

# Revista Frimesa

Ano XIII Edição nº79 - julho/agosto de 2016  
[www.frimesa.com.br](http://www.frimesa.com.br)



## A NOVA CARNE SUÍNA



O leite e os iogurtes **Zero Lactose Frimesa** são indicados para todos os níveis de intolerância à lactose.

VOCÊ BEM.  
VOCÊ EM HARMONIA



 Frimesaoficial  
[WWW.FRIMESA.COM.BR](http://WWW.FRIMESA.COM.BR)



# Caros Amigos,

Neste momento o consumidor brasileiro está assustado com os preços dos alimentos nos supermercados. Como todos os eventos estão relacionados à causa/efeito, os preços altos são o efeito gerado pelas seguintes causas:

- Entressafra de produtos como leite e feijão.
- Aumento significativo do custo de produção.
- Alta carga tributária.
- Ingerência burocrática excessiva do estado brasileiro.

O setor produtivo é pressionado pelas exigências de órgãos oficiais, desestimulado pela queda nas margens de resultado e redução da oferta de mão de obra no campo. Essa realidade está acelerando o processo de mecanização e automação no campo e na indústria. Nesta edição você verá um pouco da automação sendo incorporada nas indústrias da Frimesa.

Destacamos também a importância da carne suína na alimentação mundial. Trata-se da carne que o mundo prefere e os brasileiros estão adotando. Apostamos fortemente na cadeia produtiva do suíno, diferenciando-se pela produção certificada com garantia de origem e rastreabilidade.

Nosso objetivo é prover alimento seguro, ambientalmente correto, socialmente justo e economicamente sustentável.

A Frimesa vem crescendo gradativamente no mercado interno com produtos de valor agregado. A distribuição e os serviços logísticos estão sendo aperfeiçoados e ampliados para atender melhor os clientes e os consumidores.

Acreditamos que o Brasil tome seu caminho correto em breve e no médio prazo possamos voltar ao desenvolvimento sustentável.

**A Diretoria.**

*diretoria@frimesa.com.br*

### **Cooperativas filiadas:**

Cooperativa Agroindustrial Copagril,  
Cooperativa Agroindustrial Lar,  
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:**

Adelir João Dalmagro, Cézar Luiz Dondoni,  
Ricardo José Kemfer, Ademir Roque  
Beathalter, Celso Utech e Adail Malagutti.

**Diretor Presidente:**  
Valter Vanzella.

**Diretor Executivo:**  
Elias José Zydek.

# SUMÁRIO



Julho |  
Agosto  
**2016**

06 Sala do Produtor  
08 Parceria  
10 Feiras  
12 Análise de Mercado  
14 Produtos  
16 Tecnologia

20 Nossa Capa  
24 Gastronomia  
26 Voluntariado  
29 Gestão Integrada  
30 Gestão da Inovação  
31 Gestão de Pessoas



[www.frimesa.com.br](http://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](http://www.frimesa.com.br)  
e-mail: [midia@frimesa.com.br](mailto:midia@frimesa.com.br)

Edição 79 Ano XIII - JULHO/AGOSTO 2016

**Departamento:** Marketing **Jornalista e Editora Responsável:**

Elis D'Alessandro MTb 7476 **Jornalista:** Oly Francescon Junior

**Fotos:** Endriane Callegari **Capa e Diagramação:** Bruno Trento Smaha

**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:** 17.000 exemplares.

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



O consumidor brasileiro vem, a cada dia, olhando a carne suína de forma diferente. A proteína, cada vez mais, ocupa espaço dos supermercados, açougues e nos lares. Essa mudança vem da conscientização sobre as propriedades e mitos da carne e das mudanças no processo de criação dos animais. Os animais ficaram menores e mais saudáveis, com isso cresceu a procura. Muito mais saborosa que muitos cortes bovinos e mais saudável que alguns cortes de aves, esta é a nova carne suína.

**SALADOPRODUTOR**

**FAMÍLIA** reunida pelo  
leite hoje comemora os  
resultados do trabalho  
iniciado em 2002



**Unidos pelo  
leite**

**OS CARVALHO ENCONTRARAM,  
NO LEITE, UM ELO E UM MEIO  
PARA MANTER QUATRO FAMÍLIAS.  
CONHEÇA AGORA A HISTÓRIA DESTES  
PRODUTORES INTEGRADOS DA LAR**

**O** que você faria por um sonho? Os produtores Celso e Maria Cardoso Carvalho desejavam aliar a satisfação no trabalho com uma atividade que melhorasse as condições da família. Por isso, em 2002, decidiram encerrar as atividades na suinocultura e mudar a sua principal fonte de renda.

O motivo é simples, seu Celso, aos 65 anos, acalentava o sonho de criar gado. "Até tentei investir no gado de corte, mas encontramos a melhor opção na bovinocultura de leite. Hoje, com os resultados obtidos, não me arrependo de ter tomado essa decisão", afirma Celso, orgulhoso do projeto iniciado há quase uma década e meia.

O projeto idealizado pelo pai, logo recebeu o apoio dos filhos. Valdemar, o mais velho, foi o primeiro a retornar à propriedade, na linha Nova Roma, em São Miguel do Iguaçu, para ajudar e dar acompanhamento à atividade. Pouco depois, em 2009, o irmão Airton e a família também retornaram para casa para auxiliar nos trabalhos. Tanto Valdemar quanto Airton sempre conheceram bem as áreas de suinocultura e de lavouras. O caçula, Adilson, que mora e trabalha no Paraguai, também apostou na nova empreitada da família, com o suporte necessário.

Para começar, Celso e a esposa compraram um conjunto de ordenha, um resfriador e 11 vacas. O plantel era misto, na maioria Holandeses, Girlando e Pardo Suíço. Para dar conta das atividades, o produtor contava com o apoio de um funcionário. Além do leite, a família possui uma área de 29 alqueires, dos quais 23 são dedicados às lavouras de soja e milho, comercial e para silagem.

**PERÍODO DE TRANSIÇÃO** Com os pés no presente e os olhos no futuro, os três irmãos começaram uma nova etapa na atividade, por meio da parceria com a Lar e a Frimesa. Seu Celso e dona Maria são integrados, desde a década de 70, fato que comprova que o cooperativismo sempre foi o alicerce para mantê-los no campo.

Um dos principais fatores no desenvolvimento da propriedade ocorreu a partir de 2010, quando a Família passou a contar com o apoio da Lar. Airton lembra que "no começo, nós sabatinávamos os técnicos, extraíamos todas as informações possíveis e isso nos deu o conhecimento necessário para levar a propriedade a outro patamar, mais próspero e produtivo".

Ainda no mesmo ano, Celso comprou 13 vacas holandesas de procedência, com uma qualidade maior. Valdemar explicou que o começo da mudança seria a melhoria no plantel. "Em 2010, decidimos que ao menos 90% do rebanho seria composto por vacas holandesas".

Airton hoje recorda que, para chegar ao padrão de qualidade que a família buscava, o rebanho passou por diversas mudanças. "Em apenas quatro anos, mudamos nosso rebanho todo duas vezes. Vendemos, ao todo, cerca de 80 animais neste período para então chegarmos ao que queríamos".

**NOVA ERA** Após a mudança no plantel, a meta passou para a correta nutrição dos animais. O resultado aos poucos começou a tomar forma. Em cinco anos, a produção mais que triplicou, passando de 200 para 700 litros ao dia.

O plantel, que em 2010 chegava a produzir picos de 13 litros por animal, hoje mantém uma média de 20 litros. O rebanho também cresceu, antes eram apenas 25 animais, agora são cerca de 80, só em lactação são 46.

De acordo com o técnico que acompanha a propriedade, Eduardo Longo, um dos fatores mais importantes da família é a constante busca por novas tecnologias. "Os Carvalho estão abertos a novos desafios. Isso fez com que, nos dois últimos anos, ficassem entre os dez 10 melhores no concurso de produtividade, realizado pela Cooperativa".

**TRABALHO CONSISTENTE** Enquanto as outras empresas sempre mantiveram, durante o ano, um gráfico de oscilação nos preços pagos ao produtor, no cooperativismo a história é outra. Trata-se de uma parceria sólida, segura.

Longo explica que o sucesso da família está relacionado ao manejo em todas as fases de produção, desde o nascimento, até o período de lactação. "A soma destes fatores resultou, em junho, em números como a CCS de 129.000, uma CBT de 43.000 e uma EST de 12,4. Com isso a propriedade alcançou todos os padrões de qualidade exigidos pela IN-62 e recebeu o preço máximo por litro dentro da faixa de produção, R\$1,50".

**FILHOS** de Airton e Rosângela gostam dos animais e buscam aprender sobre a atividade da família





**ESTRUTURA** moderna  
garante conforme na  
hora das compras

# Receita gaúcha

FEITO DE PESSOAS  
PARA PESSOAS, O  
SUPERMERCADO GAUCHÃO  
BUSCA, DIARIAMENTE,  
ATENDER COM EXCELÊNCIA  
OS CLIENTES. CONHEÇA  
A TRAJETÓRIA DO  
SUPERMERCADO QUE É A  
CARA DO RIO GRANDE DO SUL

**D**e uma pequena fruteira a um grande supermercado, assim pode ser resumida a história do Supermercado Gauchão, de Porto Alegre. O foco constante no consumidor fez o trabalho do casal Clóvis e Lourdes dos Passos se desenvolver rapidamente.

Em 1981, a pequena fruteira, instalada numa garagem, já dava sinais de um próspero futuro. A receita? Levar aos clientes preço justo, produtos de qualidade e serviços diferenciados, sempre com um excelente atendimento.

Todo este trabalho familiar logo trouxe mudanças, a começar pelo próprio espaço, que passou de uma pequena garagem a um prédio de mais de 800 m<sup>2</sup>, que atende cerca de 2.600 clientes diariamente. Esta evolução foi o reflexo do olhar empreendedor de Seu Clóvis e Dona Lourdes, que sempre acreditaram nos gaúchos.

Hoje, Agnes Passos, uma das diretoras e filha dos fundadores do Gauchão, recorda o resultado do trabalho iniciado há três décadas. "Através de muita dedicação e disciplina eles

## Raio X

14  
check-outs

110  
funcionários

875 m<sup>2</sup>  
área de venda

15 mil  
itens no mix

Foto: Angela dos Passos

Foto: Smar foto e vídeo

**FAMÍLIA** segue hoje o legado criado há mais de três décadas. Presidente Lourdes (à esquerda), com as filhas e diretoras, Letícia e Agnes Passos.

Foto: Smar foto e vídeo

**DE CARA-NOVA:** Gauchão foi reinaugurado depois de passar por transformações para melhor atender os clientes

foram conquistando seu espaço. O Gauchão tem se tornado cada dia mais famoso pelo bom atendimento, pela sua qualidade de produtos e pelo trabalho em equipe".

Com a loja situada no bairro Agronomia, o Supermercado Gauchão conta hoje com um mix de 15 mil itens de açougue, padaria, hortifruti, bazar e armazém, entre outras seções, e o destaque fica por conta do atendimento em geral.

A família Passos acredita que a melhor divulgação é por meio do boca a boca. Os clientes realizam a melhor propaganda em relação ao atendimento ou sobre a qualidade dos produtos. Outra ferramenta muito importante na comunicação é o uso de redes sociais.

**SINTONIA** Como parte fundamental dos princípios e valores do Gauchão está o bom atendimento e o respeito aos clientes. Pensando nisso, hoje, a equipe criada pela família Passos conta com uma equipe de mais de 100 funcionários.

O trabalho iniciado pelo casal sempre esteve embasado numa ideia fundamental, a do trabalho

em equipe. "Nosso pai costumava dizer que sozinhos não chegaríamos a lugar algum. Somente através do trabalho em equipe que o sucesso ocorre", recorda Agnes Passos.

Hoje a diretora pode afirmar que, desde a fundação, o diferencial do Gauchão tem sido o atendimento. "Investimos muito em treinamento para que nossos funcionários possam tratar o cliente, nosso maior patrimônio, da melhor forma possível".

**PARCERIA** Para o Gauchão, é um diferencial ter os produtos Frimesa. Desde o princípio da parceria, em 2014, a empresa sempre contou com a excelência em atendimento da Frimesa, além de ações de consultoria e apoio, representada pela filial de vendas do estado do Rio Grande do Sul.

Agnes acredita que "o ponto forte da Frimesa, além da transparência, é também a qualidade dos produtos e a boa aceitação destes, por parte dos nossos clientes. A Frimesa é atenciosa e sempre coopera conosco, transformando a parceria numa relação extremamente saudável".

# Expansão no varejo

## FEIRA SUPERMERCADISTA CATARINENSE REFORÇA E EVIDENCIA PARCERIAS

**S**empre buscando criar uma ponte entre o setor varejista e as indústrias do setor alimentício, há quase três décadas, a Acats – Associação Catarinense de Supermercados – criou a Exposuper – Feira de Produtos, Serviços e Equipamentos para Supermercados e Convenção Catarinense de Supermercadistas.

A 29ª edição do evento, realizada em Joinville de 21 a 23 de junho, reuniu diversos empresários supermercadistas de toda Santa Catarina, além de outros estados. Durante o evento foram apresentadas tecnologias, informações e lançamentos sobre as mais variadas vertentes do ramo alimentício do estado.

Para a Frimesa, eventos varejistas assim aproximam os clientes com a empresa e esta é a oportunidade perfeita para apresentar as novidades. A feira contou com o apoio, dentre várias entidades, da Fecomércio de Santa Catarina. Além de oportunizar a ampliação dos negócios, ocorreram ainda palestras e cursos para qualificar e atualizar os conhecimentos dos profissionais do setor supermercadista.

Durante a feira houve ainda a apresentação dos últimos lançamentos da Linha Grill. Outra novidade foi o Doce de Leite Reserva, com um preparo especial e sabor evidenciado. O último destaque ficou por conta do Hambúrguer Suíno, que completa a linha de hambúrgueres da Frimesa.

Grande parte das equipes de vendas das filiais de Santa Catarina e Medianeira marcaram presença na feira. As equipes aproveitaram para criar parcerias com os varejistas e supermercadistas catarinenses.



**CERCA** de 40 mil visitantes passaram pelo estande da Frimesa durante a Feira



**VISITANTES** puderam degustar as novidades lácteas da Frimesa



**EQUIPES** das filiais de Itajaí, Medianeira e Chapecó estreitaram o relacionamento com os clientes

# Pedido de agilidade



Foto: Ricardo Rossi - OCEPAR

Os presidentes das cooperativas Frimesa Primato, Copacol e Copagrill, Ilmo Welter, Valter Pitó e Ricardo Chapla, estiveram no Palácio Iguaçu, em reunião com o governo estadual para tratar de questões relacionadas ao projeto de ampliação da suinocultura no Oeste Paranaense. Foram debatidos os entraves que estão dificultando o início das obras de construção do Frigorífico de Suínos, em Assis Chateaubriand.

Os diretores reivindicaram agilidade nas questões referentes às licenças ambientais necessárias. Foram solicitados ainda, à Copel, os investimentos necessários em infraestrutura para o fornecimento de energia elétrica, destinada à unidade industrial. "Nossa expectativa é lançar a pedra fundamental da indústria ainda em 2016, com o início do trabalho de terraplenagem", afirma Vanzella.

# Negócios à mesa

Supermercadistas e fornecedores de todo o oeste se reuniram em um jantar de confraternização no final de junho, em Medianeira. O jantar foi uma parceria entre as Cooperativas Frimesa, Lar e a Ninfa Alimentos, com a Apras, Associação Paranaense de Supermercados. O evento, que reuniu cerca de mil pessoas, buscou fortalecer o relacionamento e as parcerias comerciais das empresas.

O diretor-presidente da Lar, cooperativa integrada à Frimesa, Irineo da Costa Rodrigues, apresentou um breve panorama econômico do país, sobre a alta nos custos de produção e ainda sugeriu a busca por produtos produzidos dentro do próprio estado, reforçando a qualidade e os produtos de casa. "Tudo o que compramos aqui, volta para nós em forma de benefícios e vantagens".



# Encontro supermercadista



Foto: Divulgação

O jantar de maio, realizado em Londrina, foi alusivo ao dia das mães e fez parte do calendário de eventos da Associação. Cerca de mil pessoas participaram do evento. Convidada pela Frimesa, a pianista medianeirense, Flavini Ly, apresentou um pouco do seu trabalho com a música clássica.

O encontro buscou selar e fortalecer as relações comerciais das empresas do setor, caminho utilizado para fazer chegar os alimentos produzidos para o mercado consumidor. O Supervisor de Vendas de Apucarana, José Luiz Donel, reforçou o objetivo do evento. "A Frimesa sempre teve uma grande parceria com a APRAS, e este é um momento muito importante para fortalecer o relacionamento e a comunicação da marca".



## Carne suína

### **Demanda fraca atrasa recuperação de preços**

**A** pesar da necessidade urgente de recuperação dos preços da carne suína, principalmente nos cortes congelados para o mercado interno e para exportação, além é claro de seus derivados processados, o mercado não está sinalizando com movimentos positivos neste sentido. Nas últimas semanas tivemos tímidas reações e ainda muito voláteis, não sustentando uma sequência de alta nos preços. Pequenas altas acontecem, mas em seguida já recuam novamente. Por enquanto apenas os custos de produção se mantêm em alta e, mesmo com o aumento na oferta de insumos como o milho safrinha, parece não haver indicativos de queda nas posições do custo atual.

De outro lado, parece que houve uma leve redução na oferta de carne suína. Os abates antecipados de animais com peso mais leve cessaram e por conta da maior oferta de milho estão novamente cumprindo seu ciclo de terminação por completo. Este movimento deveria influenciar mais fortemente a questão da recuperação de preços, mas isso não ocorreu. Aparentemente, o que acontece mesmo é uma redução na demanda. O consumidor está muito atento a oportunidades de compra de produtos mais baratos, em promoção e até mesmo substituindo a carne suína por outras proteínas como carne de frango e/ou ovos que estão com seus preços mais em conta. Desta forma fica mais difícil recuperar os preços da carne suína e seus derivados. O momento é difícil para o setor e esperamos que ele passe logo.

Neste sentido devemos relembrar como se comporta a demanda da carne suína durante uma temporada. Sempre o segundo semestre tem se mostrado mais favorável, independentemente do aumento na oferta, ocorre um aumento no consumo e normalmente os preços também aumentam. Precisamos trabalhar para provocar este movimento positivo já que as estratégias do varejo para o fim do ano começam a ser elaboradas no terceiro trimestre, justamente neste momento. Devemos estimular o consumo através de ações de comunicação junto aos clientes e consumidores, ações de venda e promoções para atrair sua atenção para os nossos produtos e na sequência buscarmos a recuperação de nossas margens de lucro. Nesta temporada o esforço será maior para fecharmos nossas contas no azul, vamos todos ter que trabalhar mais.



## Leite & Derivados

### **Preços do leite começam a ceder**

**C** om a oferta de leite reduzida no último mês de junho deste ano em mais de 20% em relação ao ano passado, a busca pela matéria-prima no campo tem provocado uma verdadeira guerra nos preços pagos aos produtores. Mesmo inflacionado e muito o preço do leite in natura, os volumes de produção não estão aumentando como era esperado, apenas trocando de compradores num verdadeiro leilão de quem paga mais, leva. Do ponto de vista econômico, muito bom para o produtor, mas péssimo para a cadeia produtiva que aos poucos vai sendo desestruturada, com linhas de recolha inviáveis e laticínios quebrando.

Embora neste mês de julho a produção no campo já devesse estar aumentando, independentemente do alto preço que está sendo pago, isso não está acontecendo. Ocorre que a elevação da produção está muito tímida, favorecendo ainda mais a briga pelo leite e mantendo em alta os preços pagos por ele. Apesar de altos, os preços praticados não têm estimulado, por enquanto, o produtor a investir na produção. Os altos custos, principalmente com a alimentação dos animais por conta do alto preço do milho e da ração, têm inibido o avanço da produção.

O consumo de lácteos está caindo este ano por conta da crise econômica que enfrentamos, mas a produção está caindo mais, gerando desequilíbrio entre oferta e demanda. Com menos leite sendo ofertado, os preços de venda sofreram altas consideráveis para o varejo e ao consumidor. Os principais produtos comercializados, como leite longa vida e queijos prato e muçarela, estão com preços muito acima dos maiores preços historicamente já praticados. Preços tão altos estimulam o aumento nas importações de produtos como leite em pó, gorduras e queijos, a fim de abastecer o mercado brasileiro e com maior oferta os preços tendem a baixar.

Acontece que os grandes volumes importados no momento não estão sendo suficientes para equilibrar a oferta no mercado doméstico, mantendo assim elevados a maioria dos preços ao consumidor. Vamos esperar que ele não desaprenda a consumir produtos mais elaborados como iogurtes e sobremesas lácteas por exemplo e realmente volte a consumir assim que os preços baixarem. Percebe-se que já no mês de julho houve sinais de alívio nos preços ao consumidor: leite longa vida e muçarela já tem queda em preços praticados no varejo, motivados principalmente pela redução do consumo. Com menor giro nos supermercados, estes produtos devem influenciar diretamente na política de compra de leite no campo.



Tem gosto de amizade.

# A LINHA DE HAMBÚRGUERES

está cheia de novidades. Novo visual  
e sabor que vai conquistar o seu paladar.

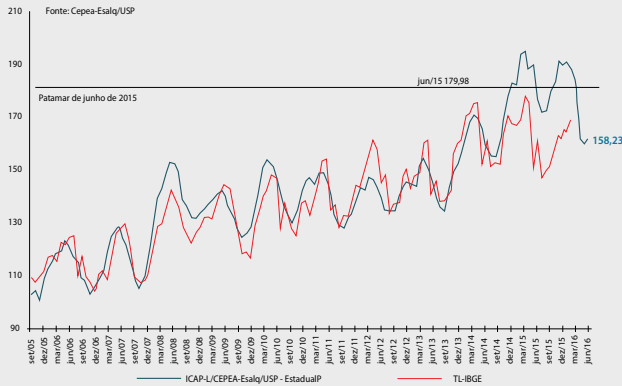
Lançamento



- 100% carne suína;
- Sabor diferenciado, mais suave;
- Opção para diversas refeições ou lanches;
- Praticidade, preparo rápido.

ICAP-L/Cepea – Índice de Captação de Leite – JUN/2016. (base 100=junho/2004)

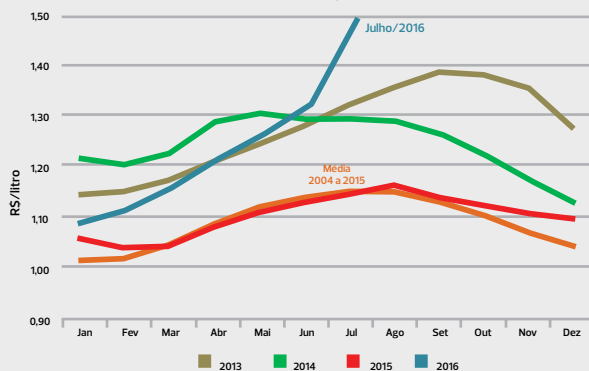
Fonte: Cepea-Esalo/USP



Média Brasil Ponderada Bruta (BA, MG, GO, PR, SC, SP, RS)

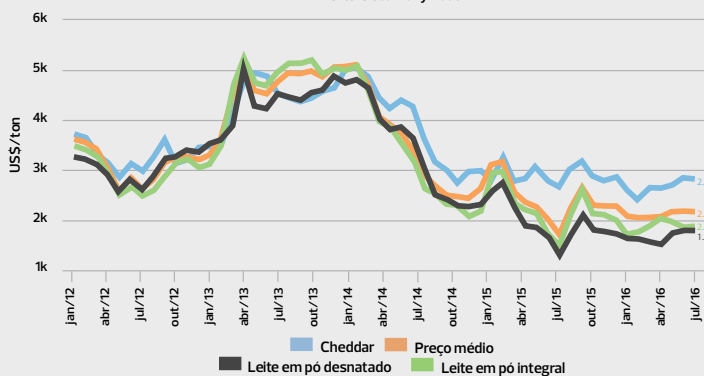
Valores Reais – R\$/Litro (Deflacionado Base "junho/16")

Fonte: CEPEA-ESALQ/USP



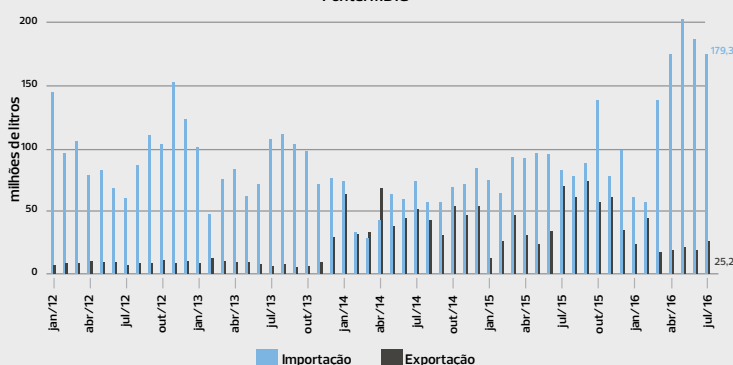
Preços no leilão GDT

Fonte: Global Dairy Trade



Exportações e importações em equivalente – leite

Fonte: MDIC



# Linguças versáteis

## As Frescas



**PERNIL** Feita com cortes nobres da carne suína, somado a um suave toque de especiarias, a Linguça de Pernil Frimesa é mais magra, ideal para um aperitivo com a família e os amigos.

**TOSCANA** Essa é a campeã do churrasco, feita com 100% de carne suína, adicionada a temperos. Na hora de comprar deve-se observar a procedência e a cor do alimento.



### CALABRESA FRESCAL

Feita exclusivamente de carne suína, a Linguça Frescal Frimesa tem sabor picante, característico da pimenta calabresa. É macia e succulenta.

**O EMBUTIDO MUITO APRECIADO NO CHURRASCO SE MOSTRA INDISPENSÁVEL EM DIVERSAS RECEITAS DO DIA A DIA**

**T**ão saborosa e versátil quanto popular e antiga, a linguça é uma iguaria que pode ser o prato principal e ainda combinar com diversas receitas ou ocasiões. Apesar disso, ainda aparece como coadjuvante uma vez que vai muito além do tira gosto ou entrada do churrasco.

As linguças variam em dois aspectos: na carne utilizada e no processo de fabricação. A carne utilizada junto com os temperos define a parte do sabor.

Já o processo de preparação diz respeito de como ela chega para o consumidor. As frescas são macias e necessitam de cozimento, podendo ser assadas, fritas ou grelhadas. Com essa característica, a mais conhecida é a linguça toscana, mas existem ainda a de pernil e calabresa. Os embutidos são feitos com cortes suínos: o pernil, paleta (copa lombo) e retalhos de barriga. Esse tipo de linguça tem sabor característico podendo se encaixar em muitos tipos de receitas.

Por fim, as defumadas são bastante conhecidas no mercado brasileiro como paio, calabresa com variações no calibre, possuem sabor marcante. A forma de servir é praticamente infinita: no almoço, jantar, acompanhamentos e lanches.



Na hora de comprar o alimento é preciso se certificar da procedência para que tenha garantia da origem bem como ficar atento à validade e frescor.

**ORIGEM HISTÓRICA** A origem da linguiça é tão antiga quanto incerta, há indícios de que a iguaria surgiu há cerca de quatro mil anos, porém os registros mais confiáveis datam de dois mil anos. Idade à parte, a finalidade foi a mesma, a necessidade de conservar as carnes das caças.

A única forma encontrada para preservar estes alimentos era colocar numa mistura com sal e envolver em tripas, para então proteger as carnes. Muito tempo depois, foi descoberta uma melhoria para o processo, ao defumar as linguiças as mesmas duravam mais tempo, além de garantir outro sabor ao alimento.

**PROCESSOS DIFERENTES** Para estar presente em todas as refeições e nos mais diversos segmentos, a Frimesa possui, em seu mix, 18 tipos de linguiças diferentes, nas categorias linguiça de carne suína e até mesmo linguiça de frango.

Na linha de Frescais, a Frimesa oferece a Tradicional Toscana com 35 anos de mercado nas versões de 1kg e a granel 5kg há ainda as linguiças de Perna e a linguiça Tipo Calabresa Fresca.

Já as linguiças defumadas possuem um processo de fabricação diferenciado passando por um tratamento térmico, etapa fundamental para conferir ao produto sabor e textura diferenciados. Nas Defumadas, a Frimesa possui a Calabresa, a Paio e Frimesinha, excelentes combinações de carne suína de qualidade e especiarias.

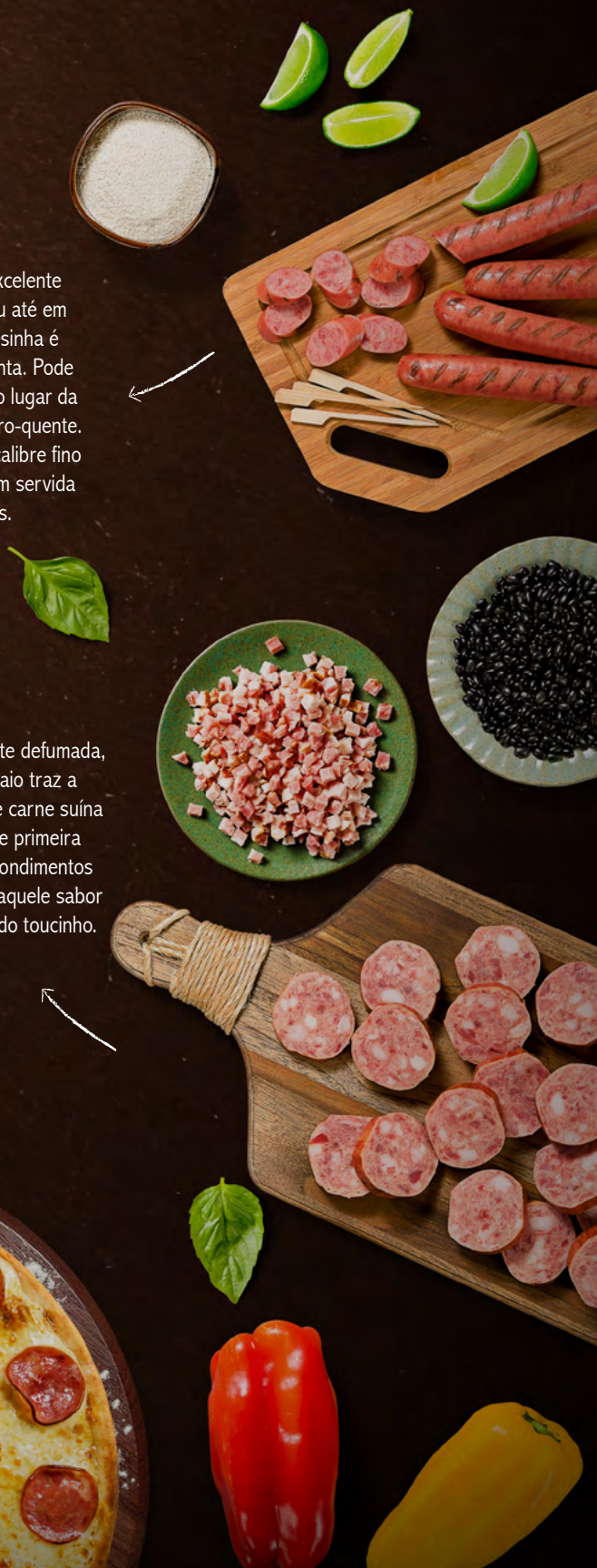
Processo à parte, as linguiças são uma rica fonte de proteínas, ferro e minerais. Segundo a Supervisora da área de Pesquisa e Desenvolvimento – Carnes, Giana Cunha, todos os produtos passam por um rigoroso controle de qualidade. “O resultado é o que todos já conhecem, produtos sempre com qualidade e sabor marcante”. ●

**CALABRESA** Muito macia e saborosa, a calabresa tem sabor um pouco mais picante que as demais linguiças. Resultado de uma equilibrada combinação de carnes e condimentos, com aroma e sabor característicos do defumado.

## As Defumadas

**FRIMESINHA** Excelente como aperitivo ou até em lanches, a Frimesinha é deliciosa e succulenta. Pode até ser utilizada no lugar da salsicha do cachorro-quente. Essa linguiça tem calibre fino e pode ser também servida em lanches.

**PAIO** Levemente defumada, a linguiça Paio traz a combinação de carne suína defumada de primeira qualidade e condimentos naturais, com aquele sabor inconfundível do toucinho.



# Gestão de documentos



**CENTRO DE DOCUMENTAÇÃO**  
tem capacidade para armazenar cerca de 50 mil caixas de arquivos e documentos

## FRIMESA IMPLANTA SISTEMA DE GESTÃO ELETRÔNICA DE DOCUMENTOS.

A PROPOSTA É FACILITAR O ARMAZENAMENTO E COMPARTILHAMENTO DE INFORMAÇÕES

**S**abe onde está aquele contrato, criado há mais de 10 anos? E aquela ata de uma reunião, guardada há 15 anos? Ou ainda os convênios firmados há duas décadas? Até setembro do ano passado, estes e diversos outros documentos ficavam sob responsabilidade dos departamentos com próprio método de controle e arquivamento separados.

Com o volume de documentos crescendo a cada dia somada à necessidade de ampliar os controles, a Frimesa criou o CEDOC – Centro de Documentação, que passa a contar com sistema informatizado para gerir as atividades de armazenamento, controle e busca de informações. O sistema abrange diversos arquivos como alvarás, atas, certidões, contratos, comunicados, normas, ofícios e registros, entre outros. Para que o sistema seja funcional, é necessário um controle completo, com classificações, níveis de acesso, telas para consulta e acompanhamento dos registros, além de cópias de segurança.

A vantagem desta ferramenta é vista por meio do aumento na agilidade e a possibilidade da consulta de um arquivo em vários setores de diversas unidades. Com o programa é possível reduzir os custos e garantir um aumento da vida útil dos documentos, acessíveis via sistema.

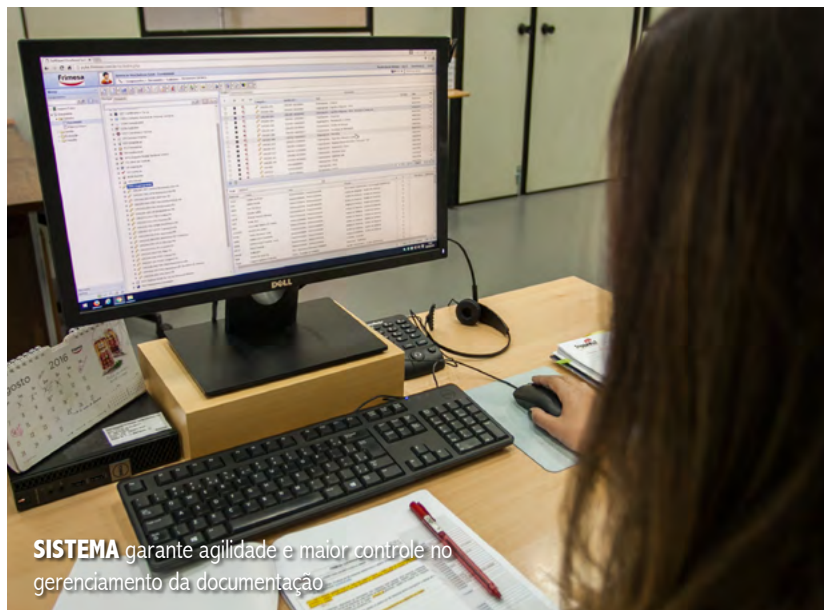
**NA PRÁTICA** A área de Controladoria da Frimesa fez a frente do projeto. Em 2015 iniciou a organização dos documentos – desde a digitalização, cadastro e arquivamento físico do acervo – até a implantação do CEDOC. A estrutura física do Centro de Documentos está em funcionamento desde maio e conta com espaço de 716m<sup>2</sup> para armazenagem dos documentos de todas as unidades da Frimesa. Hoje o CEDOC está recebendo os documentos, fazendo a triagem e arquivando.

Mensalmente o CEDOC recebe cerca de 250 caixas de arquivos. Grande parte do material recebido são movimentos contábeis e fiscais, documentos de Gestão de Pessoas e Termos de Responsabilidade das filiais de vendas.

**PROCEDIMENTO** Agora os interessados em arquivar documentos ou caixas poderão encaminhá-los diretamente ao CEDOC. Basta emitir uma guia de remessa, com a discriminação detalhada do documento ou da caixa a ser devidamente armazenada.

Todos os documentos ou caixas que chegam ao local estão sendo devidamente catalogados com a localização e cadastrados via SoftExpert, na área de Gerenciamento de Arquivo Físico. No entanto, todos os documentos passam por uma triagem onde é feita uma análise para verificação da necessidade de arquivamento.

De acordo com o Gerente de Controladoria, Inácio Carniel, a partir de agora, tanto o sistema quanto o Centro de Documentos, serão responsáveis pela gestão centralizada de arquivos. "Todas as áreas terão acesso aos arquivos no SoftExpert e o controle ficará por conta da equipe do próprio CEDOC. A Frimesa terá muitos benefícios a partir do novo sistema como 100% dos documentos serão identificados via programa com pesquisa que permitirá a sua localização de forma ágil e segura". ●



**SISTEMA** garante agilidade e maior controle no gerenciamento da documentação



**CENTRO DE DOCUMENTAÇÃO** tem espaço de mais de 700m<sup>2</sup> para armazenagem de documentos

#### O SISTEMA PERMITE ARQUIVAR OS SEGUINTE DOCUMENTOS:

- |                        |                     |
|------------------------|---------------------|
| ✓ ALVARÁS              | ✓ FORMULÁRIOS       |
| ✓ ATAS                 | ✓ INSTITUCIONAL     |
| ✓ CERTIDÕES            | ✓ LICENÇAS          |
| ✓ CERTIFICADOS E TAXAS | ✓ NORMAS            |
| ✓ CONTRATOS            | ✓ ORGANOGRAMAS      |
| ✓ CONVÊNIOS E TERMOS   | ✓ RELATÓRIOS ANUAIS |

# Reforço robótico

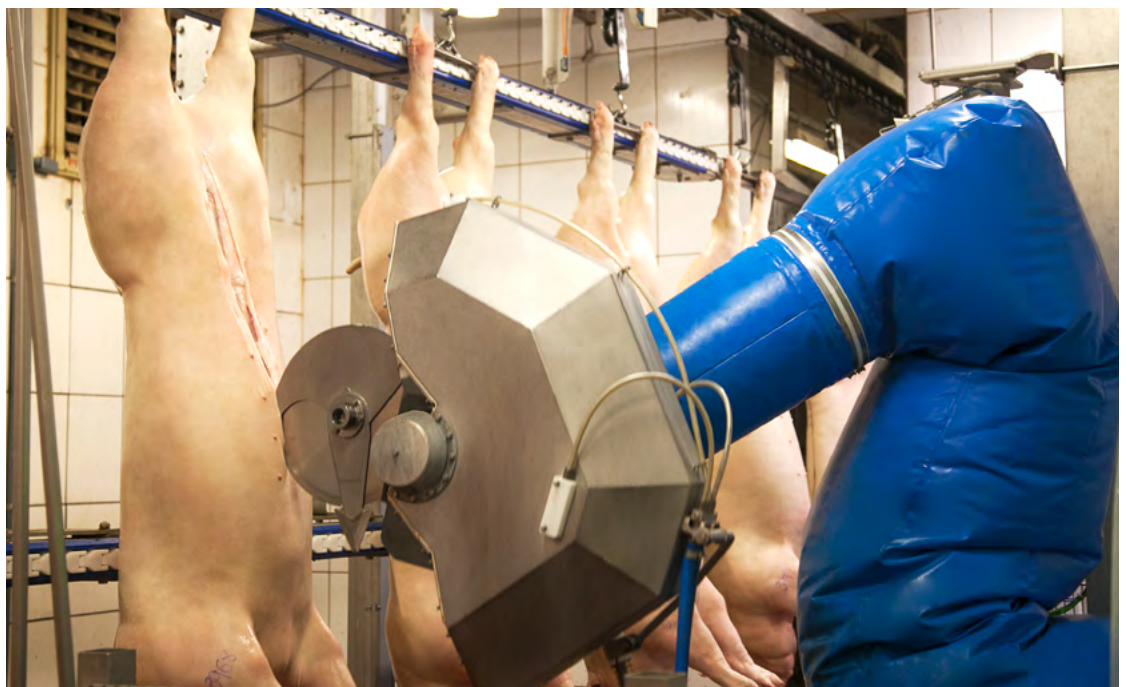
**T**rês robôs percorreram mais de dez mil quilômetros, do leste da Holanda para o oeste do Paraná, na Frimesa. Os autômatos estão otimizando ainda mais os processos, elevando os níveis de qualidade e padronização. A segurança alimentar é outro benefício das novas máquinas que assumem funções insalubres, desgastantes ou, até mesmo, perigosas.

O diretor-presidente da Frimesa, Valter Vanzella, explica que estas soluções vêm de longe, principalmente da Europa, onde a mão de obra é cara. "No passado não havia essa preocupação porque justamente a mão de obra era farta e menos onerosa. Com o tempo ficou escassa e muito cara", a referência é principalmente devido à alta carga tributária da folha de pagamento. "Essas obrigações estão fazendo com que as empresas invistam na robotização para trabalhos mais complexos e de maior risco".

Pensando nisso, já estão em fase de testes os robôs nas linhas de abate, na planta industrial de carnes, em Medianeira. Os três autômatos realizarão as funções de abertura do abdômen e peito, corte da cabeça e serra da carcaça. Sobre as recentes aquisições, o gerente industrial de carnes, Vitor Frosi, conta que as novidades trouxeram várias melhorias. "Na linha de abate, iniciamos a operação em julho deste ano. Conseguimos realocar o trabalho de 14 colaboradores. Tratam-se de sistemas de medição à laser, precisos, com cortes das carcaças. Os três autômatos tiveram um custo aproximado de cerca de 1,2 milhão de euros que auxiliarão no corte de 400 animais por hora, velocidade atual de abate".

Já o supervisor industrial de abates, Ernani Bulow, explica que o novo reforço, além de diminuir os riscos de acidentes, evita qualquer tipo de contaminação. "Os sistemas são auto-este-

**ROBÔS** auxiliam no corte de 400 animais por hora, ritmo atual de abate



## FRIMESA AUTOMATIZA LINHA DE ABATE E INOVA, OTIMIZANDO A PRODUÇÃO E GARANTINDO UMA MAIOR SEGURANÇA NOS PROCESSOS



rilizantes. A cada corte realizado o robô se limpa e higieniza automaticamente, garantindo uma maior qualidade nos processos".

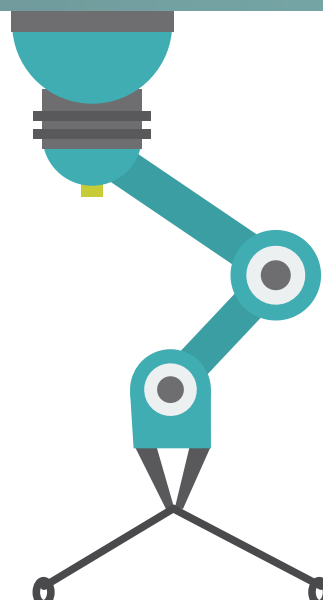
**ROBOTIZAR É PRECISO** A robotização e a automação fazem parte da Política de Inovação, onde a Frimesa se compromete a criar as condições necessárias para a prática e a busca da melhoria contínua, agregando valor às demais áreas.

Os robôs desempenham um importante papel na padronização, qualidade, produtividade e vem atender às novas exigências das NR's (requisitos relativos à segurança e saúde do trabalho). Os robôs garantem uma produção ininterrupta, com velocidade e com baixo custo de manutenção.

O uso de manipuladores robóticos se tornam ferramentas imprescindíveis para as linhas de produção na Frimesa. Garantem uma maior qualidade no produto, através da uniformização da produtividade e maior eficiência, aliada ao menor risco de acidentes de trabalho.

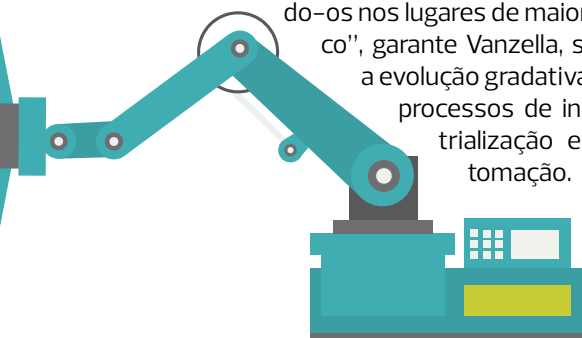
Sobre a evolução gradativa dos processos de industrialização e automação, o diretor executivo da Frimesa, Elias José Zydek, garante que o processo será gradativo. "Faz parte da nossa visão de futuro de transformar, aos poucos, as indústrias em plantas cada vez mais modernas. Isso é uma coisa que nós vamos fazer, principalmente fazendo colaboradores e robôs trabalharem juntos e preservando os colaboradores, substituindo-os nos lugares de maior risco", garante Vanzella, sobre a evolução gradativa dos processos de industrialização e automação. ●

**PROCESSO** de robotização da Unidade de Medianeira foi iniciado no setor de abate, com três autômatos



### VANTAGENS DA ROBOTIZAÇÃO

- ✓ Padronização dos cortes – Com os autômatos, há um maior rendimento de carne nas carcaças, agregando mais valor aos cortes.
- ✓ Higienização e sanidade – Após cada tarefa o robô se higieniza e esteriliza automaticamente, eliminando qualquer probabilidade de contaminação.
- ✓ Atividades simplificadas – Os cortes que antes eram de difícil execução, com os robôs ficaram mais fáceis e agora não exigem mais dos colaboradores.
- ✓ Realocação de colaboradores – Os colaboradores que antes desempenhavam estas atividades, agora estão em outros setores, realizando funções mais fáceis.





NOSSA **CAPA**

SAUDÁVEL,  
VERSÁTIL,  
SABOROSA E  
SEGURA, A CARNE  
SUÍNA VEM  
DERRUBANDO  
MITOS E  
CONQUISTANDO  
OS BRASILEIROS



# Sem restrições

**A** carne suína é a mais consumida no mundo e, no Brasil, encontra cada vez mais espaço para crescer. O resultado vem de encontro com o desafio da cadeia produtiva de desmistificar e valorizar o alimento ainda visto de forma errônea, como gorduroso e prejudicial à saúde. Diante de uma realidade bem diferente, de uma carne indicada por especialistas como excelente fonte de proteína e dependendo do corte com menos gordura que a de frango e boi, é preciso levar informação.



Em países da Europa como Alemanha, Itália, Espanha, Suíça, Holanda e Suécia as características da carne suína são muito apreciadas. Lá, a carne suína lidera a preferência com um consumo per capita de quase 40 quilos habitante/ano.

Áustria é a recordista europeia, onde o consumo chega a 53 kg e na China o consumo chega a 38 kg ao ano. Esses dados são divulgados pela FAO, órgão vinculado a ONU, que aponta que a carne suína em todo mundo fica com quase 40% do mercado, à frente das demais carnes.

No Brasil o consumo vem crescendo ano a ano. 2016 deve fechar com consumo per capita acima dos 15,1 quilos, um crescimento de 3% em relação ao ano anterior. "Temos potencial para aumentar o consumo no Brasil. O poder aquisitivo e hábitos de consumo são fatores que influenciam diretamente nessa questão", afirma o presidente da Frimesa, Valter Vanzella. Diante do custo benefício da carne suína nesse momento de crise que afeta a renda é necessária uma maior conscientização sobre os valores nutricionais e qualidade dessa carne.

# Por que servir carne suína?

## É SAUDÁVEL

Sete cortes possuem menor gordura e colesterol que peito de frango. Além de ser rica em proteína, é fonte de vitaminas do complexo B, ferro, zinco, potássio.

## É SABOROSA

É suculenta podendo ser assada, cozida, grelhada ou frita. Pode agradar muito o paladar quando servida com molhos, frutas e farofas.

## É SEGURA

A produção de suínos é tecnicizada, os produtores devem seguir programas rígidos desde a alimentação do rebanho, instalações que priorizam o bem-estar animal, genética e sustentabilidade.

## É VERSÁTIL

São 60 tipos de cortes que permitem infinitas formas de preparo nas refeições diárias. Picanha, alcatra, lombo, carré, sobrepaleta, entre outros, aceita todo tipo de ingrediente, todo tipo de condimento, as mais variadas guarnições.

A carne suína é segura, saborosa e saudável e esse resultado está diretamente ligado à evolução da suinocultura. "As pessoas não imaginam como os animais são criados. São sistemas de produção totalmente tecnicizados, orientados por técnicos e veterinários com controle nas questões sanitárias, bem-estar animal e segurança". Vanzella destaca que a Frimesa é uma das poucas empresas no Brasil que tem "controle de 100% da origem da matéria-prima, uma vez que a procedência dos animais é do sistema das cooperativas que integram a Central, fato que nos permite ter a rastreabilidade de origem".

O sistema de criação de suínos das Cooperativas prioriza o bem-estar animal e higiene. Já a base alimentar na suinocultura é um dos principais trunfos que ajuda na sanidade animal do rebanho. O suíno destinado para o abate é criado à

base de cereais que, somados ao melhoramento genético, dá a condição de desenvolver o animal com mais carne.

**SAUDÁVEL** O Brasil produz um suíno de excelente qualidade, livre de hormônios e antibióticos, uma carne segura para ser consumida por todas as faixas etárias e até em situações adversas de saúde.

Essa qualificação impacta ainda nas características nutricionais da carne suína. A nutricionista Heloisa Antonio Cosmo, esclarece: "A carne suína possui um excelente padrão nutritivo. Alguns cortes possuem até a metade da gordura e do colesterol que as demais carnes. Além de ser rica em proteína, é fonte de vitaminas do complexo B, ferro, zinco, potássio".

Diferente do que as pessoas imaginam, a carne suína possui cortes magros que favorecem a





manutenção do peso. De acordo com estatísticas do Departamento de Agricultura dos Estados Unidos (USDA), nos últimos 50 anos, cortes como o lombo suíno tiveram uma redução de mais de 80% nos teores de gordura e 65% no total de calorias. Na prática, a carne ofertada no mercado hoje possui 14% menos calorias e 10% menos taxas de colesterol que os suínos de 20 anos atrás.

Filé mignon, alcatra e até mesmo o coxão mole suíno também são classificados como cortes magros, isso porque a sua gordura é extramuscular. Na carne suína muitos cortes possuem uma capa externa, enquanto a gordura de outras fontes de proteína animal apresenta-se de forma intramuscular — interna e não visível. Assim sendo, se o consumidor optar por ingerir uma carne sem gordura, basta retirar esta capa.

Os benefícios podem surpreender os consumidores. No caso do complexo B, os nutrientes essenciais ajudam a converter os alimentos em combustível, o que permite ficar energizado durante todo o dia.

A carne suína é a principal fonte animal de tiamina (vitamina B1) e quando comparada às carnes, pode conter até 10 vezes a mais. A cada 100g, por exemplo, pode se alcançar 20% da recomendação diária.

Um bife de carne suína ajuda a se manter saudável, uma vez que a carne suína é fonte de um importante mineral, o potássio, que regula os níveis de sódio e auxilia pessoas que sofrem com pressão alta. O zinco é importante para fortalecer as defesas do corpo, além de ferro, possui cálcio, tiamina, riboflavina, cálcio e fósforo.

**VERSÁTIL** O brasileiro está descobrindo uma infinidade de formas de incluir a carne suína nas refeições diárias. Existem 60 variações dos cortes magros para o dia a dia, cortes para churrasco, cortes para o forno que permitem o preparo de um tradicional estrogonofe, molho para massas, grelhados com verdura e até pratos mais elaborados.

Essa versatilidade da carne suína é uma característica ressaltada sobretudo por causa da variedade de cortes diferenciados existentes hoje. Pesquisas mostram que o consumidor conhece apenas o primeiro grupo de cortes como bisteca, lombo, pernil e costelinha. Mas existe muito mais: alcatra, picanha, coxão mole, mignon, fraldinha, paleta, lagarto, panceta (barriga) que podem chegar no consumo do cotidiano como tirinhas, bifés, cubinhos, moída e escalopinhos.

**SABOROSA** Uma das principais características da carne suína é a suculência, acompanhada do sabor. Diferente do que as pessoas imaginam, não é necessário ser bem passada. O consumidor precisa, primeiramente, comprar carne de procedência inspecionada e depois prepará-la como normalmente faria com a carne bovina, aproveitamento ao máximo a sua suculência. O ponto ideal é levemente rosada e outro ponto positivo é a rapidez no preparo visto que o tempo de cocção é menor.

A carne suína aceita todo tipo de ingrediente, todo tipo de condimento, as mais variadas guarnições. As frutas permitem um casamento perfeito com a carne suína, o que nem sempre ocorre com outras carnes. A proteína acompanha uma fantástica e enorme gama de molhos. Ainda existem, pelo Brasil, diversas e regionalizadas formas de preparo, sendo pequi, caju e manga possíveis ingredientes de receitas.



# Lançamento

## NOVA PROPOSTA DA FRIMESA TRAZ CORTES DE CARNE SUÍNA EM 12 VERSÕES DIFERENTES

Fazendo frente ao mercado de carne suína e derivados, a Frimesa apresenta uma nova proposta para os cortes de carne suína in natura congelados. A estratégia é mostrar a carne suína como opção para consumo diário, evidenciando o seu sabor.

Para isso, o portfólio contará, a partir da segunda quinzena de outubro, com 12 cortes diferentes fazendo da marca Frimesa a mais diversificada. A nova proposta traz uma seleção de cortes inovadores como a alcatra, coxão mole, picanha até os mais tradicionais como costela, costela mini, lombo, sobrepaleta (copa lombo), pernil, carré, panceleta e bisteca fatiada com seis unidades.

As embalagens foram renovadas valorizando o produto e destacando sua praticidade e sabor. Os cortes são porcionados, os pesos variam entre 700g até 1,5 kg. A ideia é que o consumidor saiba o quanto a carne suína é democrática, podendo ser preparada desde cubinho cortado fei-

- PICANHA
- ALCATRA
- COXÃO MOLE
- FILÉ MIGNON
- BISTECA
- COSTELA
- COPA LOMBO (SOBREPALETA)
- CARRÉ
- PERNIL
- LOMBO
- PANCETA (BARRIGA)

to na panela até levar um tempero a gosto e assada, sem sujar a cozinha.

Os produtos são processados na planta industrial da Frimesa, em Medianeira, que possui uma capacidade de processar 6.900 cabeças de suínos ao dia. A empresa adota altos padrões de qualidade, respeito ao animal, bem como 100% da matéria-prima com origem rastreada.





Frimesa no meu  
restaurante

**TIO ZÉ** começou na gastronomia como opção. Hoje não vê sua vida longe das panelas



O contador  
de receitas

# CONTABILISTA DE FORMAÇÃO, CHEFE POR PAIXÃO, JOSÉ MANUEL OU TIO ZÉ, COMO É CONHECIDO, TROCOU OS CÁLCULOS E BALANÇOS DE CONTAS E PATRIMÔNIOS PELAS RECEITAS E FÓRMULAS DE PRATOS QUENTES E FRIOS

**S**abe aquele ditado que a vida começa aos 40? Então, para o seu José Manuel Castro Além, essa é a mais pura verdade. O trabalho com a gastronomia começou de forma simples, no início dos anos 2000, nos fundos de um boteco, fazendo petiscos e porções.

Tio Zé, na época com 46 anos, encontrou na gastronomia não apenas uma fonte de renda, mas uma forma de começar uma nova história. Aos poucos, o negócio começou a ganhar destaque. As pessoas começaram a comentar a respeito dos pratos e começou assim a crescer a procura pelas iguarias.

Cinco anos e inúmeras refeições servidas depois, ele percebeu que já era hora de alçar voo solo, surgiu assim o Restaurante Tio Zé, como ele mesmo costuma lembrar. "Começamos com um espaço pequeno, numa casa no centro de Toledo. O restaurante sempre foi simples, nosso foco sempre foi unir simplicidade com muita qualidade".

**EVOLUÇÃO** Uma cozinheira, um caixa, uma atendente, aos poucos, a equipe foi crescendo. Sempre com foco na gestão familiar, hoje, além do chefe, trabalham a esposa, Maristela Brito, uma filha e o genro. Com o tempo, o time foi crescendo e, atualmente, a equipe do restaurante é composta por 10 colaboradores. "Buscamos manter nossa equipe sempre em sintonia. Creio que ter um ambiente em harmonia é fundamental na hora das refeições".

Todos os dias, este time monta um buffet impecável, com cerca de 30 pratos quentes e frios. O resultado não poderia ser outro. Todos os meses são servidas dez mil refeições, uma realidade totalmente diferente do início, quando o Tio Zé ainda servia algumas porções.

**SABOR DE QUALIDADE** Números à parte, o destaque mesmo fica por conta da já conhecida feijoada, nas quartas e sábados, conforme explica o Tio Zé. "Temos uma procura muito grande pelo prato, no inverno chegamos a preparar mais de 25 quilos de feijão, sem contar os demais ingredientes".

Segundo ele, a receita é segredo, mas garante que o diferencial é utilizar ingredientes de qualidade. "Até o vinho utilizado para fazer o sagu eu trago da Serra Gaúcha. Buscamos fazer receitas simples, mas com ingredientes de qualidade".

Para ele, produtos como calabresa, toscana, costela e bacon, são fundamentais e não podem

faltar no dia a dia do restaurante. "Outro destaque é o nosso torresmo, fazemos ele de modo artesanal, sempre utilizando os ingredientes Frimesa".

**TRAJETÓRIA** Quem vê o Tio Zé, nem imagina a rica história que o chefe autodidata carrega na bagagem. Nascido em Pontevedra, na região da Galícia, no noroeste da Espanha, veio ainda aos 7 anos para o Brasil. Em busca de melhores condições de vida, a família abandonou o que sobrou de um país assolado por uma guerra e encontrou no Brasil o lugar perfeito para viver.

Vendedor e contabilista em São Paulo, chefe e cozinheiro em Toledo. Uma coisa é certa, o Tio Zé sempre teve uma visão empreendedora sobre os negócios e números, mas o gosto pela culinária simples e caseira falou mais alto e hoje não sabe viver sem a gastronomia.

## Receita do Chef

### Feijoada do Tio Zé

Chef Tio Zé

**INGREDIENTES:** 1kg de feijão preto; 250g de costela salgada Frimesa; 250g de costela defumada Frimesa; 150g de pé salgado Frimesa; 150g de rabo salgado Frimesa; 200g de bacon Frimesa; 2un de linguiça calabresa Frimesa; 2un de linguiça paio Frimesa; 2un de orelha salgada Frimesa; 50g de alho; 4 colheres de banha Frimesa; cheiro verde a gosto.

**MODO DE PREPARO:** Corte os ingredientes salgados de véspera (pé, rabo e costela e orelha) em tamanhos uniformes. É importante que as carnes sejam lavadas diversas vezes para retirar bem o sal, em seguida deixá-las de molho com água. Cortar o paio, a costela defumada, a calabresa e o bacon em tamanhos uniformes e reservar. Colocar o feijão numa panela de pressão e adicionar os ingredientes: pé, rabo, costela salgada, costela defumada, orelha e bacon. Leve ao fogo por 20 minutos após começar ferver. Abra a panela e coloque o paio e a calabresa e deixe ferver sem pressão. Numa panela separada coloque a banha e o alho. Doure bem e coloque na feijoada. Adicione o cheiro verde e deixe ferver por mais 15 minutos.

**DICA DO CHEF:** Para deixar a feijoada ainda mais saborosa, sirva acompanhada de arroz branco, farofa temperada, couve refogada e laranja.



**VOLUNTARIADO**



# Dia de Cooperar 2016

## COOPERATIVAS DE MEDIANEIRA REALIZAM AÇÕES DE VOLUNTARIADO

**M**úsica, animação, conscientização, alegria, confraternização e voluntariado, assim as cooperativas de Medianeira comemoraram o Dia C – Dia Internacional do Cooperativismo, realizado no primeiro sábado de julho.

O evento, que aconteceu na praça central, reuniu cerca de cinco mil pessoas e contou com a colaboração das cooperativas Lar, Sicredi, Sicoob, Unimed, Uniprime, além do SESC. As demais cooperativas levaram atividades como massagens, corte de cabelo e informações jurídicas, entre outras.

A Frimesa participou com atividades com foco no desenvolvimento sustentável e na melhoria na qualidade de vida das pessoas. De forma descontraída, com brincadeiras e jogos educativos, as crianças puderam aprender um pouco mais sobre o cuidado e a preservação do meio ambiente, além da própria saúde.

A pequena Ana Julia Poleze Goldoni, aprovou o evento e as brincadeiras. "Gostei muito, as brincadeiras são bem legais. Queria que tivesse todo dia". A mãe de Ana Julia, Jocilene Goldoni, é colaboradora da Unimed e garante que o evento é muito bom, pois aumenta a visibilidade das cooperativas. "Eventos assim são fundamen-

tais para que as pessoas conheçam as cooperativas, não apenas o trabalho do dia a dia, mas a responsabilidade social que faz parte do próprio cooperativismo".

Vilci Comin e o filho Vinícius gostaram muito do evento como um todo, não apenas das brincadeiras. Vinícius afirmou que "tudo é muito legal aqui, as brincadeiras e o Friminho também". Já Vilci comentou que soube do evento pela televisão. "Fiquei sabendo do evento e decidi vir conferir. Gostei muito e acho que as cooperativas estão de parabéns".

**RECOLHA CONSCIENTE** O momento também foi muito oportuno para ressaltar a importância do cuidado com a reciclagem. A Krefta Tecnologia em Serviços, empresa de coleta de lixo reciclável, parceira da Frimesa, recolheu, durante o evento, cerca de 600 quilos de materiais recicláveis.

Para a colaboradora do Laboratório da Frimesa, Andrielli Graff, o Dia C é fundamental, pois reforça o cuidado com a natureza. "É super importante um evento assim, pois reforça a necessidade de uma conscientização ambiental. Conseguimos levar um pouco mais de informação às pessoas. Todos saem daqui com um pouco mais de conhecimento e isso é extremamente importante".

De acordo com o Engenheiro Ambiental da Krefta Tecnologia em Serviços, Cassiano Cominetti, quando se trata de resíduos, o lixo eletrônico é atualmente um dos maiores problemas ambientais enfrentados pela sociedade. “Ano após ano, a quantidade de material produzido e descartado de maneira inadequada vem crescendo e só tende a aumentar. A coleta de lixo eletrônico, realizada em parceria com a Frimesa, tem papel importante na sustentabilidade ambiental. Além de evitar que estes materiais sejam descartados de maneira inadequada, poluindo cursos d’água, proliferando vetores e trazendo problemas à sociedade, contribui para a reciclagem de materiais, minimizando assim a pressão ambiental por extração de mais recursos naturais”.



**MISS** Paraná 2015 conheceu as atividades realizadas pelas cooperativas paranaenses



**COLABORADORES** participaram como voluntários para tornar o evento possível



**PARA VINÍCIUS** o evento foi muito bom e espera que tenha mais vezes



**EVENTO** contou com várias atividades voltadas à comunidade

**EQUIPE VOLUNTÁRIA** No total, 60 colaboradores participaram das atividades, além de uma equipe de 20 universitários do curso de Fonoaudiologia da UDC. O evento foi promovido em parceria com a Ocepar – Organização das Cooperativas do Paraná.

A Miss Paraná 2015, Gabriela Gallas, aprovou as ações realizadas no Dia C. “É uma bela iniciativa por parte da Frimesa e das demais cooperativas, realizar eventos assim voltados à comunidade. É uma prova do lado humanitário do cooperativismo”.

A gerente do departamento de Gestão de Pessoas, Elisa Fredo, garante que eventos assim são muito positivos, pois mostram o lado humanitário e a responsabilidade social das cooperativas em geral.



**DIA C** contou com a presença de cinco cooperativas de Medianeira

NOVO

# DOCE DE LEITE

RESERVA

Prepare-se para ser  
surpreendido com o intenso  
sabor e cremosidade  
de um doce puro



 Frimesaoficial  
[WWW.FRIMESA.COM.BR](http://WWW.FRIMESA.COM.BR)



Tem gosto de amizade.

# Indústria Sustentável

## ESTAÇÕES DE TRATAMENTOS DE EFLUENTES LÍQUIDOS BUSCAM A SUSTENTABILIDADE DAS UNIDADES INDUSTRIAIS

**C**omo parte dos princípios ambientais, a Frimesa conta com Estações de Tratamento de Efluentes Líquidos em todas as unidades industriais da cooperativa. Recentemente as unidades de Aurora(SC), Marechal Cândido Rondon, Matelândia e Medianeira(PR) receberam melhorias nos processos. Os projetos de implantação foram iniciados em 2015 com as obras nas referidas unidades, o que resultou num investimento de R\$ 4.808.375,02.

Foram realizadas reformulações nas Estações, como terraplenagem, adequações das lagoas de tratamento, reformas, compras, transportes e instalações de novos equipamentos, além das instalações elétricas e hidráulicas.

De acordo com a encarregada do departamento ambiental, Gisele Caldereiro, após a implantação dos projetos, os resultados positivos foram perceptíveis. "Após a reestruturação destas estações de tratamento verificou-se a melhoria da qualidade do efluente bem como a redução no volume de lodo gerado, o qual é encaminhado para compostagem. Além destes benefícios observou-se redução de custos relativos à aquisição de produtos químicos para tratamento do efluente".

Nas unidades de Rondon e Matelândia, as melhorias iniciaram na etapa do tratamento primário. Foram instalados decantadores e caixas de gordura para remoção dos sólidos suspensos presentes no efluente bruto. Em todas as quatro unidades, a etapa de polimento final do efluente foi incrementada com a instalação do equipamento denominado Flotador físico-químico visando, principalmente, a remoção da carga orgânica, sólidos e nutrientes.

As referidas estações garantem a qualidade do efluente tratado para retorno ao meio ambiente em atendimento à legislação ambiental, mantendo assim o princípio da sustentabilidade da Frimesa, "Respeitar e conservar o meio ambiente, praticando ações preventivas".



**SISTEMA** de tratamento primário, em Matelândia, busca remover os sólidos dos efluentes líquidos



**FLOTADOR**, de Matelândia, sistema garante qualidade dos efluentes para retorno ao meio ambiente



**FLOTADOR**, em Medianeira, garante o tratamento de todo efluente gerado no processo industrial



**SISTEMA** de remoção de sólidos grosseiros, integrante da estação de tratamento de efluentes de Marechal Cândido Rondon

# Berço de oportunidades

O MUNDO PASSA POR ENORMES TRANSFORMAÇÕES E QUEM NÃO SE ADAPTAR A ELAS FICARÁ PARA TRÁS



## 7 PASSOS PARA SUPRIR AS DIFICULDADES

- ✓ **COMECE COM A CERTEZA** Pesquise tendências claras para ver o que está por vir.
- ✓ **ANTECIPE** Baseie suas estratégias naquilo que você conseguiu saber sobre o futuro.
- ✓ **TRANSFORME** Utilize as mudanças provocadas pela tecnologia a seu favor, assim como a convergência de conhecimento de diferentes áreas para se renovar.
- ✓ **PEGUE SEU MAIOR PROBLEMA E O IGNORE** Na verdade, ele não é o seu maior problema. Assim como o descascar de uma cebola, em que você vai tirando camadas, é preciso chegar ao problema real.
- ✓ **PARTA PARA O OPOSTO** Olhe para onde ninguém mais está olhando, para ver o que ninguém mais está vendo e fazer o que ninguém mais está fazendo.
- ✓ **REDEFINA E REINVENTE** Identifique e aproveite a sua característica única de maneiras diferentes.
- ✓ **DIRECIONE SEU FUTURO** Ou alguém o direcionará para você.

**S**e nos fecharmos no problema, deixamos de ver as oportunidades. Com isso a ordem é: em vez de crise, olhe para o lado oposto em busca de oportunidades. Ao olhar na direção oposta de onde os demais estão olhando, você vê aspectos que ninguém mais consegue observar. O que abre oportunidades ocultas, recursos que não são percebidos e possibilidades desconsideradas. Seja ganancioso quando os outros são temerosos e seja temeroso quando os outros são gananciosos.

O caminho da mudança e transformação é um dos principais sentidos para continuar evoluindo, afinal, o que te trouxe até aqui não é o que te levará daqui em diante. É preciso estar em constante mudança, atentos às novidades e inovações, aumentando produtividade e estudando sempre para estar atualizado e possibilitar melhorias em todos os setores.

Considerando a falta de tempo das pessoas e as demandas da sociedade é de suma importância desenvolver serviços em que economize tempo. O supervisor de Pesquisa, Desenvolvimento e Inovação, Claudedir dos Santos, afirma que nos próximos anos, o tempo se tornará cada vez mais valioso. "O tempo está se tornando uma importante moeda de troca e relacionado a ele estão muitas oportunidades. Se pudermos encontrar formas criativas de economizar o tempo das pessoas, nós prosperaremos – mas, se desperdiçarmos o tempo das pessoas, nós não sobreviveremos".

O mundo passa por uma enorme transformação e quem não se adaptar a elas ficará para trás. Faça a transição e reinvente seu negócio, afinal, temos apenas uma certeza: se os mercados estão se contraindo, então poderemos concluir que, daqui a algum tempo, eles voltarão a se expandir e você estará preparado para lucrar com as oportunidades!

# Chuva de solidariedade

Frimesa cria ação solidária que disponibiliza guarda-chuvas para os colaboradores utilizarem no horário de trabalho

Muitas vezes coisas simples e pequenas atitudes podem transformar o dia das pessoas, não é verdade? Para realizar uma boa ação, não é preciso fazer algo extraordinário, basta pensar no próximo.

Buscando diminuir os desconfortos gerados em dias de chuva, ou de sol intenso, o departamento de Gestão de Pessoas, através do Programa Conviver, criou a ação "Guarda-Chuva Solidário", que visa beneficiar os colaboradores com guarda-chuvas na Unidade Industrial de Medianeira.

Para a ação foram disponibilizados, inicialmente, 70 guarda-chuvas, distribuídos em aproximadamente 20 pontos estratégicos da Unidade. O plano era cobrir as principais rotas de fluxo de pessoas e, com isso, facilitar o trabalho em dias de chuva ou sol intenso.

De acordo com a gerente de Gestão de Pessoas, Elisa Fredo, a ação foi pensada para atender uma solicitação do setor de manutenção, devido ao fluxo de colaboradores nos dias de chuva. "Como há uma constante necessidade de deslocamento pelos pátios da unidade, mesmo nos períodos chuvosos, buscamos criar um programa para atender esta demanda".

Segundo a psicóloga Ocupacional, Cleci de Pieri, o projeto foi lançado no início de junho deste ano. "Buscamos fazer, no começo, um monitoramento da efetividade da ação e vimos que obtivemos uma avaliação muito significativa. Cerca de 150 colaboradores opinaram sobre a ação e a pesquisa apontou um grau de satisfação de 98,6%".

A gerente ainda ressalta que após o resultado obtido no projeto piloto, o próximo passo será verificar a implementação nas demais unidades.

**CERCA** de 70 guarda-chuvas foram distribuídos em aproximadamente 20 pontos



## GESTÃO DE PESSOAS INFORMA

### Portal do Colaborador

Em funcionamento desde 2014, o Portal é um importante veículo de comunicação para os colaboradores. Possibilita o fácil acesso aos programas, benefícios e ações das mais diversas áreas, recrutamentos internos, novidades consultas ao cartão ponto e um campo onde podem justificar as marcações do cartão ponto, além de deixar mensagens.

<http://portalfrimesa.sede:9090/web/guest>

O campo usuário deve ser preenchido com o número do crachá do próprio colaborador. Já a senha é informada na folha de pagamento. Mas atenção, para quem utiliza o sistema Senior, os campos de usuário e senha são os mesmos do 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 entre junho de 2015 e maio de 2016 chegou a 9,82%.

### Salário Família

No mês de novembro, para os colaboradores com filhos de 06 a 14 anos e cuja remuneração total não ultrapasse no mês R\$ 1.212,64, é obrigatória a apresentação do Comprovante de Frequência Escolar.

Já para os colaboradores com filhos até 05 anos e cuja remuneração total não ultrapasse no mês R\$ 1.212,64, é necessário a apresentação da Carteira de Vacinação.

A obrigatoriedade é para receber o salário família e o benefício é pago mensalmente na folha de pagamento.





# Inclusão e Acessibilidade

FRIMESA REALIZA PALESTRA COM A ASSOCIAÇÃO MEDIANEIRENSE DOS DEFICIENTES FÍSICOS PARA ESTIMULAR A INCLUSÃO

No início de junho, a Amedef – Associação Medianeirense dos Deficientes Físicos – em parceria com a Frimesa, realizou uma palestra para os cargos de liderança, voltada a questões como inclusão social, acessibilidade e mercado de trabalho para pessoas com algum tipo de deficiência.

Segundo o presidente da Amedef, Eliseu Portela, a instituição conta com cerca de 100 pessoas cadastradas, em Medianeira e região. A principal função é a inclusão social e a defesa dos direitos dos deficientes. "Buscamos levar, além de informações e autoestima, uma maior autonomia e uma maior independência para todos".

A palestra foi direcionada às lideranças dos setores para que, posteriormente, repassassem as informações e detalhes às suas respectivas equipes. Durante a conversa, a equipe da Amedef apresentou o dia a dia e as dificuldades enfrentadas para a resolução de problemas corriqueiros.

Já o associado Flávio Gedoz afirma que a intenção do encontro foi poder passar um pouco do conhecimento na área. "Queremos, com isso, apresentar um olhar diferenciado sobre as pessoas com limitações".



Foram abordados ainda temas como as leis e particularidades relacionadas às vagas destinadas a deficientes. Também foram repassadas informações sobre a contratação, capacitação, adaptação e acessibilidade destas pessoas. ●

**PALESTRA** mostrou um pouco mais sobre o dia a dia e as dificuldades enfrentadas pelos deficientes físicos





**NOVO** equipamento,  
muito mais prático,  
rápido e funcional.

# Vai um café?

COLABORADORES  
CRIARAM CAFETEIRA  
INDUSTRIAL QUE  
ALIA PRATICIDADE,  
AGILIDADE E MUITO  
SABOR

**C**omo solucionar o problema das constantes manutenções de um equipamento e ainda por cima fazer um cafezinho saboroso? A resposta vem dos colaboradores da manutenção externa da Unidade Industrial de Medianeira, Valdecir Ferreira da Silva, Marcos Antonio Utzig, Denilson da Silva e César Augusto de Oliveira.

Devido aos problemas relacionados com a cafeteira industrial do refeitório, como o tempo gasto para manutenção da mesma, os colaboradores da manutenção tiveram a ideia de construir uma nova máquina utilizando peças que já fazem parte do estoque do almoxarifado central.

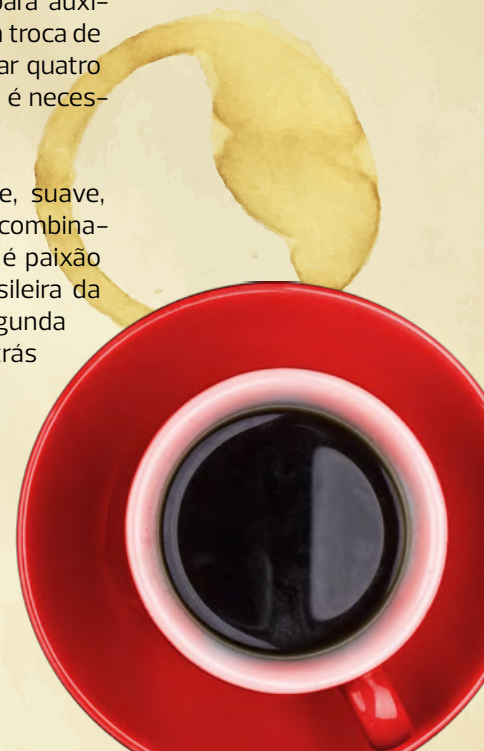
Cerca de dois meses depois, sempre entre um serviço e outro, os colaboradores construíram uma cafeteira industrial melhor, maior e mais resistente. De acordo com a Nutricionista e Gestora da Unidade de Alimentação da Frimesa, Heloísa Antonio Cosmo, o novo equipamento buscou melhorar diversos pontos. "A máquina que antes fazia 50 litros, hoje é capaz de fazer até 80 litros de café, e o melhor, praticamente na metade do tempo. Antes era necessário até uma hora e meia,

hoje, apenas 45 minutos".

Já o colaborador Denilson da Silva explica que o novo equipamento foi construído pensando na resolução dos antigos problemas. "Com a melhoria ganhamos tempo e agilidade, para auxiliar com as outras tarefas. Antes, para a troca de apenas uma peça, chegávamos a gastar quatro horas. Hoje, para fazer a mesma troca, é necessário apenas 20 minutos".

**VAI UM CAFÉ?** Puro, com leite, forte, suave, com ou sem açúcar. Variações ou combinações à parte, um fato é certo, o café é paixão nacional. Segundo a Associação Brasileira da Indústria de Café (ABIC), o café é a segunda bebida mais consumida no país, fica atrás apenas da água.

O café, além de muito saboroso, faz bem à saúde. Se consumido com moderação previne doenças e retarda o envelhecimento, por meio de suas propriedades antioxidantes. Já a cafeína atua como estimulante para o corpo e para a mente.



# Julho

05 anos

|                         |                 |
|-------------------------|-----------------|
| Medianeira              | Seção           |
| José Machado            | Abate           |
| Alton da Cruz           | Expedição 1º T. |
| Alessandra Pires        | Emb. Toscana    |
| Alexsandro Piram        | Vendas          |
| Danielle Dagostim       | DGP             |
| Derli De Oliveira       | Preparo Massas  |
| Edinilson Moura         | Contabilidade   |
| Fabiana da Silva        | Higiene Interna |
| Ismael Nodari           | Desossa         |
| Leonir Dalpiva          | Congelados      |
| Lourdes de Caye         | Fatiados        |
| Marcelo Albino          | Manutenção      |
| Maria Izidoro Gomes     | Vendas          |
| Orli Braghini           | Transportes     |
| Roseli Wolf             | Expedição 2º T. |
| Susana Feltraco         | Vendas          |
| Wagner Liberato         | Sala Máquinas   |
| São Paulo               | Seção           |
| Ana Lucia Bichir        | Vendas          |
| Matelândia              | Seção           |
| Geomaro Martins         | Ambiental       |
| Lourival Da Fonseca     | Almoxarifado    |
| Curitiba                | Seção           |
| Marcia Burakouski       | Vendas          |
| Regina Deniz de Freitas | Vendas          |
| Apucarana               | Seção           |
| Edmar Da Silva          | Vendas          |
| Simone Guelere Da Silva | Logística       |
| Itajaí                  | Seção           |
| Rodrigo Trancozo        | Vendas          |
| Bebedouro               | Seção           |
| Marcilei Lodi Vassoler  | Vendas          |

10 anos

|                           |                 |
|---------------------------|-----------------|
| Medianeira                | Seção           |
| Devair dos Santos         | Abate           |
| Acacio Minuzzo            | Desossa         |
| Dardie André da Conceição | Desossa         |
| Eliane Nunes              | Abate Not.      |
| Esequias Fogasso          | Desossa         |
| Jocelio Dos Santos        | Emb. Defumados  |
| Jorge Lopes Santos        | Mortadela Not.  |
| Nei Carlos Kitaiski       | Obra            |
| Nilvo Severo              | Desossa Not.    |
| Rosângela Lucas De Lima   | Lavanderia      |
| Sirlei Santos Roveda      | Refeitório      |
| Valdecir Piovesan         | Higiene Interna |
| Zeneide Dos Santos        | Abate           |
| Pinhais                   | Seção           |
| Josecleia Andrade         | Logística       |
| Curitiba                  | Seção           |
| Aires Tecchio             | Vendas          |

15 anos

|                       |                  |
|-----------------------|------------------|
| Medianeira            | Seção            |
| Geraldo José Ferreira | Abate            |
| Rosimar De Brito      | Industrializados |
| Matelândia            | Seção            |
| Antonio Dari Fedatto  | Expedição        |
| Curitiba              | Seção            |
| Adriana De Carvalho   | Vendas           |

# GENTE QUE FAZ

## Agosto

05 anos

|                          |                     |
|--------------------------|---------------------|
| Medianeira               | Seção               |
| Alis dos Anjos Viana     | Expedição 3º T.     |
| Andreia Bohnenberger     | Logística Interna   |
| Armejones Lima           | Fatiados Not.       |
| Arseli Bolson            | Mortadelas          |
| Cely Kaefer              | Ind. Noturno        |
| Claudemir Zimmermann     | Higiene Interna     |
| Daniel Santos            | Desossa Not.        |
| Doralina Zimmer          | Desossa             |
| Emilia Gonçalves         | Emb. Industr.       |
| Felipe Mayer             | Manutenção          |
| Graciele Cristina Dhein  | Atendimento Cliente |
| Ivone Padilha            | SIF                 |
| Jair Gonçalves Da Silva  | Expedição 2º T.     |
| Joel Camargo             | Planejamento        |
| Lais Mucke               | Vendas              |
| Leonardo Rocanski        | Almoxarifado        |
| Maira Scorsio            | Controle Qualidade  |
| Marcelo Nonnemacher      | Transporte          |
| Marcio Dos Santos Clasen | Expedição 2º T.     |
| Marli Teresinha de Maman | Mortadela Not.      |
| Nayara Dos Santos        | Contabilidade       |
| Nelson Da Silva          | Abate               |
| Rita De Oliveira         | Toscana Not.        |
| Saete Basso              | Maturados           |
| Tatiani De Moraes        | Abate Not.          |
| Rio de Janeiro           | Seção               |
| Daianne De Souza         | Vendas              |
| Matelândia               | Seção               |
| Graciele Cândido         | Petit Suisse        |
| José Nogueira            | Higiene Interna     |
| Ruth Valim               | Refeitório          |
| Curitiba                 | Seção               |
| Daniele De Almeida       | Vendas              |
| Valdete De Siqueira      | Vendas              |
| Marechal Cândido Rondon  | Seção               |
| Gilberto Ponath          | Higiene Interna     |
| Igo Dos Santos Silva     | Manutenção          |
| Jean Carlos Peters       | Manutenção          |
| Valdelice Peres          | Higiene Interna     |
| Itajaí                   | Seção               |
| Romulo Costa Soares      | Logística Interna   |
| Canoas                   | Seção               |
| Ademir Tadielo Rossa     | Vendas              |
| Hellen Schutz            | Vendas              |
| Jorge Eli Coelho         | Vendas              |
| Mariangela Da Silva      | Vendas              |
| Uilian Cassol            | Vendas              |
| Bebedouro                | Seção               |
| Amanda Lemos Simão       | Vendas              |
| Ana Paula Ramos          | Vendas              |
| Fabio Justino            | Vendas              |
| Francilene Lima          | Vendas              |
| Juliana Lopes Pontes     | Vendas              |



**ADELAIDE WIEGERT**  
Mortadela  
Medianeira  
20 anos em Julho



**GORETTI JEZIORNY**  
S.I.F.  
Medianeira  
20 anos em Agosto



**ELSA MAJOLA**  
Emb. Industrializados  
Medianeira  
25 anos em Julho



**LEO ARTUS**  
Industrializados  
Medianeira  
30 anos em Julho

# a NOSSA HISTÓRIA

Colaboradores  
homenageados pelo  
tempo de serviço  
dedicado à Frimesa



**ARMINDO OLIVEIRA**  
Desossa  
Medianeira  
20 anos em Julho



**CLEUZA CAVALCANTE**  
Desossa  
Medianeira  
20 anos em Julho



**IRONE DE BRITO**  
Abate  
Medianeira  
20 anos em Julho



**LAIRTON BARTZ**  
Compras  
Medianeira  
20 anos em Agosto



**RICARDO MARKIEVICZ**  
Hambúrguer  
Medianeira  
20 anos em Agosto



**RONI SEHN**  
Toscana  
Medianeira  
20 anos em Agosto



**SERGIO SAUZEN**  
Apoio Operacional  
Medianeira  
20 anos em Agosto



**JUAREZ LIMA**  
Sala de Máquinas  
Medianeira  
25 anos em Julho



**JANDIRA SOARES**  
Vendas  
Medianeira  
25 anos em Agosto



**LUIZ GASPARIN**  
Preparo Massas  
Medianeira  
25 anos em Agosto



**NILSON WEBER**  
Administrativo  
Matelândia  
25 anos em Agosto



**ANTONIO ALMEIDA**  
Desossa  
Medianeira  
30 anos em Agosto



**FRANCISCO DAVID**  
Sup. Industrial  
Medianeira  
30 anos em Agosto



**CLAUDIR MALLMANN**  
Faturamento  
Marechal C. Rondon  
30 anos em Agosto

## 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 – de segunda a sexta-feira, das 08h às 10h.

## Agosto

### 15 anos

|                   |                 |
|-------------------|-----------------|
| Medianeira        | Seção           |
| Leonir Bonett     | Congelados      |
| Madalena Nadaleti | Fatiados        |
| Neri Ferreira     | Higiene Interna |
| Rosângela Berta   | P&D             |

### 10 anos

|                       |                 |
|-----------------------|-----------------|
| Medianeira            | Seção           |
| Arildo Pereira Duarte | Elétrica        |
| Elie Fogasso          | Salsicha        |
| Fabiano Reis          | Mecânica Geral  |
| Gerson Dala Rosa      | Seg. Trabalho   |
| Lucineia Lermen       | Toscana         |
| Osmani Da Costa       | Higiene Interna |
| Sara Eufrazio Durante | Toscana         |
| Silvia Andrea Padilha | Marketing       |

# 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 realizados para os colaboradores.



**SESCOOP/PR**

# JUNHO

# JULHO

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                               |    |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 1  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 1  |
| 2  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 2  |
| 3  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 3  |
| 4  | 01 a 03 <b>NR-09</b><br>A Norma que regula o Programa de Prevenção de Riscos Ambientais foi tema de várias palestras realizadas na Unidade de Medianeira. 200 Colaboradores conferiram as apresentações, que somaram 24 horas.                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 4  |
| 5  | 02 <b>CONTROLE ESTATÍSTICO DE PROCESSOS</b><br>A ferramenta que busca desenvolver e aplicar métodos estatísticos para a prevenção de falhas foi tema de um curso na Unidade Industrial de Marechal Cândido Rondon. O treinamento totalizou oito horas e contou com a participação de 20 colaboradores.     | 05, 12, 19, 26 e 27 <b>FORMAÇÃO DE LIDERANÇAS</b><br>Mais duas turmas, com 30 colaboradores, participaram do treinamento que ensina o verdadeiro significado de ser um líder, além das funções das lideranças. Os cursos, realizados em Medianeira, tiveram uma duração de 72 horas, ao todo. | 5  |
| 6  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 6  |
| 7  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 7  |
| 8  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 8  |
| 9  | 06 e 07 <b>OPERADOR DE TRANSPALETEIRA</b><br>Para habilitar novos colaboradores a operarem maquinários foi realizado nas Unidades Industriais de Medianeira e Marechal Cândido Rondon. O curso contou com 18 participantes e teve duração de 24 horas.                                                     | 06 e 07 <b>NR-10</b><br>A Norma Regulamentadora de Segurança em Instalações e Serviços com Eletricidade foi tema de um curso de reciclagem, realizado em Medianeira. 15 colaboradores participaram do treinamento que teve 16 horas de duração.                                               | 9  |
| 10 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 10 |
| 11 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 11 |
| 12 | 07, 08, 14, 15, 21 e 28 <b>FORMAÇÃO DE LIDERANÇAS</b><br>30 colaboradores, divididos em duas turmas, participaram do treinamento que ensina o verdadeiro significado de ser um líder, além de algumas funções das lideranças. Os cursos realizados em Medianeira, tiveram uma duração de 72 horas ao todo. |                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 12 |
| 13 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 18 a 22 <b>NR-33</b><br>15 colaboradores da Unidade Industrial de Medianeira participaram de um treinamento relacionado à Norma que regula o trabalho e a supervisão de Espaço Confinado. O curso, teve 40 horas de duração.                                                                  | 13 |
| 14 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 14 |
| 15 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 15 |
| 16 | 13 a 15 <b>OPERADOR DE EMPILHADEIRA</b><br>Para capacitar os operadores de empilhadeira foi ministrado, em Marechal Cândido Rondon, um treinamento para 15 colaboradores. O curso, com duração de 20 horas, apresentou diversos temas relacionados.                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 16 |
| 17 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 17 |
| 18 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 18 |
| 19 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 19 |
| 20 | 17 <b>ATUALIZAÇÃO TRABALHISTA E PREVIDENCIÁRIA</b><br>26 colaboradores participaram de um treinamento sobre os diversos procedimentos tributários do trabalho. O curso, realizado no centro de treinamento de Medianeira, teve uma duração de oito horas.                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 20 |
| 21 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 21 |
| 22 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 22 |
| 23 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 23 |
| 24 | 20, 27 e 04/07 <b>AJUDANTE DE CARGA E DESCARGA</b><br>Como forma de proporcionar aos participantes conhecimentos básicos sobre identificação e manuseio da carga, foi ministrado um curso para 18 colaboradores. O treinamento durou 12 horas e foi realizado em Medianeira.                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 24 |
| 25 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 25 |
| 26 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 26 |
| 27 | 20, 27, 04/07 e 11/07 <b>CONFERENTE DE CARGA</b><br>16 Colaboradores da Unidade Industrial de Medianeira participaram de um treinamento sobre os conhecimentos relacionados à conferência, arrumação e simbologia da carga. O curso teve uma duração de 16 horas.                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 27 |
| 28 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 28 |
| 29 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 29 |
| 30 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 30 |
|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 31 |



## HIGIENIZAÇÃO E BOAS PRÁTICAS

Uma turma com 16 colaboradores participou do treinamento relacionado à Higiênização na Indústria e Boas Práticas de Fabricação. O treinamento totalizou 12 horas e foi realizado na Unidade Industrial de Aurora, em Santa Catarina.

## 28 e 29 NR-11

Uma turma com 15 colaboradores participou do treinamento voltado às Operações com Ponte Rolante, que totalizou 12 horas. O curso foi realizado na Unidade Industrial de Medianeira.

# *Receitas para coleccionar*



# Receitas para colecionar

## Filé Suíno com Bacon Grelhado e Vegetais Assados

08 PORÇÕES

### INGREDIENTES:

700g filé mignon suíno Frimesa; 1 berinjela cortada em cubos médio; 1 pimentão vermelho e 1 amarelo pequenos, sem miolo e sem sementes, cortado em cubos médios; 1 cebola cortada em cunhas médias; 2 abobrinhas cortadas em cubos médios; 3 tomates cortados em cubos médios; 2 dentes de alho picados; 3 colheres (sopa) de azeite de oliva; 4 raminhos de alecrim; sal e pimenta-do-reino a gosto.

**MODO DE PREPARO:** Para o filé mignon utilize temperos de sua preferência, corte em pedaços, dando aparência de um medalhão. Preparo do recheio: Coloque todos os vegetais numa assadeira. Acrescente o alho, o azeite e o alecrim e tempere a gosto. Misture bem para que os vegetais fiquem temperados por igual e asse durante 35 minutos. Enquanto isso grelhe os filés suínos temperados e sirva com os vegetais assados.

## Picanha Suína com molho de mostarda em grão

2 PORÇÕES

### INGREDIENTES:

800g de picanha suína tempera Frimesa; 2 dentes de alho amassados; 1 colher (café) de gengibre ralado; 2 colheres (sopa) de molho de soja (shoyu); 1 colher (café) de mel fino; 2 colheres (sopa) de mostarda em grão; 1 colher (sopa) de manteiga Frimesa.

### MODO DE PREPARO:

Para o molho aqueça a manteiga e doure os grãos de mostarda e o alho, retire do fogo e acrescente o restante dos ingredientes. Mexa e reserve. Leve a picanha suína para grelhar. Deixe na grelha por cerca de 40-50 minutos virando algumas vezes. Retire, jogue o molho por cima, corte em fatias finas e sirva com salada e pão sírio.

## Torta de Doce de Leite Frimesa

Por Chef Tio Zé

**INGREDIENTES:** **Massa:** 50g de Bolacha Maria triturada; 250g de Manteiga sem Sal Frimesa. **Recheio:** 800g (2 potes) de Doce de Leite Frimesa; 200g (1cx) de Creme de Leite Frimesa; 300g de amendoim torrado e triturado; 400g (1 pote) de Doce de Leite Reserva Frimesa para decorar.

**MODO DE PREPARO:** **Massa:** Num recipiente coloque a bolacha Maria triturada e adicione a manteiga Frimesa derretida. Misture a bolacha e a manteiga até formarem uma farofa. Pegue uma forma de aro 30 e fundo removível e coloque a farofa de bolacha na forma, apertando bem, de modo que ela fique bem aderida na forma. Pré-aqueça o forno a 180°C e coloque a massa assar durante 25 minutos. Retire do forno e deixe esfriar. **Recheio:** Na batedeira coloque o Creme de Leite Frimesa, o Doce de Leite Frimesa e o amendoim. Bata até obter uma mistura homogênea. Coloque o recheio na massa já fria e leve na geladeira por 12 horas. Retire o aro e decore a torta com o Doce de Leite Reserva Frimesa com bico pitanga grande.

## Sorvete com Calda de Chocolate e Castanha-de-Cajú

06 PORÇÕES

### INGREDIENTES:

12 bolas de sorvete de creme de baunilha ou chocolate; 300 ml de creme de leite fresco Frimesa; 250g de chocolate meio amargo picado; 50g de manteiga com sal Frimesa; ¼ de xícara de glucose de milho; ½ de xícara de castanha-de-caju picada.

### MODO DE PREPARO:

Pique o chocolate e ponha numa tigela. Aqueça o creme de leite com a glucose numa panela e despeje sobre o chocolate. Quando começar a derreter, junte a manteiga e mexa até incorporá-la. Desligue o fogo e acrescente a castanha. Misture novamente. Distribua o sorvete entre seis taças e derrame a calda quente.

# A LINHA DE HAMBÚRGUERES

Frimesa está cheia de novidades.  
Novo visual e sabor que vai conquistar o seu paladar.



*Lançamento*

 100% carne suína;

 Sabor diferenciado, mais suave;

 Opção para diversas refeições ou lanches;

 Praticidade, preparo rápido.

Há quase 40 anos no mercado alimentício, a proposta da Frimesa é oferecer alimentos de valor para as pessoas e, ao mesmo tempo, gerar valor para o seu negócio.



 Frimesaoficial  
WWW.FRIMESA.COM.BR



Tem gosto de amizade.

**Parabéns. Você acaba de descobrir que sabe cozinhar.**



OPUSKUTIPA



**Menu Grill Frimesa.**  
Cortes selecionados  
de carne suína  
temperada, prontos  
para assar no forno  
ou na churrasqueira.  
Você não imaginava  
que sabia cozinhar  
tão bem assim.



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

Tem gosto de amizade.