, calçados, roupas de cama (adultos e infantis) e cobertores em boas condições, mas sem uso, podem ter um destino solidário na Frimesa. Para incentivar pessoas a cooperar para um mundo melhor, a cooperativa lançou em junho o Programa de Responsabilidade Social "Guarda Roupas Solidário". A iniciativa promove a doação entre as pessoas, dentro da cooperativa, ajudando os colaboradores e suas famílias que precisam de itens de vestuário.

O Departamento de Gestão de Pessoas é responsável pelo Guarda Roupas Solidário e orienta que aqueles que desejam participar, deixem suas doações nas caixas de coleta identificadas, próximo à portaria. "Lembramos a importância de retirar apenas o que for necessário e útil". O armário com as peças expostas fica próximo ao restaurante da Unidade Fabril de Medianeira, disponível para que os colaboradores que precisam.

Este é um programa contínuo, se manterá no decorrer do ano. "Estamos recebendo várias doações, e, à medida que são expostas, saem rapidamente. Percebemos a alegria das pessoas que são beneficiadas com as peças disponibilizadas através das manifestações positivas e constatamos um forte espírito de solidariedade presente. Nas primeiras três semanas da campanha do mês de junho, recebemos 2.117 peças e, neste mesmo período, foram retiradas pelos colaboradores 1.603 peças", explica a gerente da Área de Gestão de Pessoas, Elisa Fredo.



**GUARDA-ROUPA
SOLIDÁRIO**

Iniciação à leitura

Frimesa colabora com projeto de leitura infantil com doação de livros

Para alimentar sonhos, valores positivos e iniciativas por uma sociedade melhor, a Frimesa estabeleceu uma parceria com o Centro Municipal de Educação Infantil Pequeno Polegar de Medianeira para o "Projeto Literário" da instituição. Por meio do programa de responsabilidade social da empresa, foram recolhidos entre os colaboradores 267 livros e gibis.

O projeto consiste em iniciativas para estimular o interesse pela leitura, desde a primeira infância. Outra ação da instituição foi a geloteca, que constitui em restaurar uma geladeira que seria descartada para utilização como prateleira para os exemplares.

A instituição atende crianças de 11 meses a quatro anos, berçário a pré-escola. A diretora do CMEI, Isaura Maria Paludo, esclarece a importância dessa união. "Nós percebemos a diferença que isso faz na educação, pelo estímulo, na expressão das crianças, a desenvoltura e maior participação. Elas se sentem importantes, se sentem acreditadas. E a gente vir buscar esses livros demonstra que a indústria realmente acredita, que quer fazer o diferencial, alguma mudança na educação."



Foto: Arquivo Frimesa

Voluntariado marca o Dia de C, em Medianeira

Com o evento transferido para 05 de julho, a Frimesa juntou-se às cooperativas Lar, Sicredi, Sicoob e Unimed, de Medianeira, para realizar as ações no Dia de Cooperar. O propósito é reforçar o compromisso com o desenvolvimento da comunidade onde estas cooperativas estão inseridas e também das pessoas que a compõe, além de comemorar o Dia Internacional do Cooperativismo, celebrado este ano no dia 07 de julho.

As ações iniciaram na escola João Paulo II. A programação contou com práticas de jardinagem, reposição das flores e limpeza do pátio, doação de móveis usados, por fim, foi entregue uma

caixa de areia para que as crianças possam se divertir com maior conforto e segurança, uma vez que esta é totalmente cercada e coberta.

Ainda, nos meses de junho e julho, aconteceram no colégio Naira Fellini, ações culturais, como teatros e palestras para os alunos e professores, que tratam da importância da família e educação financeira, entre outros.

Para a diretora do João Paulo II, Elisane Ferrari, o Dia de C na instituição foi de grande valia. "Deixar a escola mais bonita estimula os alunos a gostar dela. Percebemos que além do poder público nós temos pessoas que trabalham pelo bem da comunidade escolar. Quando começaram com a construção da casinha, do ajardinamento, isso alegrou nossos alunos, eles perceberam que agora teriam a escola bem arrumada, e isso estimula eles a agir, a participar, o que gera interesse, e o interesse gera conhecimento," comenta.



Foto: Arquivo Frimesa



Foto: Arquivo Frimesa

Nova oportunidade

Educação de Jovens e Adultos forma mais duas turmas na Frimesa

Para elevar a escolaridade, colaboradores da Frimesa frequentaram aulas do EJA – Programa de Educação de Jovens e Adultos. A conclusão do Ensino Médio e Ensino Fundamental trata-se de uma oportunidade ofertada em parceria com o Serviço Social da Indústria (Sesi).

No dia 04 de julho, 26 alunos das Unidades de Medianeira e Matelândia participaram da cerimônia de entrega de certificados. Os supervisores dos departamentos da Frimesa, o gerente do Sesi – Foz do Iguaçu, Thiago D'arisbo, e o Diretor Executivo, Elias Zydek, estiveram presentes.

A auxiliar de higienização, Janete Ferreira, e o operador de máquinas, Aldeson da Costa, eram formandos do Ensino Médio e durante um ano e meio estudaram online e presencialmente em um espaço próprio em Medianeira, para a conclusão desse nível. “Antes disso, eu estudei até a primeira série e, com a EJA disponível aqui na Frimesa, vi a oportunidade de concluir e estudar as duas últimas séries. Quando finalmente me formei, fiquei aliviada e realizada por ter vencido mais essa etapa”, comenta Janete. Aldeson tinha feito apenas o Ensino Fundamental e ficou cerca de 10 anos sem estudar e, agora formado, não pensa em parar. “Pretendo fazer o Enem para entrar numa faculdade no ramo de alimentos, é o que eu gosto de fazer, por já ter um conhecimento adquirido no trabalho. Também para continuar aqui, nesses dez anos trabalhando, me enraizei e não pretendo sair”.



GESTÃO DE PESSOAS INFORMA

Portal do Colaborador

Caro colaborador, o Portal é importante veículo de comunicação interna disponível desde 2014. Com ele, você tem fácil acesso a programas, benefícios e ações de diversas áreas, como recrutamentos, novidades, consultas ao cartão ponto e justificativas nas marcações. Você também pode deixar mensagens.

Acesse sua área pelo link <http://portal-frimesa.sede:9090/web/guest> no seu navegador de Internet e preencha os campos “usuário” com o código do seu crachá; a senha já vem indicada na folha de pagamento. Se você utiliza o sistema Senior, os dados são os mesmos para login no aplicativo.

Inflação

De acordo com o INPC – Índice Nacional de Preços ao Consumidor – órgão especializado do IBGE que realiza a medição dos níveis de inflação acumulada, o valor registrado em junho de 2018 ficou em 1,43%.

Atualização cadastral

A Frimesa está utilizando o canal de comunicação Whatsapp, como uma das formas de repasse de informações. Por isso, informe ao DGP ou atualize o seu número de telefone celular no Portal, assim como as informações cadastrais, que também são importantes para o eSocial—Sistema de Escrituração Digital das Obrigações Fiscais, Previdenciárias e Trabalhistas.

Gente que faz a nossa

Junho

05 anos

Medianeira
Ada Centurion
Ana Claudia Vestana
Andre Machado
Andreia Carlos
Aparecida Costa
Claudete Santos
Claudio dos Santos
Cleonice Grando
Derenice da Silva
Dinaura Ramos
Eliane Gomes
Eva Aparecida Giusti
Francinaldo Rocha
Gustavo Davalos
Jaqueline Dagostin
Jessica de Souza
Jessica dos Santos
Jorge Laiol
Leonilda Neves
Loreni da Silva
Marciano Rodrigues
Matheus Braga
Neide Melz
Regina Silva
Rosimara dos Santos
Simoni Alievi
Valdemar Rodrigues
Viviane de Lara
Yuri Carmona
Matelândia
Eliel Borges
Evair Fracaro
Francieli Borges
Ivani Moresco
Marechal Cândido Rondon – PR
Anderson Abegg
Elaine da Silva
Regina Bruckmann
Capanema – PR
Daniel dos Santos
Curitiba – PR
Ana Paula Grande
Walquiria dos Santos
Apucarana – PR
Ana Paula de Melo
Juliano Manha
Marcia Alves
Vanusa Salomao
São Paulo – SP
Rosângela da Silva
Bebedouro – SP
Juliana de Oliveira
Itajaí – SC
Valeia Bittencourt
Esteio – RS
Claudia Marinho
Daniela Funk
Everton de Moraes
Chapecó – SC
Ana Paula Boeira

Seção
Emb. Industrializ.
Compras
Desossa
Embal. Congelados
Embut. Tosc. Not.
Higiene 3º Turno
Estufas
FIME
FIME
Sala de Miúdos
Abate
Recepção
Estufa Noturno
Carcasas Noturno
Mat. Prima Car.
FIME
FIME
Colab. Fora Sessão
Embut. Tosc. Not.
Fat. Cortes Not.
Mecânica Geral
Expedição 1º Tur.
Abate Noturno
Colab. Fora Sessão
Embutidos Salsicha
Fatiados Cortes
Emb. Industrializ.
Sala Cond. Not.
Elétrica
Seção
log./Beb. Lác.
logurte Bandeja
log. Copo
Sobremesa
Seção
Manutenção UHT
Contr. de Qualidade
Coagulação
Seção
Ind. Unidades
Seção
Vendas
Vendas
Seção
Vendas
Vendas
Vendas
Vendas
Seção
Vendas
Seção
R.Fis./C.Est.
Seção
Vendas
Seção
Vendas
Vendas
Vendas
Seção
Vendas



Everton Elias Cardoso
Desossa
Medianeira - PR
20 anos em Junho



Marinaldo da Rocha
Sesmt
Medianeira
20 anos em Junho

10 anos

Medianeira – PR
Adriana Graf
Adriano Buche
Ailton Mangue
Aparecido dos Santos
Claudimir Tavares
Clecir da Silva
Diogo Mendes
Dorines Bernadon
Ignacio Roque Menzel
Jose Fernandes
Juliano Penes
Leandro Bonett
Neri Valesan
Odair Nedel
Rafael Hoffman
Rodrigo Luiz Lorenzi
Sandro Kroth
Vania Hammes
Vilmar da Silva
São Paulo – SP
Tatiana Pinotti

Seção
Embut. Industrializ.
Desossa
Desossa Noturno
Exp. 1º Turno
Elétrica
Hig. Int. 1º Turno
Almox. Adm.
Fatiados Cortes
Desossa
Desossa
Embut. Industrializ.
Exp. 2º Turno
Hig. Int. 2º Turno
Desossa Noturno
Desossa Noturno
FIME
Desossa
Desossa Noturno
Silos Carnes
Seção
Vendas

15 anos

Medianeira – PR
Milton Luis Maurer
São Paulo – SP
Sueli Manoel
Curitiba – PR
Terezinha de Carvalho
Capanema – PR
Cloves Erich
Claudio Jose Andrioli
Obra Barracão Prensa
Iduarte da Silva
Jaudir de Oliveira
Jose Graciano Filho

Seção
Ind. 3º T.
Seção
Vendas
Seção
Vendas
Seção
Manut. Geral
Ind. Unidades
Seção
Obra
Obra
Obra

20 anos

Medianeira – PR
Everton Elias Cardoso
Marinaldo da Rocha
Roberto Carlos Rockenback
Salesio Nunes
Marechal Cândido Rondon – PR
Edivaldo de Oliveira

Seção
Desossa
Sesmt
Presuntaria Not.
Industr. Noturno
Seção
Coagulação

25 anos

Medianeira
Edimar Benevides
Ivani Rossato
Junival dos Santos
Maria de Fatima Gonçalves
Marta Schulz
São Paulo – SP
Adriana Peres

Seção
Financeira
Embal. Banha
Restaurante
Desinfec. Tripas
Fatiados
Seção
Faturamento



Roberto Rockenback
Presuntaria
Medianeira
20 anos em Junho



Salesio Nunes
Industr. Noturno
Medianeira
20 anos em Junho



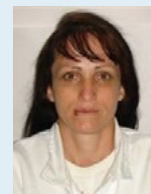
Edivaldo de Oliveira
Coagulação
Marechal C. Rondon
20 anos em Junho



Junival dos Santos
Restaurante
Medianeira
25 anos em Junho



Edimar Benevides
Financeiro
Medianeira
25 anos em Junho



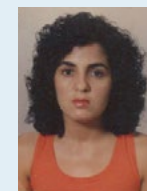
Marta Schulz
Fatiados
Medianeira
25 anos em Junho



Ivani Rossato
Embal. Banha
Medianeira
25 anos em Junho



Maria de F. Gonçalves
Desinfecção de tripas
Medianeira
25 anos em Junho



Adriana Peres
Faturamento
São Paulo - SP
25 anos em Junho



Elizeth Ribeiro
FIME
Medianeira
20 anos em Julho



Helio dos Santos
Triparia
Medianeira
20 anos em Julho



Milto Mondini
Embalag. Banha
Medianeira
25 anos em Julho



Vilson Abegg
Manut. Indústria
Medianeira
25 anos em Julho

Julho

05 anos

Medianeira – PR

Adao Fortes

Adriana Friedrich

Alisson Douglas Camello

Anderson da Luz

Celina dos Santos

Claudinei Brum

Edson Luis Zado

Jane Almeida

Joselita Cechim

Julio Cesar Cardoso

Natalia Della Giustina

Nathiele Schardosin

Olier de Oliveira

Pedro George dos Santos Oliveira

Roselildo Domingues de Carvalho

Rosenilda da Silva

Sonia Lange

Matelândia – PR

Valdecir de Andrade

Marechal Cândido Rondon – PR

Alessandra Andrzejewski

Arao Lins

Francisco Ribeiro da Cruz

Maurício Alexsandro Rieger

Rogério Krein

Capanema – PR

Andre Hofstetter

Aurora – PR

Casar Warmling

Curitiba – PR

Fabiane Assis

Luiz Fernando Pasqualini

Michele Gonçalves

Apucarana – PR

Alessandra Feliz

Carla Meneghin

Diana Silva

São Paulo – SP

Carlos Gava

Itajaí – SC

Lindamir Travinski

Esteio – RS

Mirian dos Santos

Bebedouro – SP

Creusa da Silva

Rosana dos Santos

Rio de Janeiro – RJ

Erica Afonso

Maria Elisabete de Araujo

Seção

Desossa Noturno

Emb. Industri. Not.

Desossa

Expedição 3º Turno

Desossa

Mortadelas

Desossa

Vest./Banheiros

Emb. Congel. Not.

Embutidos Ind.

Mat. Prima Car.

SAA

Cabeça Noturno

Embut. Indust. Not.

Embal. Indust. Not.

Hig. Inter. 3º Turno

Triparia Noturno

Seção

Manut. Geral

Seção

Laboratório

Manut. Indústria

Manut. Civil

Higiene Interna

Manut. Civil

Seção

Ind. Unidades

Seção

Ind. Unidades

Seção

Vendas

Vendas

Vendas

Vendas

Vendas

Vendas

Vendas

Vendas

Vendas

Vendas

Vendas

Vendas

Vendas

Vendas

Vendas

Vendas

Vendas

Vendas

Vendas

10 anos

Medianeira – PR

Adilce Helfestein

Adriana Farrapo

Claudete de Macedo

Edna de Souza

Eliziana Cavalheiro

Fernanda Trevisol

Josiane Silva

Lucimar Sabino

Luiz Pereira

Maria Vasconcelos

Neverson dos Santos

Sandra Mendonça

Sirlei de Oliveira

Sirlei Trevisan

Wagner Morais

Matelândia – PR

Vania Menger

Marechal Cândido Rondon – PR

Evangelista Correa

Seção

Fatiados Cortes

Embut. Tosc. Not.

Embut. Industrializ.

Embut. Industrializ.

Hig. Int. 3º Turno

Desossa Noturno

Embal. Indust. Not.

Embal. Indust. Not.

Estufas

Fatiados Cortes

Defumados Not.

Desossa Noturno

Hig. Int. 1º Turno

FIME

Presuntaria Not.

Seção

Laboratório

Seção

Coagulação

15 anos

Medianeira – PR

Daiane Maciel

Marlene Turella

Nildete Centenaro

Matelândia – PR

Rudimar Milani

Curitiba – PR

Higor Primo

Seção

Embal. Industr. Not.

Desossa

Emb. Indust.

Seção

M. Prima Leite – O

Seção

Vendas

20 anos

Medianeira – PR

Elizeth Ribeiro

Helio dos Santos

Seção

FIME

Triparia

25 anos

Medianeira – PR

Milto Mondini

Vilson Abegg

Seção

Embalag. Banha.

Manut. Indústria

30 anos

Medianeira – PR

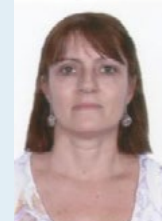
Elaineis Valentini

Roberto Cavalleri

Seção

Higiene Adm.

Apoio com.



Elineis Valentini
Higiene Adm.
Medianeira
30 anos em Julho



Roberto Cavalleri
Apoio Com.
Medianeira
30 anos em Julho

Gente que faz a nossa história

Agosto

05 anos

Medianeira
Ana Paula da Silva
Andreia Bairros
Andreia da Silva
Cecilia Sandoval
Csusana Riquerre
Elisiane da Silva
Fabricio de Souza
Greici Zbronski
Guilherme Maia
Ilson Araujo
Jaqueline Alves
Kendra de Paula
Laercio Batista
Luiz Naressi
Maria Fonseca
Miguelina Antunes
Paulo da Silva
Robson Rodrigues
Tiago de Oliveira
Zenair Matielo
Matelândia – PR
Ivonei dos Santos
Curitiba – PR
Jessica Ramos
São Paulo – SP
Kelly Dionisio
São João – PR
Catiane Linden
Itajaí – SC
Fernando Strebe
Esteio – RS
Dioneia de Souza

Seção
Maturados/Salame
S.I.F Noturno
Embalag. Industr.
Desossa
Desossa Cabeças
Desossa Noturno
Seg. trab.
Expedição 2º Turno
Expedição 3º Turno
Higiene Externa
Desossa Cabeças
Atend. Cliente
Expedição 1º Turno
Embal. Defum. Not.
Desossa Noturno
Embut. Indust. Not.
Desossa Noturno
Embut. Indust.
Vendas
Embal. Banha
Seção
Plataf. Recep.
Seção
Vendas
Seção
Vendas
Seção
Plataf. Recep.
Seção
Vendas
Seção
Vendas

10 anos

Medianeira
Adriana Carnin
Alceu Roos
Deborah Heidecke
Gisele Toniazzi
Kesia Domingos
Nilva Lino
Vilmar de Souza
Marechal Cândido Rondon – PR
Alexandre Kochen
Nadir Graebim
Sueli dos Santos
Curitiba
Andreia Bormann

Seção
Embut. Tosc. Not.
Graxaria
SAA
Fatiados Cortes
Hig. Int. 3º Turno
Embal. Hamburguer
Desossa
Seção
Leite UHT
Leite UHT
Leite UHT
Seção
Vendas

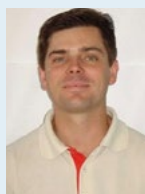
Quer fazer parte dessa história?

A Frimesa oferece vagas de emprego para o setor produtivo, na unidade frigorífica e para as unidades de leite. **Estas vagas podem ser preenchidas por pessoas com deficiência ou reabilitados do INSS.**

Interessados comparecer na Sede da Frimesa – Rua Bahia, 159, Bairro Frimesa, em Medianeira (PR) – de segunda a sexta-feira, das 08h às 10h.



Flavio Rippel
Higiene Int. 1º Turno.
Medianeira
20 anos em Agosto



Marcio Donadel
Operc.
Medianeira
25 anos em Agosto



Marli Terezinha Dias
Restaurante
Medianeira
20 anos em Agosto



Inocencio Torres
Manutenção Indústria
Marechal C. Rondon
25 anos em Agosto



Manoel Paz
Op. Caldeira
Marechal C. Rondon
25 anos em Agosto

15 anos

Medianeira
Angelo da Silva
Elio Meurer
Everton Machado
Gilmar de Oliveira
Rosmari Rosinke
Valmir Xirelles
Marechal Cândido Rondon – PR
Nivalda de Faria

Seção
Mec. Frigorífico
Desossa Not.
C. Qualidade
Oper. Caldeir. 1
Financeiro
Cozimento Not.
Seção
Abate

20 anos

Medianeira
Flavio Rippel
Marli Terezinha Dias

Seção
Hig. Int. 1º Tur.
Restaurante

25 anos

Medianeira
Marcio Donadel
Marechal Cândido Rondon – PR
Inocencio Torres
Manoel Paz

Seção
Operc.
Seção
Manut. Indústria
Op. Caldeira

30 anos

Medianeira
Emilio da Silva

Seção
Desenv./sist.

35 anos

Medianeira
Maria de Lurdes Mendes

Seção
Embut. Indust.



Emilio da Silva
Desenv./sist.
Medianeira
30 anos em Agosto



Maria de Lurdes Mendes
Embut. Industrializados
Medianeira
35 anos em Agosto

Frimesa

Vai de iogurte de verdade.
Vai de Frimesa.



OLIVIA

A cremosidade irresistível do iogurte Grego Frimesa ficou ainda mais deliciosa. Agora são 10 opções em embalagens individuais, com inspiração na diversidade de frutas que temos no Brasil. Ficou na dúvida? Prove todos.



frimesa.com.br

[f/FrimesaOficial](https://www.facebook.com/FrimesaOficial)

TREINAMENTOS

A parceria entre a Frimesa e o SESCOOP – Serviço Nacional de Aprendizagem do Cooperativismo – todos os meses é vista através dos vários cursos, treinamentos e qualificações.

JUNHO

01 TRABALHO EM ALTURA – NR35

Na Unidade Industrial de Marechal Cândido Rondon, colaboradores foram treinados durante oito horas sobre requisitos e medidas de proteção, para garantir a segurança e saúde daqueles que trabalham em altura.

04 FORMAÇÃO DE INSTRUTORES INTERNOS

19 colaboradores de Medianeira receberam treinamento de oito horas sobre técnicas e fundamentos e prática da comunicação em público, possibilitando autoconfiança, capacidades e argumentações nas relações cotidianas.

04 a 27 QUALIFICAÇÃO INDUSTRIAL – CARNES E DERIVADOS

Durante 48 horas, 26 colaboradores receberam treinamentos sobre conceitos aplicáveis em indústrias alimentícias de carnes e derivados para melhoria dos processos internos. O curso realizou-se em Medianeira.

07 e 08 RELAÇÕES INTERPESSOAIS E INTRAPESSOAIS

Em Medianeira, 27 colaboradores participaram durante 16 horas do treinamento sobre o impacto das mudanças, pressão do ambiente laboral e reflexos na relação da equipe, com foco no equilíbrio emocional para transformar dificuldades do processo criativo e demais contextos.

15 a 29 METROLOGIA E CALIBRAÇÃO

A equipe técnica de 23 pessoas, responsável pela gestão metrológica, foi capacitada a calibrar instrumentos de medição durante 16 horas, na Sede.

25 a 29 CORTES ESPECIAIS

20 colaboradores da Unidade Industrial de Marechal Cândido Rondon participaram, durante 40 horas, do treinamento sobre execução de técnicas para alta capacidade de abate suíno e cortes segundo padrões do mercado consumidor.

04 ESTRATÉGIAS ESSENCIAIS PARA COMUNICAÇÃO EM PÚBLICO

19 colaboradores de Medianeira receberam treinamento de oito horas sobre técnicas e fundamentos e prática da comunicação em público, possibilitando autoconfiança, capacidades e argumentações nas relações cotidianas.

04, 05 DESENVOLVIMENTO DE ALTA PERFORMANCE PARA EQUIPES DE TI

19 colaboradores de Medianeira receberam treinamento de oito horas sobre técnicas e fundamentos e prática da comunicação em público, possibilitando autoconfiança, capacidades e argumentações nas relações cotidianas.



04 a 08, 11 a 15, 18 a 22, 25 a 29 BRIGADA DE EMERGÊNCIA – PARTE 2

Mais de 100 colaboradores da Unidade de Medianeira, divididos em quatro turmas, foram capacitados durante 40 horas para desempenhar a função de Brigadista de Incêndio para prevenção e combate a princípios de incêndio, de acordo com o previsto na NBR 14 276, e NPT 17.

Nos dias 01, 02, 03 e 04 de maio de 2018, os colaboradores da recepção de suínos e abate, das unidades frigoríficas de Medianeira (UFM) e Marechal C. Rondon (UFR), participaram do treinamento de Bem-estar animal. O objetivo foi capacitar os funcionários quanto à importância do bem-estar animal no manejo pré-abate, a fim de evitar maus tratos e minimizar o estresse.

Quem ganha com isso são os colaboradores que, constantemente, podem ampliar os conhecimentos sobre o trabalho.

BRIGADA DE EMERGÊNCIA – PARTE 2

02 a 04, 18 a 20 – **MATELÂNDIA**

53 colaboradores foram capacitados a desempenhar a função de brigadista de incêndio segundo a NBR 14 276, e a NPT 17 foram dois períodos de curso de 20 horas cada.

09 a 13 – **MARECHAL CÂNDIDO RONDON**

Durante 40 horas, 20 colaboradores participaram de treinamento para formarem a brigada de incêndio da cooperativa, prevenir e combater princípio de incêndio.

05 e 06 **RELAÇÕES INTERPESSOAIS**

24 colaboradores da Sede participaram durante 16 horas de momentos de reflexão sobre a importância e influência do autoconhecimento, autoconfiança, trabalho em equipe e ética profissional.

11 **TRABALHO EM ALTURA – NR 35**

Em oito horas de curso, na Sede, 17 pessoas receberam orientação sobre os requisitos e medidas, planejamento, organização e execução com segurança o trabalho em altura.

19 **FORTELECIMENTO DA CULTURA ORGANIZACIONAL**

O curso realizado na Sede promoveu entre os participantes reflexões quanto à importância da cultura organizacional e as etapas do processo que a consiste.

02 a 31 **QUALIFICAÇÃO INDUSTRIAL – CARNES E DERIVADOS**

O curso realizado em Medianeira reuniu 26 colaboradores durante 48 horas para que recebessem conhecimentos aplicáveis a indústrias alimentícias, principalmente de carnes e derivados.



07 **VIVENCIAL COOPERATIVO**

A equipe do Financeiro realizou treinamento com a empresa AME, sobre trabalho em equipe e liderança, com técnicas para desenvolvimento relacional, interpessoal e de planejamento.

TRABALHADOR E VIGIA DE ESPAÇO CONFINADO

12 e 13 – Em treinamento na Unidade de Medianeira, colaboradores receberam orientação sobre os requisitos exigidos pela NR33 durante 16 horas.

16 e 17 – 15 colaboradores participaram durante oito horas do curso sobre os requisitos exigidos pela norma para o trabalho e vigia em espaço confinado. O treinamento ocorreu na Sede e na UFLM.

26 **METROLOGIA E CALIBRAÇÃO**

Em oito horas, 23 colaboradores da equipe técnica foram capacitados para calibração de instrumentos de medição. O curso ocorreu na Unidade de Medianeira.



AGOSTO



01,02,06 E 07 TRABALHADOR E VIGIA DE ESPAÇO CONFINADO

Nas Unidades de Marechal Cândido Rondon e Medianeira, respectivamente, capacitaram-se para atender aos requisitos exigidos pela norma regulamentadora 33, em diferentes datas durante oito horas e dezesseis horas.

05 VIDA SAUDÁVEL

Durante 04 horas, 40 colaboradores participaram do workshop com o propósito de conscientizar-se sobre práticas para a qualidade de vida através de atividades físicas constantes e hábitos alimentares saudáveis. O curso foi realizado em Medianeira.

06 E 07 OPERADOR DE TRANSPALETEIRA

15 operadores de transpaleteira da Unidade de Marechal Cândido Rondon participaram de treinamento de 12 horas para operar a máquina com mais segurança, de acordo com a Portaria 3.214/78, nr11.5 do MTE.

11 COMUNICAÇÃO ASSERTIVA NO AMBIENTE DE TRABALHO

Aproximadamente 15 colaboradores de Medianeira refletiram sobre a capacidade de comunicar-se com mensagens claras e objetivas, para o melhor desempenho pessoal e profissional, durante 08 horas.

15 a 17 CIPA

Na Unidade de CAPANEMA, cerca de 15 membros da CIPA foram capacitados, durante 20 horas dentro das principais normas sobre segurança e saúde do trabalho, visando a melhoria da performance e atuação.

16 e 22 COMUNICAÇÃO E DESENVOLVIMENTO DE GRUPOS

Para possibilitar um aumento da capacidade de argumentação nas relações cotidianas, cerca de 20 colaboradores refletiram a importância da comunicação no ambiente de trabalho, num total de 16 horas, na Sede.

1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
25
26
27
28
29
30
31

02 e 03 RELAÇÕES INTERPESSOAIS

Em treinamento realizado na Sede, 25 colaboradores sensibilizaram-se quanto ao autoconhecimento, autoconfiança, trabalho em equipe e ética, durante 16 horas.

06 e 07 APPCC/HACCP COM BASE NO CODEX ALIMENTARIUS

20 colaboradores da Unidade de Marechal Cândido Rondon participaram de treinamento sobre técnicas e procedimentos e práticas APPCC/HACCP presentes no Codex alimentarius, durante 16 horas, permitindo que realizem adequações ao sistema da cooperativa.

09 TRABALHO EM ALTURA

Em treinamento realizado na Unidade de Marechal Cândido Rondon, aproximadamente 15 colaboradores foram orientados quanto a requisitos e medidas de proteção para o trabalho em altura, durante 08 horas.

13, 14 e 21 ESTRATÉGIAS ESSENCIAIS PARA COMUNICAÇÃO EM PÚBLICO

Num total de 24 horas, aproximadamente 18 colaboradores realizaram curso em Medianeira, desenvolvendo a comunicação em público, para prática e capacidade de argumentação.

16 HIGIENE INDUSTRIAL

Durante 04 horas, cerca de 18 colaboradores da higienização da Unidade de Matelândia foram capacitados quanto a manipulação dos produtos.

25 DESENVOLVIMENTO DE EQUIPE

Para aprimorar as estratégias e ações em grupos mais coesos e funcionais, com foco no trabalho em equipe, aproximadamente 20 colaboradores do Financeiro foram treinados em oito horas, na Sede.

Receitas para coleccionar



Receitas para colecionar

Macarrão com panceta e queijo

INGREDIENTES: 250 g de macarrão tipo penne; 80 g de Manteiga Frimesa; 80 g de farinha de trigo; 1 l de Leite Frimesa; 1 pitada de noz-moscada; 250 g de Requeijão Cremoso Frimesa; 180 g de Queijo Parmesão Frimesa ralado fino; 150 g de Panceta Frimesa em cubos.

MODO DE PREPARO: **1.** Frite muito bem os cubos de panceta e reserve. **2.** Derreta a manteiga em uma panela e adicione a farinha. Mexa até formar uma papa. Cozinhe em fogo baixo por cinco minutos ou até a papa ficar bem clara. Adicione o leite e misture bem até ficar homogêneo. **3.** Cozinhe, mexendo sempre, até formar um creme de consistência média. **4.** Adicione o requeijão. Misture rapidamente até derreter por inteiro e se incorporar ao creme. **5.** Em outra panela, cozinhe a massa e reserve. **6.** Coloque a massa e o molho em uma forma ou travessa. Cubra com parmesão e os cubinhos de panceta. Leve ao forno preaquecido a 200°C, por 10 minutos, para gratinar.

Rocambole de pernil com espinafre

INGREDIENTES: 600 g de Pernel Suíno Frimesa moído; 1 colher de sopa de páprica doce; 1 maço de espinafre; 1 pitada de noz-moscada; Sal e pimenta-do-reino a gosto; 2 dentes de alho picados; 1 cebola pequena picada; Salsinha picada; 1 talo de cebolinha picado; 50 g de Bacon Frimesa picado; 150 g de Mussarela Frimesa ralada; 500 ml de molho de tomate; 50 ml de azeite de oliva; Folhas de manjerição para decorar.

MODO DE PREPARO: **1.** Tempere a carne com sal, pimenta e páprica doce. Reserve. **2.** Refogue o espinafre com um fio de azeite e tempere com sal, pimenta e noz-moscada. Reserve. **3.** Sobre a mesa, abra uma folha de filme plástico próprio para assados e espalhe a carne formando uma camada de aproximadamente 0,5 cm. Cubra com a mussarela, o bacon e o espinafre refogado. **4.** Com a ajuda do filme plástico, enrole a massa formando um rocambole. Feche bem as pontas e leve à geladeira por 30 minutos. Asse em banho-maria por 45 minutos, retire o plástico. **5.** Corte em fatias, cubra com o molho de tomate e decore com as folhas de manjerição.

Sopa de presunto, alho-poró e ervilhas

INGREDIENTES: 300 g de Tender Ceia Prática em tiras; 4 talos de alho-poró; 1 cebola picada; 500 g de ervilhas congeladas; 2 dentes de alho picados; 100 g de Bacon Frimesa em cubos pequenos; 50 ml de azeite de oliva; 2 l de caldo de legumes; Sal e pimenta-do-reino a gosto.

MODO DE PREPARO: **1.** Em uma panela grande, refogue o alho-poró, a cebola e o alho no azeite. **2.** Acrescente o presunto e o bacon e refogue por mais 5 minutos. **3.** Acrescente o caldo de legumes e as ervilhas. Tempere com sal e pimenta e deixe cozinhar com a tampa por mais 20 minutos. **4.** Sirva com torradinhas.

Kafta de copa lombo

INGREDIENTES: 600 g de Copa Lombo Frimesa moída; 1 xícara de hortelã fresca picada; 1 dente de alho picado; 1 colher de chá de páprica doce; Sal e pimenta-do-reino a gosto; 50 g de farinha de rosca; Palitos de churrasco; Azeite para untar.

MODO DE PREPARO: **1.** Tempere a carne com sal, pimenta, alho, páprica e hortelã. Acrescente a farinha de rosca e sove muito bem até obter uma massa homogênea. Leve à geladeira por 40 minutos. **2.** Deixe os palitos imersos em água fria pelo mesmo período. **3.** Passado esse tempo, faça rolinhos de carne de aproximadamente 12 cm no palito de churrasco. **4.** Acomode todas as kaftas em uma assadeira untada com azeite e leve ao forno preaquecido a 180°C por 35 minutos.

SABOR E TRADIÇÃO
- DESDE -
★ ★ ★ 1977 ★ ★ ★

Frimesa

CRUSULIPIA



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.



Linha de cortes
suínos Frimesa.

Frimesa



Bife a rolê de lombo suíno.

Sabe aquele prato que você já gosta?
Com carne suína Frimesa fica muito melhor.
Como não pensaram nisso antes?
Experimente. Vai de Frimesa.

acarnequeomundoprefere.com.br

frimesa.com.br  /FrimesaOficial

Segundo o USDA (Departamento de Agricultura dos Estados Unidos), a carne suína é a mais consumida do mundo, na frente da carne bovina e da carne de frango.

