

Revista Frimesa

10 anos

Ano X Edição nº 63 novembro/dezembro de 2013
www.frimesa.com.br | facebook.com/frimesaoficial



JEITO DIVERTIDO de aprender

DISTRIBUIÇÃO GRATUITA





*Natal
ideal.*

FAMÍLIA,
AMIGOS
REUNIDOS
E MUITOS,
MUITOS
SORRISOS.



Caros Amigos,

Estamos concluindo um ano de muitas realizações, com metas atingidas, fruto da dedicação e comprometimento de todos.

Nesta edição você verá o retorno da nossa Fazendinha, na cidade de Curitiba, evento que orgulhosamente realizamos para as crianças.

Destacamos também os aniversários de nossas filiadas C.Vale e Copacol, comemorados com grandes eventos para toda a família cooperativista.

A você, leitor, que nos acompanha através da Revista Frimesa desejamos que este Natal seja um momento especial de aproximação com Deus. Ele nos enviou Jesus para estreitar relações, praticar o amor, unir as pessoas através de atitudes simples e verdadeiras, como um abraço.

Percorremos dia a dia, mês a mês, o ano de 2013 com muito trabalho e motivação, cumprindo o planejamento que propusemos realizar.

Cumprimentamos e agradecemos a todos os colaboradores da Frimesa pela

dedicação e comprometimento demonstrados. Essa atitude permitiu atingir o faturamento e o resultado proposto. Diante dessa conquista todos terão a sua merecida participação.

O Planejamento Estratégico para 2014 contou com o envolvimento de todos na elaboração e será nosso guia para continuarmos desenvolvendo a Frimesa e todos os públicos envolvidos.

Neste final de ano, convocamos toda a Família Frimesa a elevar o espírito a Deus para agradecer a proteção recebida e a sabedoria necessária, dada nos momentos de dificuldades.

Desejamos a todos os colaboradores e seus familiares um Natal de paz e muita espiritualidade para praticar a união, a cooperação e a prudência no Ano Novo que inicia.

Paz, amor e felicidade.

Muito Obrigado.

Diretoria Frimesa
diretoria@frimesa.com.br

Cooperativas filiadas:

Cooperativa Agroindustrial Copagril, Cooperativa Agroindustrial Lar, Cooperativa Agroindustrial Consolata – Copacol, C.Vale Cooperativa Agroindustrial e Primato Cooperativa Agroindustrial.

Conselho de Administração:

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

Conselho Fiscal:

Milton Schone, Cello Koch, José Alves dos Santos, Genézio Clemente, Elton Alceu Endler e João Wochner.

Diretor Presidente:

Valter Vanzella.

Diretor Executivo:

Elias José Zydek.

SUMÁRIO



6



8



30



12



36



21

Novembro/
Dezembro
2013

6	Foco no Leite	20	Prêmios
8	Foco na Carne	22	Nossa Capa
10	Parceria	27	Análise de Mercado
14	Marketing	30	Gastronomia
16	Visitas	32	Gestão Integrada
17	Especial	36	Recursos Humanos



www.frimesa.com.br

Revista
Frimesa
10 anos

Revista Frimesa é uma publicação bimestral da Frimesa Cooperativa Central de circulação interna e distribuição gratuita. Rua Bahia, 159 Medianeira - PR CEP 85884-000

Fone: (45) 3264-8000 site: www.frimesa.com.br

e-mail: midia@frimesa.com.br

Edição 63 Ano X - NOVEMBRO/DEZEMBRO 2013

Departamento: Marketing **Jornalista e Editora Responsável:** Elis D'Alessandro

MTb 7476 **Fotos e Textos:** Oly Francescon Junior e Endriane Kalsing

Revisão: Evelina Lemke Pereira **Diagramação:** Bruno Trento Smaha

Capa: Fabio Lucca **Áreas Colaboradoras:** Sistema de Gestão Integrada (Ambiental e Qualidade), Comercial, Fomento Suíno, Recursos Humanos e Fomento Suíno e Leite das Cooperativas Filiadas

Impressão: Gráfica Tuicla! **Tiragem:** 15.000 exemplares.

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

DURANTE A SEMANA DA CRIANÇA, ALUNOS DE CURITIBA CONHECERAM O DIA A DIA DO CAMPO, NA FAZENDINHA FRIMESA.



FOCONOLEITE

◀ **TRABALHO** no campo
garante o sustento dos
Utech há gerações

Novo fôlego

OS INVESTIMENTOS NA ESTRUTURA E A BUSCA PELO
MELHORAMENTO DERAM UM NOVO IMPULSO PARA OS UTECH,
INTEGRADOS DA C.VALE

Final dos anos 50. Como rotina, Celso saía de casa e percorria cerca de 11 quilômetros, numa bicicleta, equilibrando a produção de manteiga e nata, resultado do leite das três vacas holandesas da família. O itinerário era certo, sair de casa, em Maripá, e ir até Palotina para vender os derivados do leite.

É claro, ir e comercializar os produtos era apenas parte da tarefa semanal de Celso, ele precisava ainda trazer todos os produtos para o rancho da semana. O produtor, com saudosismo, lembra que essa era a parte fácil, “o desafio era conseguir fazer sobrar dinheiro, e acredite, ainda sobrava”.

Assim Celso cresceu, ajudando no serviço do dia a dia e despertou o gosto pela atividade leiteira. Tempos depois a família decidiu se manter na atividade. Já em 1977, o leite do plantel, que cada vez crescia mais, precisou ser enviado para empresas leiteiras. Em 1990, época em que a indústria de Rondon foi inaugurada, começaram a enviar a produção para a Frimesa.

Porém, no início de 2013, a família, para se atualizar e se manter na atividade, realizou um grande investimento. Fizeram uma estrutura nova para os animais, com salas de espera e ordenha, além de uma área para os animais comerem. O sistema de ordenha agora é totalmente canalizado.

A propriedade, de 35 alqueires, está localizada na linha Estrada Gaúcha, em Maripá. No local, a família mantém três atividades como fonte de renda, as granjas de aves, a lavoura e o gado de leite. O leite, responsável por 25% da renda, utiliza apenas 5 alqueires da propriedade.

Os níveis de produtividade da propriedade giram em torno de 600 litros por dia. Para isso são cerca de 30 animais em ordenha, quatro vacas secas e outras 24 novilhas completam o plantel puro de holandesas.

Conheça mais sobre a história dos Utech, integrados da C. Vale de Palotina.

Revista Frimesa — Como começou a história do leite, para os Utech?

Pecuarista Celso — Nossa história começou há mais de cinco décadas. Por volta do final da década de 50, meu pai, Alex Utech, se mudou de Marialva para Maripá. Na viagem, entre os pertences vieram três vacas holandesas. Esses animais garantiam parte do sustento da nossa família.

RF — Por que a família se mudou para Maripá?

Celso — Meus pais moravam em Jaraguá do Sul, Santa Catarina. Em busca de terras melhores nos mudamos para o Paraná. O lugar escolhido foi Marialva, próximo a Londrina. O único problema é que em Marialva meu pai cavou 30 poços para conseguir encontrar água e não conseguiu achar sequer uma fonte. Aí ficamos sabendo sobre Maripá. Chegando aqui, a propriedade tinha água, e água de sobra, hoje temos até açude.

RF — Quando a família começou a vender o leite?

Celso — Quando começamos, em 1959, tínhamos que fazer manteiga e nata. A partir daí, o plantel de holandesas foi crescendo. Anos depois, em 1977, passamos a vender o leite em larga escala. No início dos anos 90 passamos a entregar o leite para a Frimesa.

RF — Como é a divisão das tarefas relacionadas ao leite, no dia a dia da família?

Pecuarista Ivana — Cada um tem uma tarefa definida, mas todos sabem fazer o serviço dos outros. Assim, sempre que alguém precisa sair ou não pode ajudar, não nos preocupamos, sempre tem alguém aqui. Eu e meu pai fazemos mais a parte de ordenha, meu irmão Marson e meu esposo Ailton fazem mais a parte de limpeza. O Ailton fica com o trato das vacas e o Marson cuida dos bezerros. O resto fazemos juntos.

RF — Como é percebida a melhora, após a construção das novas instalações?

Ivana — Antes, quando chegava a hora da ordenha, era sempre um problema. O local era apertado, quente e não tinha muito como trabalhar direito, dividíamos espaço com as vacas, o que fazia ficar ainda mais abafado. Agora é outra coisa, até os níveis de produtividade aumentaram, afinal de contas, se melhorou pra gente, com certeza, melhorou também para os animais.

RF — Todos se adaptaram facilmente ao novo sistema?

Ivana — Lembro bem quando meu pai disse que não iria mais ajudar na ordenha, pois o novo sistema era pior. Nos primeiros três dias ele nem apareceu perto para ver a ordenha. Depois veio ver e, hoje, adivinha quem nos lembra da hora da ordenha? Meu pai não perde uma ordenha se quer. Quem mais gostou foram nossos filhos, a Sarah e o Arthur, que às vezes costumam ajudar nas tarefas. Já o Vitor não gosta tanto do serviço do dia a dia.

RF — Qual o próximo passo para o futuro da atividade?

Pecuarista Ailton Fuelber — Queremos agora investir mais na área da genética dos animais. Inclusive criar a estrutura para manter botijões de sêmen aqui na propriedade.

Pecuarista Marson — Se conseguirmos expandir nesta área, conseguiremos chegar a uma produção de 800 a mil litros diários, ou até mais ainda.

RF — Como é a parceria com a C. Vale?

Celso — Essa é uma coisa que não temos do que reclamar. Sempre que precisamos de algo, eles estão presentes, ajudando. Seja sábado, domingo ou feriado, precisam estar aqui.



→ NOVOS investimentos garantem conforto na ordenha

FOCONA CARNE

► **UNIÃO** da família
é a receita do sucesso
na suinocultura

OS BRICCIUS INVESTEM EM TECNOLOGIA
EM BUSCA DE MELHORES RESULTADOS.
OS INTEGRADOS DA PRIMATO PRODUZEM
**950 TERMINADOS POR LOTE E O GRANDE
DESTAQUE É O MANEJO ALIMENTAR
AUTOMATIZADO**

Manejo diferenciado

Hoje, o resultado na criação de suínos dos Briccius nada lembra os momentos vividos em meados de 1997. Na época seu Delmar se viu obrigado a refinanciar as granjas e chegou a cogitar, inclusive, o abandono do negócio que aprendeu ainda pequeno e mudar-se para a vila. Com persistência e um pouco de teimosia os problemas financeiros foram sendo vencidos e hoje o suíno é a principal fonte de renda e lucro.

"Naquela época não sabíamos como fazer para pagar as contas. Pensamos até em desistir ou em vender parte da propriedade". Sem contar o trabalho envolvido na produção, uma vez que seu Delmar e dona Zeneida não tinham o suporte da automação existente hoje.

O casal criou os filhos, Bruna e Alexandre, com a renda do negócio que inicialmente se traduzia em lavouras de milho e soja, granjas de suínos e leite. Hoje a família possui apenas as lavouras e os suínos, sendo a criação responsável por 70% da renda e o restante fica por conta do cultivo.

Para conseguir os resultados atuais, como diz dona Zeneida, a regra é simples, "manejo diferenciado, todo animal é classificado e recebe o tratamento necessário para o tamanho". Assim no final das contas o plantel fica igual, uniforme.

A propriedade, localizada na linha Lunkes, distrito de Nova Concórdia, conta com 14,5 hectares, dos quais 10 são destinados às lavouras. As granjas juntas têm capacidade para 950 animais. A média dos resultados de produtividade da granja é de 19 reais por animal. Em lotes anteriores, a família já teve resultados acima da casa dos 22 reais. Conheça mais sobre o dia a dia dos Briccius.

Revista Frimesa — Como começou a história da suinocultura na família?

Suinocultor Delmar — A suinocultura já é tradição de família, meus pais Otto e Selma, já trabalhavam com as granjas, cresci neste meio e por isso aprendi a gostar tanto de suínos. Não pensei duas vezes quando decidi levar adiante a atividade. Outra coisa que aprendi a admirar e fazer parte é o próprio cooperativismo. Meus pais foram integrados da extinta Coopagro, assim descobrimos as vantagens de ter uma cooperativa ao nosso lado.

RF — Por que a família abriu mão da atividade leiteira e ficou apenas com as granjas de suínos?

Suinocultora Zeneida — Um dos motivos que nos fez focar na área de suínos, era a dificuldade em chegar na nossa propriedade, devido à distância e pelo acesso ser ruim. Muitas vezes, quando chovia, tínhamos que ir até a vila para poder entregar a produção de leite do dia. Já com os suínos não existe esse problema, a ração só vem a cada 15 dias e agora temos acessos melhores.



◀ **TECNOLOGIA** alemã facilita o manejo com os animais, garantindo maior produtividade

RF — Como foi a decisão de permanecer no ramo de suínos?

Seu Delmar — Após todos os problemas que enfrentamos, decidimos migrar para uma única área. Então, percebemos que o suíno era melhor. Por sermos integrados, as vantagens são ainda maiores, a equipe técnica sempre nos traz todas as novidades e informações referentes à cadeia de suínos.

RF — Como é feito o cuidado com os animais?

Dona Zeneida — Para conseguir os resultados que temos a regra é simples, ter um manejo diferenciado, todo animal é classificado e recebe o tratamento necessário para o tamanho. Assim, no final das contas, o plantel fica igual.

RF — E a rotina de trabalho, como é a divisão das tarefas?

Seu Delmar — Na hora do serviço, todo mundo trabalha junto. Seja para limpeza da granja, alimentação dos animais, para o controle e planejamento das atividades do dia a dia.

Dona Zeneida — O Alexandre, desde pequeno, começou a despertar o gosto pelos animais. Por volta dos sete anos, sempre que nós íamos para a granja, lá estava ele para ajudar. Hoje, continuar no campo e levar a suinocultura é uma das grandes vontades dele.

Alexandre — Terminei o ensino médio o ano que vem, ainda não sei que curso fazer, pensei em medicina veterinária, agronomia ou algo relacionado, mas uma coisa é certa, quero continuar aqui.

RF — Quando o senhor comenta sobre o planejamento das atividades, como isso ocorre?

Seu Delmar — Nosso café da manhã garante que o manejo funcione corretamente, pois é nesse momento que nos reunimos para conversar sobre as tarefas do dia a dia.

RF — Quais os últimos investimentos na criação?

Delmar — Neste ano, automatizamos o sistema de comedouros dos animais, com dosadores e distribuidores de ração, além da instalação de quatro silos. O investimento é recente, por isso ainda não conseguimos ver os resultados na qualidade dos animais. Uma coisa é certa, melhorou muito a nossa forma de trabalho. Agora não passamos tanto tempo dentro da granja, só precisamos fazer o controle da alimentação dos animais.

RF — Como é a assistência técnica da equipe da Primato?

Delmar — O apoio da cooperativa é excelente, não temos do que reclamar. Nós brincamos que a única coisa que eles não fazem é carregar e descarregar os animais, e ainda assim acompanham toda a movimentação. Com certeza, assistência aqui não falta. ●

PARCERIA

► **BOZA:** duas décadas de atendimento diferenciado

BOZA

Crescimento p

O SUPERMERCADO BOZA, COM 20 ANOS DEDICADOS AO CLIENTE, É EXEMPLO DE EXPANSÃO E TRADIÇÃO

Com um objetivo bem fixo, somado à experiência adquirida no ramo, por volta de 1993, a família Boza decide iniciar os negócios no ramo de supermercados. Começava assim, no bairro Eucaliptos, em Fazenda Rio Grande, a história do Supermercado Boza.

Formado por colaboradores que gostam do que fazem e por isso buscam melhorar todos os dias, surgiu, em novembro de 1993, a primeira loja, com 250 metros quadrados, para atender os moradores da região.

A receita rendeu bons frutos. Pouco tempo depois, em 1996, surgiu a oportunidade de adquirir uma área em frente à loja. Muitas foram as dificuldades, no entanto, a família Boza consegue seguir com o plano de expandir o supermercado para atender a crescente demanda.

Por volta de 1999 é inaugurada a nova sede, com 1.200 metros quadrados. O novo supermercado possui instalações amplas, panificadora e confeitaria moderna, além de amplo estacionamento.

Para estreitar os laços com o público local, a empresa passou a adotar a política de contratação de mão de obra do bairro. Além de cumprir um papel social, através deste e de outros projetos sociais, o Boza resolveu o problema do primeiro emprego.

Em 2000, para competir com a nova realidade do mercado varejista, o grupo realizou a automação da loja, bem como investimentos no treinamento e aperfeiçoamento dos funcionários.

Com o crescimento acelerado da Fazenda Rio Grande, a abertura de uma filial passa a ser uma necessidade. Em 2002, a empresa adquiriu uma área de 800m² no bairro Gralha Azul. O desenvolvimento do projeto, a execução da obra e a inauguração da loja aconteceram ainda no mesmo ano.

EXPANSÃO E RESULTADOS Após a criação da filial, sempre com foco nos negócios e a atenção voltada aos clientes, a expansão da rede se baseou em pilares sólidos, como um melhor direcionamento dos recursos, foco nas operações e o aproveitamento das oportunidades.

Com o passar dos anos e a atualização do ramo alimentício, a empresa visualizou a necessidade de adaptação e adequação da estrutura física da filial do bairro Gralha Azul. Em novembro de 2011 a unidade Gralha Azul é reinaugurada, acompanhando a modernização em suas instalações.

Um ano após reinaugar a maior loja da rede, a empresa adquire a terceira loja, localizada no bairro Santa Terezinha, e ainda em dezembro de 2011, é inaugurada a quarta loja, no bairro Iguaçu.

Em virtude da expansão e crescimento da empresa, surge a necessidade em se ter uma Central de Distribuição inaugurada no início de 2012 e, no início de 2013, inaugura no bairro Eucaliptos uma central de produção na linha de panificação e confeitaria.



Raio X

BOZA
SUPERMERCADOS

- ✕ 45 check-outs
- ✕ 505 colaboradores
- ✕ 4 lojas
- ✕ 3,4 mil m² área construída

▼ **INSTALAÇÕES** modernas e produtos de qualidade

leno

SERVIÇO DIFERENCIADO O Boza conta com diversos benefícios e vantagens para os clientes. O supermercado possui uma localização privilegiada, diversas formas de pagamentos, cartão próprio, um mix variado e adequado com a clientela e produtos perecíveis de ótima qualidade, o que resulta em torno de 18.000 itens.

Para que os clientes possam ter um atendimento diferenciado, o Supermercado Boza conta com funcionários que gostam do que fazem e buscam melhorar todos os dias para melhor atendê-los. São ao todo 505 funcionários capacitados para melhor executarem suas atividades de trabalho na empresa.

PARCERIA DE SUCESSO A forte união entre a Frimesa e o Supermercados Boza tem gerado bons resultados. Devido à aproximação entre ambos, quem ganha são os consumidores. De acordo com o diretor da empresa, Joraci Boza, "o relacionamento entre fornecedor, mercado e cliente é visto através da qualidade dos produtos Frimesa, um dos pontos de destaque da parceria".

Nesses 20 anos de história, o Boza cresceu, buscando sempre a modernização visando estar cada vez mais próximo das necessidades de seus clientes. Em cada loja, em cada setor, o Boza busca ter a certeza de oferecer produtos de qualidade e o melhor atendimento a seus clientes.



▲ **CONFORTO** e facilidade no acesso às lojas



Frimesa consolida parcerias em feira supermercadista no Pará

Para ampliar as parcerias com a região norte e nordeste do Brasil, a Frimesa participou da SuperNorte, feira supermercadista promovida pela Associação Paraense de Supermercados – Aspas. A 16ª edição do evento reuniu fornecedores, supermercadistas e distribuidores com a finalidade de criar parcerias e fechar bons negócios.

De 14 a 16 de outubro, o Hangar Centro de Convenções e Feiras da Amazônia, em Belém, no Pará, movimentou um público de 32 mil visitantes e volume de negócios de 35 milhões de reais. No decorrer da feira, foram realizadas ainda diversas palestras, cursos e visitas técnicas com foco nas constantes mudanças que a melhora na economia brasileira tem proporcionado a essas classes, o que exige novas posturas dos empresários supermercadistas.

Segundo o presidente da Aspas, José Santos de Oliveira, as temáticas do evento foram voltadas às mudanças no modelo de consumo, no aumento de poder de compra, além do novo perfil do consumidor. O tema da edição deste ano foi “Supermercado em transformação: Do consumo consciente à inclusão social”, antecipando as tendências, mudanças e evoluções pelas quais o setor supermercadista vem passando nos últimos anos.



▲ **DIRETOR-PRESIDENTE** da Frimesa, Valter Vanzella, juntamente com o presidente da Abras, Fernando Yamada, e equipe de vendas da Frimesa responsável pelo atendimento na região norte e nordeste do Brasil

O evento foi realizado através de parcerias com as associações supermercadistas do Amapá, Amazonas, Roraima e Maranhão. Em 2013 estiveram presentes mais de 70 expositores – dos quais 20% participaram pela primeira vez – representando 250 marcas.

Para a Frimesa, o evento foi o cenário ideal para reforçar a comunicação do portfólio que conta com mais de 372 produtos e apresentar as novidades, os lançamentos dos novos sabores de pizzas – quatro queijos e lombo com requeijão – e as lasanhas de sabores calabresa e quatro queijos.

O Gerente de Vendas, Vanderlei Centenaro, lembra que a feira é o momento para consolidar a marca principalmente nessa região que ano a ano a Frimesa tem ampliado seu espaço. “Estes eventos comprovam a expressividade da Frimesa e são uma forma de diminuir as distâncias entre fornecedores e clientes. Grande parte dos nossos clientes esteve na feira para nos prestigiar e comprovar a qualidade que só os produtos Frimesa têm”.



Vitrine Mineira

Frimesa marca presença e apresenta as novidades para os consumidores na Superminas

Com números cada vez mais expressivos, a 27ª edição da SuperMinas Food Show, está se consolidando como uma das maiores feiras supermercadistas e de panificação do país. Realizado de 22 a 24 de outubro, o evento é realizado pela Associação Mineira de Supermercados – Amis – juntamente com o Sindicato e Associação Mineira da Indústria e da Panificação – Ampão.

O evento foi realizado no Centro de Exposição George Norman Kutova, o Expominas, em Belo Horizonte e contou com a participação de cerca de 55 mil visitantes, dentre empresários, fornecedores e lideranças de indústrias de todo o país.

Os indicadores da feira demonstram o crescimento em relação a 2012. A feira teve um acréscimo na área de exposição, passando de 23 para 25 mil metros quadrados. O número de palestras cresceu de 41 para 45, durante os três dias de evento. As cidades mineiras que participaram da feira aumentaram de 550 para 620, neste ano.

Durante os três dias da Superminas, mais de R\$ 1,3 bilhão foram movimentados em negócios,

cerca de 100 milhões acima da edição 2012. Este montante é o reflexo da expansão dos setores supermercadista e panificador do estado.

De acordo com o Gerente Comercial, Mauro Kramer, a feira é o cenário perfeito para apresentar os produtos Frimesa, afinal "Minas é um mercado em plena expansão, e por isso é importante ampliar a visibilidade da cooperativa".

Para atender aos supermercados da região sudoeste, a Frimesa conta com a equipe do Departamento de Vendas – DEVEM, localizada junto à sede da cooperativa. Há ainda toda uma estrutura de distribuição, localizada em Bebedouro, cidade da região norte do estado de São Paulo. ●

▲ **TIME** Frimesa levando as novidades para o setor supermercadista de Minas Gerais

▼ **MILHARES** de visitantes passaram pelo estande da Frimesa durante os três dias de evento



Festa para amigos

Tender, pernil e lombo temperado Frimesa são dicas de sabor. Para organizar uma bonita ceia, fique atento a algumas orientações

O Tender, Pernil e Lombo temperado da Frimesa são sinônimos de praticidade e sabor. Organizar as festas de fim de ano com esse trio, que já vem temperado, não tem muito segredo. Basta seguir as orientações da embalagem que se resumem em pré-aquecer o forno e deixar assar pelo tempo determinado.

Para evitar alguns inconvenientes temos mais algumas dicas para o preparativo da ceia.

Uma sugestão prática é o serviço de bufê à americana. Assim, todos ficam à vontade e podem se servir em uma mesa central, onde os pratos salgados estão dispostos. As sobremesas devem permanecer em uma segunda mesa. Pratos, talheres e guardanapos ficam na mesa dos convidados ou em uma à parte. Se possível, prepare uma para as crianças, já que não se adaptam muito a esse tipo de jantar.

Por tradição, a ceia é servida à meia-noite, mas nada impede que você mude o horário ou ainda conte com uma mesa de petiscos com frios, frutas secas, frutas oleaginosas.

As bebidas podem ficar na cozinha. Na hora de comprá-las, deve-se levar em consideração o número de adultos que ingerem álcool e os que não (incluindo as crianças).

Em relação a pratos quentes, calcula-se cerca de 550 g por pessoa, sendo que crianças comem menos e, alguns adultos, mais. Um Lombo Frimesa com 1.6kg mais 1 pernil 3 kg cada um, servem, por exemplo, aproximadamente 24 pessoas. Cuidado com receitas muito exóticas, pois podem não agradar a todos os paladares.

Reserve um espaço especial para que as crianças brinquem à vontade;

Decore sua casa com motivos de Natal, sem se esquecer de uma grande árvore para acomodar todos os presentes. Presenteie cada família com algo especial como forma de agradecimento pela presença.





logurte light agora é *zero*

Nova denominação vem atender exigências de mercado

Sempre atenta às mudanças na legislação dos produtos, no início de outubro, a Frimesa realizou uma mudança em toda a linha light. A nova lei informa que todos os produtos que possuem a descrição "iogurte Light" passarão a ser denominados "iogurte Zero".

Inicialmente, as embalagens encontradas nos pontos de venda com a nova descrição serão nas linhas garrafa, de 170g e 850g. Conforme a redução de estoque de embalagens, gradativamente, o restante dos itens entrarão em produção e estarão disponíveis para comercialização. ●

A estrela da festa

Para aproveitar o fim do ano com amigos, além da ceia você pode preparar um delicioso churrasco. A linguiça Toscana Frimesa e linguiça de pernil fazem a festa porque são saborosas, suculentas e feitas com carne suína selecionada.

Aproveite e use a Churrascaladora para não errar na medida. Ao acessar o aplicativo na página www.facebook.com/frimesaoficial você encontra o aplicativo. É fácil usar, primeiro indique a quantidade de amigos (homens, mulheres e crianças), depois escolha as carnes, as bebidas e os acompanhamentos. A churrascaladora vai dar exatamente a quantidade de cada item que você precisa providenciar com dicas especiais do churrasqueiro de plantão. ●



VISITAS

NO INÍCIO de Outubro, a diretoria da Primato, juntamente com representantes da Associação Comercial e Empresarial de Toledo e do Conselho do Jovem Empreendedor, visitaram as unidades industriais da Frimesa de Marechal Cândido Rondon, Medianeira e Matelândia.

O roteiro permitiu conhecer as linhas de produção das manteigas, doces de leite, leites, achocolatados, queijos tradicionais, queijos finos, leite condensado e os requeijões. Já em Medianeira o grupo foi recepcionado pelo diretor-presidente Valter Vanzella que, durante um bate papo, apresentou o funcionamento e os indicadores da cooperativa. Ainda em Medianeira, houve uma visita panorâmica à indústria de carnes e ao Parque Ambiental Frimesa. Encerrando a visita, a comitiva passou pela unidade industrial de Matelândia.

Produtores Primato



▲ GRUPO de produtores da Primato visitou as unidades industriais da Frimesa



▼ AMERICANOS fizeram intercâmbio em várias cooperativas do Paraná

Troca de experiências

PARA CONHECER melhor o funcionamento do cooperativismo no Paraná, uma equipe formada por 30 jovens agricultores visitaram a sede da Frimesa, no último dia 14 de novembro. Os líderes fazem parte do Illinois Farm Bureau, entidade estadual que atua como Federação da Agricultura. A visita iniciou no dia 11, quando o grupo foi recebido pela Ocepar, pelas cooperativas de Campos Gerais e depois por Medianeira em passagem pela Frimesa e Lar.

Caracterizado por um terreno pouco acidentado e um clima altamente instável, Illinois está localizada na região centro-oeste americana. O estado, quinto maior do país, também possui diversas cooperativas, porém com áreas de atuação não tão abrangentes como no Brasil.

O produtor Darin Doehring, 35, cresceu em meio a fazendas de suínos e conta que a única diferença vista é o tamanho dos animais, "Lá, costumamos abater os animais com menos tempo, não conhecia este padrão de abate".



Integrados Copagril

▲ VISITA é uma forma de conhecer o processo industrial iniciado no campo

OS CONSELHEIROS de administração, fiscais, coordenadores de núcleos, diretor secretário e o gerente do departamento pecuário da Copagril fizeram uma visita às unidades industriais da Frimesa. O grupo conheceu os processos de industrialização das matérias-primas recebidas pelas cooperativas filiadas, ou seja, como é a continuação do trabalho iniciado por eles no campo.

O roteiro incluiu a visita às unidades industriais de Medianeira e Matelândia. Na sede administrativa, em Medianeira, o grupo foi recebido pelo presidente Valter Vanzella. Durante a conversa o diretor apresentou os dados sobre a Frimesa, a forma de estruturação e as estratégias para o futuro. Na parte industrial, os integrados conheceram os processos de abate e desossa dos animais. Já em Matelândia, na unidade de refrigerados, o assunto abordado foi o processo de produção das linhas de iogurte e bebida láctea.



▼ NO ENCONTRO foram discutidas as diferenças e semelhanças do suíno ibérico e do suíno criado no Brasil

Intercâmbio do conhecimento

EM BUSCA DE INFORMAÇÕES e conhecimento do sistema de produção de carnes do Brasil, o Presidente da Associação das Indústrias de Carne da Provincia de Huelva, na Espanha, Alfredo Martín Porrino, visitou a unidade industrial de Medianeira da Frimesa.

Martín explicou que existem grandes diferenças entre os dois países. Na Espanha são criados os chamados suínos ibéricos, animais criados livremente, de modo rústico, em campos arborizados. Outra grande diferença é a alimentação destes animais, que se utilizam dos recursos naturais da região onde são criados, a azinheira e o sobreiro. Como os animais vivem livremente e estão em constante movimentação, queimam mais calorias que outras espécies. Isso faz com que acumulem gordura subcutânea.

Enquanto um suíno normal demora em torno de seis meses para ser abatido, o ciclo para que um ibérico fique pronto para o abate é de 18 meses. O resultado é notado no sabor diferenciado da carne. Desta forma, o suíno ibérico dá origem a um dos presuntos mais famosos e lucrativos do mundo.

O representante das indústrias de Huelva não disfarça a admiração ao falar sobre a cooperativa, "quando me falavam sobre a Frimesa, não imaginava o tamanho da estrutura e do processo que envolve tudo isso".

As pioneiras do oeste

Cooperativismo do oeste paranaense comemora o cinquentenário da Copacol e da C.Valê. A história define com exatidão a transformação social e econômica promovida pelo trabalho, união e esforço coletivo das precursoras da cooperação

“Um pouco a pé, um pouco nas carretas, Cheguei até aqui com os pioneiros Vim desbravar um chão desconhecido”

Com a mudança na carreta, dividindo espaço com sonhos, anseios, angústias e um rumo ainda incerto, assim o poeta gaúcho Colmar Pereira Duarte exprime o sentimento compartilhado por inúmeras famílias, vindas do Rio Grande do Sul e Santa Catarina para o Paraná, em busca de melhores condições de vida.

Ao chegarem à região, a paisagem encontrada era totalmente outra, morros e montanhas deram lugar a planícies e planaltos. A terra, ainda virgem, era excelente para o plantio das mais diversas culturas. Estradas começaram a surgir, casas e abrigos aos poucos foram sendo levantados.

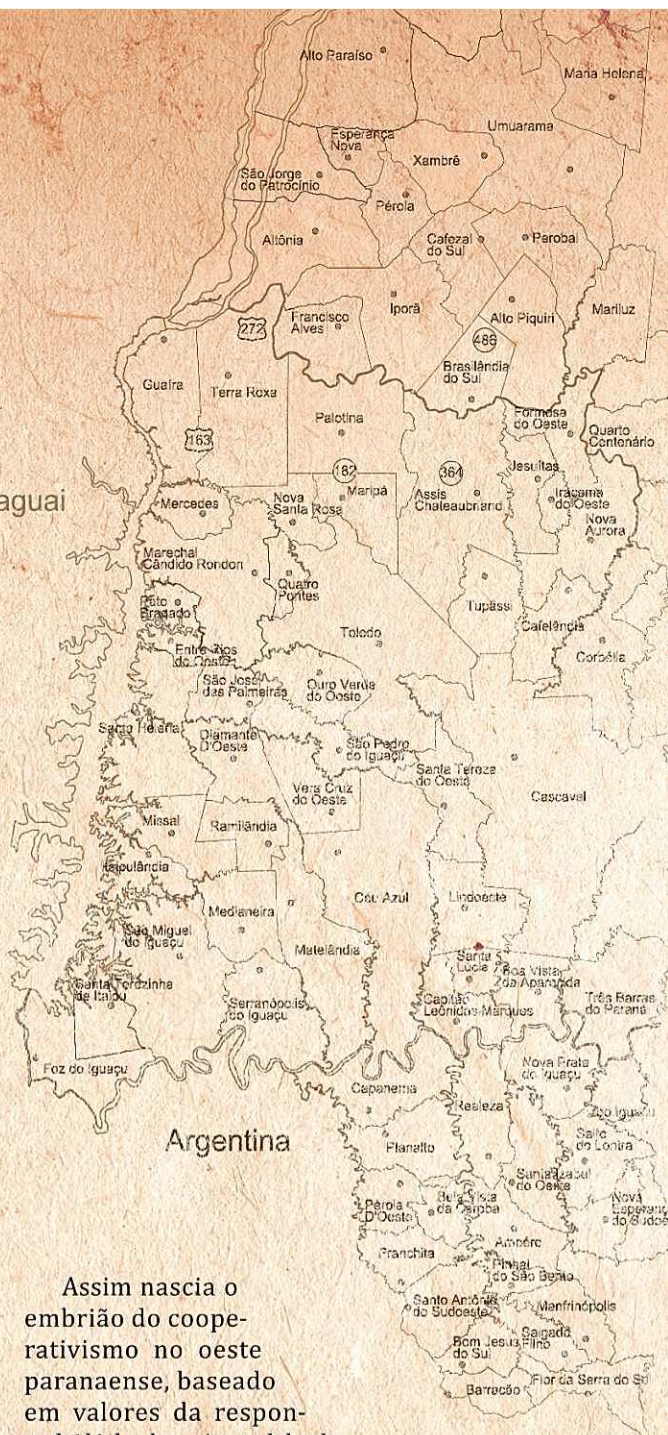
Reunidas em torno de pequenas propriedades rurais, recriaram parte do plano de ocupação dos estados sulistas. Para vencer os obstáculos encontraram, no sistema de trabalho coletivo, a solução para prosperar, ante os problemas e dificuldades da época.

Assim nascia o embrião do cooperativismo no oeste paranaense, baseado em valores da responsabilidade, igualdade, democracia e solidariedade. O sistema logo ganhou força com a fundação das primeiras cooperativas: a Copacol nasceu em Cafelândia em 23 de outubro de 1963; já em Palotina a C.Valê foi fundada em 07 de novembro de 1963.

Junto às pioneiras, outras cooperativas foram surgindo. O marco que permitiu o sistema prosperar aconteceu em 1971 com a criação do Projeto Iguaçu de Cooperativismo – PIC com propósito de reorganizar o sistema no Oeste e Sudoeste e, assim, as cooperativas se reestruturaram economicamente e filosoficamente, direcionando os investimentos em verticalização e agroindustrialização.

Paraguai

Argentina



Copacol, a vanguarda

Com projeção de fechar 2013 com mais de R\$ 2 bilhões de faturamento, a Cooperativa tem motivos de sobra para comemorar 50 anos de história com toda a comunidade

Em Cafelândia, 80% da economia gira em torno dos negócios da Copacol. O município tem quase 13.000 habitantes e mais de 4.000 pessoas trabalham diretamente na Cooperativa. A Copacol está em outros 11 municípios e tem hoje mais 50 mil pessoas envolvidas com as atividades econômicas desde associados, familiares, colaboradores e prestadores de serviços.

Esta história de sucesso começou exatamente em 23 de outubro de 1963 com a fundação da primeira cooperativa do Oeste do paranaense por meio do padre Luis Luise e mais 32 sócios fundadores.

Com o plantio das terras de forma rudimentar e basicamente nas culturas de milho, feijão e arroz e ainda um pouco de suínos, faltavam oportunidades de comercialização e os agricultores ficavam sempre limitados à procura única de poucos comerciantes que circulavam pela região. Consciente destas dificuldades, o idealizador Padre Luise promoveu uma reunião com um grupo de 32 agricultores e apresentou o que seria a melhor alternativa para o desenvolvimento econômico das famílias e da região na época: a formação de uma cooperativa.

Após a fundação, a primeira produção da Cooperativa foi a energia elétrica através de uma usina construída às margens do Rio Jesuítas, em Cafelândia. A administração da usina foi realizada pela Cooperativa até 1969, ano em que foi feito um acordo com a Copel para que a estatal assumisse a produção de energia e a Copacol focasse apenas no fortalecimento da atividade agrícola.

Segundo o diretor-presidente da Cooperativa, Valter Pitol, a extraordinária decisão de fundar a Copacol na década de 60 transformou a vida dos associados e colaboradores, que encon-

traram a segurança para tirar a sustentação das famílias. "Agradecemos a participação de todos e assumimos a responsabilidade de administrar, para continuar planejando de forma estratégica o crescimento da Copacol nos próximos anos", destaca Pitol.

Com a campanha alusiva ao quinquentenário da Copacol, iniciada ainda em junho, a cooperativa sorteou diversos veículos, televisores, videogames, home theaters, câmeras digitais, tablets e blu-ray players.

O ponto alto da campanha 50 Anos 50 Super Prêmios, maior promoção da cooperativa, foi o show de Chitãozinho e Xororó, que contou com a presença de mais de 10 mil pessoas. A dupla animou o público com sucessos inesquecíveis dos mais de 40 anos de carreira, além de clássicos da música sertaneja. O show, realizado no complexo industrial da Copacol, em Cafelândia, marcou o encerramento das ações em comemoração aos 50 anos da cooperativa, completados neste mês. *(com assessoria)*

 **Copacol**



Paixão pra toda vida.

▼ **COPACOL:** da produção de energia elétrica à potência do agronegócio paranaense



Foto: divulgação

O alvorecer de um novo ciclo

C.Vale completa 50 anos comemorando benefícios e preparando novos investimentos. Cantor Daniel embalou os festejos

O agronegócio brasileiro e a C.Vale cresceram e se modernizaram na mesma época. Em 50 anos, o boi, o arado, a enxada e o manguá deram lugar ao trator e à colheitadeira; o sistema de cultivo em terra nua foi substituído pelo plantio direto. As sementes crioulas, as convencionais perderam espaço para as transgênicas e a gestão das propriedades se profissionalizou. Nos escritórios, as cadernetas e as máquinas de escrever deram espaço aos computadores. Os produtos C.Vale, que antes eram vendidos em pequenos comércios, ganharam o mundo.

O cooperativismo acompanhou esses ciclos do agronegócio. Criada no dia 7 de novembro de 1963, a então Cooperativa Agrícola Mista de Palotina – Campal – passou seis anos no papel e começou a funcionar efetivamente seis anos depois. Mudou para Coopervale em 1974 e, ao longo dos anos 70 e 80, estruturou-se criando entrepostos para receber a produção e prestar assistência aos associados. Com a mudança no perfil de negócios, a razão social foi alterada para C.Vale, em 2003. O novo modelo de atuação criou alternativas de renda, com investimentos maciços em avicultura e com incentivos à produção de mandioca, leite e suínos. A diversificação de atividades avançou paralelamente à expansão da área de atuação para Mato Grosso do Sul, Mato Grosso, Paraguai e até mesmo no Paraná. Com isso, a cooperativa ampliou o número de associados, de funcionários e de faturamento. Aquela que era uma cooperativa regional passou à condição de empresa de atuação global.

O presidente, Alfredo Lang, entende que é preciso buscar maior rentabilidade transformando produtos primários em industrializados e aumentando a escala de produção de grãos. “A prioridade é agilizar a entrega da produção pelos associados já que as máquinas estão cada vez maiores e colhem mais rápido”.

A estratégia é conciliar crescimento econô-

mico com responsabilidade social. “Precisamos ser competitivos para concorrer em um mercado globalizado. Uma cooperativa não pode ser grande para si mesma. Tem que diversificar, gerar renda aos seus associados e melhorar a qualidade de vida das comunidades onde está inserida. Esse é o caminho que vamos seguir trilhando nos próximos 50 anos”.

Três shows com o mesmo artista em três dias seguidos foi o presente da C.Vale para marcar seus 50 anos. O evento reuniu mais de 7.500 associados, funcionários e familiares do Paraná, Mato Grosso do Sul e Paraguai. Motivados pela possibilidade de ver um dos mais importantes cantores sertanejos da atualidade, eles lotaram a Asfuca de Palotina nos dias 25, 26 e 27 de novembro. Nas três apresentações, ele interpretou sucessos de seus 30 anos de carreira, dançou com as convidadas e misturou-se ao público para dar voz a talentos amadores.

(com assessoria)

c.vale

50
anos

Nossa história tem sabor

▼ **DIVERSIFICAÇÃO** das atividades foi o caminho seguido para crescer no cenário nacional



Foto: divulgação

PRÊMIOS

Frimesa é eleita Fornecedor Destaque no estado do Maranhão. O prêmio **Carinho de Ouro** é reconhecimento do setor varejista do nordeste brasileiro



▲ **EQUIPE** Frimesa, Vanderlei Centenaro e Mauro Kramer e o representante José Ewerton, com o presidente da ABRAS, Fernando Yamada

Conquista Inédita

A qualidade dos produtos e serviços da Frimesa garantiram a conquista do Carrinho de Ouro, premiação promovida pela AMASP – Associação Maranhense de Supermercados. O título visa promover a confraternização dos envolvidos no setor supermercadista.

A premiação foi recebida durante a realização da 18ª edição do Troféu Carrinho de Ouro, em 23 de novembro, na Fábrica de Recepções, em São Luís, Maranhão. Outras dez empresas completam o grupo de fornecedores premiados durante a noite.

A Frimesa foi representada pelo Gerente de Comercial da Frimesa, Mauro Strey Kramer, e pela equipe de representantes da Marewer, que atende a região norte. Segundo

Kramer, o título de Fornecedor Destaque 2013 é especial para a Frimesa, pois "é o reconhecimento do bom trabalho que vem sendo realizado por toda a empresa, parceiros, representantes e distribuidores. É a primeira vez que o prêmio Carrinho de ouro é conquistado por uma empresa fornecedora de alimentos de fora do estado do Maranhão".

Como forma de inovar, 2013 foi marcado por novos eventos. Além da entrega da premiação foi realizada a 1ª edição do Workshop de Negócios em Supermercados e a 1ª Mostra de Produtos e Serviços do Maranhão.

Neste ano, o Sebrae maranhense também promoveu uma rodada de negócios. A finalidade do encontro foi fomentar a divulgação e diminuir as distâncias entre fornecedores e clientes, a fim de fomentar os negócios.

Para o diretor presidente da Frimesa, Valter Vanzella, o título é resultado de uma soma de fatores. "A soma das ações realizadas pelas equipes de vendas, repositores e representantes fazem da marca Frimesa, um nome que a cada dia ganha visibilidade, alcançando reconhecimento dos supermercadistas. O título é o resultado do trabalho realizado pelas equipes".



Prêmio Marechal Rondon

Em 23 de novembro a Frimesa recebeu o prêmio Marechal Rondon – Categoria Indústria de Alimentos 2013. O título, entregue pela Associação Comercial e Empresarial de Marechal Cândido Rondon – Acimacar – reuniu empresários e convidados no Centro de Eventos Werner Wanderer.

A 17ª edição do Prêmio homenageou os destaques de 2013 em 121 categorias, eleitos por meio de questionários enviados aos associados da ACIMACAR, também através de pesquisa de opinião popular. Entre os premiados estão: profissionais liberais, empresas e produtores rurais rondonenses, um reconhecimento público aos que mais se destacaram durante o ano de 2013.

A Frimesa recebeu quase 43% dos votos como Indústria de Alimentos. O resultado espelha a importância da Cooperativa. Os constantes investimentos realizados na Unidade Fabril de Marechal Cândido Rondon permitem que a indústria produza produtos diferenciados, de alta qualidade e de grande aceitação dos consumidores, assim direcionando os holofotes para a cidade.



▲ **PRESIDENTE** da Frimesa, Valter Vanzella, recebe o prêmio na cidade de Marechal Cândido Rondon

A mais lembrada

Por mais de 10 edições, a Frimesa recebe o prêmio por ser a marca mais lembrada entre a população de Medianeira

Durante a entrega da 12ª edição do Prêmio Top em Excelência, a Frimesa recebeu o título de marca mais lembrada de Medianeira. O evento foi realizado na noite de 25 de outubro, na cidade sede da Cooperativa.

Promovido pela Associação Comercial e Industrial de Medianeira – Acime – neste ano foram entregues prêmios a 126 empresas, nas áreas de comércio, indústria e prestação de serviços, além da marca mais lembrada.

O título ressalta os principais pontos positivos das empresas, balizando os processos que

visam o crescimento das mesmas. Neste ano a premiação teve um diferencial, os nomes foram coletados em parceria com uma empresa especializada em pesquisas.

O processo de pesquisa foi realizado com total credibilidade. Durante a pesquisa, todos os bairros foram visitados e, para suprir a necessidade, houve ainda a inclusão de dez novas categorias.

De acordo com o diretor executivo, Elias José Zydek, "nós, da Frimesa, já nos consideramos parte da sociedade medianeirense. Quando levamos nossos produtos para todo o Brasil e exterior, estamos também levando Medianeira. Esse reconhecimento, para nós, é um estímulo e nos faz cada vez mais crescer, ampliar, buscar mais clientes e melhorar nosso trabalho e produtos para continuar merecendo a confiança da população".







Passeio educativo e divertido



Projeto “Fazendinha Frimesa” retorna para aproximar as crianças da cidade com o campo. Educativo e divertido, o passeio teve ordenha ao vivo, alimentação aos bezerros, roteiro do conhecimento pelo ciclo produtivo do leite, teatro e um piquenique animando. Mais de 2.500 crianças visitam a fazendinha na semana da criança

10

de outubro é uma data muito especial para a pequena Caroline Calinoski, afinal é o aniversário dela. Mas, a comemoração dos 05 anos contou com um presente inusitado, já que

pode ver vacas sendo ordenhadas ao vivo, ainda alimentar bezerrinhos como faz com as bonecas e interagir com coelhos, cabras e ovelhas. Com certeza, um dia muito diferente da rotina movimentada da capital, Curitiba.

A aventura de Caroline iniciou cedo. Junto com outros 40 amiguinhos da Fundação Pedro Seleme saíram por volta das 10 horas da manhã com destino ao endereço bairro Cidade Industrial de Curitiba, onde uma mini fazenda preparada especialmente para eles, os aguardava.

15 quilômetros percorridos e finalmente o grupo da Carolina chegava. A euforia era tanta que as professoras tinham até dificuldades em conter tanta animação e curiosidade. Ao entrar pelo portão, depois de avistar um grande espaço com grande gramado, a galerinha já avistava um pouco do clima bucólico típico do interior. A partir deste ponto, a riqueza do contato com a natureza se iniciava e uma equipe de monitores, técnicos, veterinários, artistas, mascotes estavam com tudo pronto para recepção dos pequenos.

UNIVERSO DE CURIOSIDADES Assim que o ônibus chega, as crianças, surpresas, não escondem o sorriso e a alegria em poder conhecer um universo totalmente diferente do dia a dia. Para receber os visitantes três sorridentes e divertidos mascotes chegam fazendo a diversão das crianças: o Fri-



▲ CAROLINE,
por ainda ser pequena,
precisou de ajuda para
dar leite aos bezerrinhos



Projeto Fazendinha Frimesa

Esta foi a quarta edição da Fazendinha Frimesa. Antes o evento ocorreu de 2006 a 2008, retornou ao mesmo endereço, no bairro CIC (Cidade Industrial) em Curitiba. A ação foi possível por meio da parceria entre a cooperativa e a rede de supermercados Festival que cedeu o espaço que abrigou toda a estrutura, de 03 a 11 de outubro.

Além das cercas para abrigar as vacas, bezerros, coelhos, cabras e ovelhas, foram montadas duas tendas, uma para o teatro e outra para o espaço do piquenique. Foram mais de 2.500 crianças, de 05 a 08 anos. Durante o passeio, os visitantes conheceram o funcionamento da cadeia produtiva do leite, como são produzidos e quais os produtos procedentes da atividade, sendo dividido por etapas: demonstração de animais com a ordenha, alimentação de bezerros, passagem por painéis interativos com explicações sobre o processo de produção, teatro educativo, finalizando com um lanche.

A Frimesa mobilizou uma equipe de 15 colaboradores para o trabalho na Fazendinha, do marketing da sede, colaboradores da filial de Curitiba e os profissionais da área de leite. Contou também com a parceria da Pontifícia Universidade Católica do Paraná que cedeu animais e alunos para as atividades técnicas, junto às crianças.

minho, a Vaquinha e o Porquinho.

Caroline e os amigos iniciam o passeio brincando com os personagens que, na percepção infantil, não passam de grandes animais de pelúcia com quase dois metros de altura que dançam, abraçam e brincam de roda.

Neste momento, um monitor chega para acolher os visitantes e iniciar o passeio. Antes, uma parada para a foto junto com os mascotes que vai para o página do facebook da Frimesa, para ser curtida e compartilhada.

Depois, o grupo se reúne em torno de um pequeno cercado para as primeiras lições com o veterinário e técnicos agropecuários sobre o processo de ordenha e curiosidades sobre os animais. Pacientemente, uma vaca com mais de 700 quilos espera para ser ordenhada. As crianças não escondem o espanto ao ver o tamanho do animal, nem ao saber as curiosidades como os cuidados necessários com higiene, detalhes da alimentação como a quantidade de comida e água servida diariamente para que a vaca seja bem produtiva e, ainda, o processo mecanizado de ordenha faz com que a visita remeta, com fidelidade, o cotidiano de uma propriedade.



◀ O LANCHE foi a hora mais saborosa do passeio

mento das crianças. Superou as expectativas”.

Encerrado o processo de ordenha, a equipe coloca um pouco do leite em quatro grandes mamadeiras. Ao se dirigirem ao cercado ao lado, onde estão quatro bezerros da raça Jersey, a equipe de ordenha pergunta “Quem quer dar mamã pros bezerrinhos?”.

A resposta é um misto de surpresa e espanto por parte das crianças que, correndo para o cercado, ficam bem próximas dos animais. Passando de mão em mão, as mamadeiras davam a real sensação de imersão no meio rural.

De acordo com a professora Angela Schwarz, todo esse contato com os animais e a natureza são muito importantes. “Saber de onde vem o leite, como é feito, é uma novidade para a grande maioria das crianças. Tudo isso sem contar o cuidado com os animais. E agora elas poderão chegar em casa e dizer: “Mãe, sabe como é feito o leite?”.”.

Com os bezerrinhos amamentados, o próximo passo no passeio era a visita aos animais menores. As crianças matavam a curiosidade de poder conhecer animais como cabras, ovelhas e coelhos. Gustavo Lis, de 7 anos, comenta que gostou muito dos animais. “Só conhecia o coelho, mas todos são muito legais”. Já a pequena Ana Luísa Ribeiro, também de 7 anos, gostou muito de ver os animais e se espantou ao ver o tamanho das vacas. Gabriela Vieira também se surpreendeu com a vaca, porém, o que mais chamou a atenção foi a quantidade de leite que ela dá.

A assistente social da Fundação Pedro Seleme, Lígia Krasnievicz, considera que “a aproximação e a vivência, além do contato com os animais, é algo muito importante para as crianças”.

CONHECER E INTERAGIR

Depois de todo esse contato com animais, as crianças continuam o roteiro do conhecimento com monitor que apresenta de forma lúdica todas as etapas da cadeia produtiva. Para isso a Frimesa produziu painéis interativos que apresentam as etapas de ordenha, coleta, transporte, chegada do produto na indústria, as análises laboratoriais, envase com a ilustração da máquina da bebida sabor chocolate Friminho e venda nos supermercados. “É nesse momento que as crianças entendem como são feitos os produtos, tudo acontece até eles chegarem aos supermercados”,

A mascote

Esse é o novo visual da personagem ‘vaquinha Frimesa’ que foi redesenhada para conquistar a simpatia das crianças e adultos



Nesse momento aprendem também o quanto é importante consumir leite. Uma lição importante para os pequenos, já que o consumo de leite no Brasil está abaixo do indicado. A média do consumo per capita brasileira está na marca dos 177 litros, valor inferior ao recomendado pela Organização Mundial da Saúde, que é de 220 litros anuais.

Depois iniciam as novas descobertas. “Quem aqui gosta de leite?”, pergunta o veterinário, Eduardo Portugal. Ouve-se, em tom uníssono, a resposta de aprovação das crianças. “E quem sabe de onde o leite vem?”, provoca. A partir daí, as respostas começam a variar um pouco – “Vem da caixinha” “Tem no mercado” “Vem do sítio” – essas e outras tantas respostas foram recorrentes durante os oito dias em que a fazendinha recebeu os visitantes.

Segundo a professora Mônica Nadalin, o projeto é algo lúdico, criativo e educativo, além de ser uma forma das crianças interagirem com os animais. “Muito bacana as crianças terem a experiência de interagir com os animais. Poucos alunos conhecem como funciona tudo isso. Essa vivência é muito importante para o desenvolvi-



▲ **CRIANÇAS** conheceram, de forma lúdica e interativa, como ocorre a industrialização do leite



Muito bacana as crianças terem a experiência de interagir com os animais. Poucos alunos conhecem como funciona tudo isso. Essa vivência é muito importante para o desenvolvimento das crianças. Superou as expectativas"

Mônica Nadalin, professora

explica o tecnólogo em alimentos André Anderson, monitor do evento.

"É uma ótima forma de desmistificar como é o processo de produção do leite e dos derivados", complementa a professora Eliziane Detz, já que nos painéis interativos as crianças podiam apertar os botões e ter a sensação de ver a máquina funcionando.

Na sequência, era a chegada do quis onde Caroline e seus amigos tinham que mostrar o quanto sabiam sobre a preservação do meio ambiente. Como prêmio eles eram convidados para uma outra surpresa, assistir uma peça de teatro com os personagens mais animados da fazendinha: a Vaquinha e o Porquinho, juntamente com o Friminho.

HORA DA DIVERSÃO O teatro apresentou às crianças, de maneira simples e divertida, hábitos saudáveis que devem fazer parte do dia a dia de todos. Uma boa alimentação, rica em vitaminas, é indispensável para crescer forte e saudável, além da prática de exercícios. Laura Gabaza, de 6 anos, achou o teatro a parte mais legal de toda a visita. A professora Andressa Borges explica que "além de ser tudo novo para eles, é tudo muito lúdico, explicativo e divertido".

Encerrando o passeio, as crianças saboreavam um delicioso piquenique com produtos Frimesa, onde conheciam um pouco do que é feito com o leite. Nessa hora, todos os presentes aproveitaram para cantar os parabéns para a aniversariante. Com o lanchinho tomado, as crianças retornam às escolas, conhecendo como funciona uma fazendinha, o processo de ordenha, e sabendo tudo sobre os cuidados com a saúde e o meio ambiente.

É claro, a Fazendinha não termina por aí, a interatividade com os pequenos seguiu para as salas de aula. Para mostrar que realmente aprenderam, a Frimesa propôs um concurso de desenhos. Para avaliar, uma comissão escolherá os melhores trabalhos e os vencedores receberão uma premiação.



▲ **EQUIPE** Frimesa, responsável pela realização do evento



▼ **COLABORADORES** juntamente com os atores



Carne suína:

O ano de 2013 está terminando bem, e 2014 começará bem?

Depois de um início de ano muito bom afinal, em 2013, o setor suínicola obteve a melhor performance histórica em um primeiro trimestre. Os meses seguintes foram de muito trabalho para a manutenção dos bons resultados. As dificuldades foram provocadas pela ação de grandes concorrentes, que ofertaram grandes volumes de produtos processados ao mercado de varejo, com preços muito baixos. Categorias muito importantes, como o presunto, foram comercializadas por preços abaixo do custo e ainda com muitas toneladas vendidas próximas das datas de vencimento. Naquele momento o mercado ficou muito desorganizado, pois se perdeu a referência de preço em muitas categorias, tanto da indústria para o varejo, como do varejo para o consumidor.

O mercado voltou a se organizar somente a partir do segundo semestre. Mesmo com baixos volumes exportados durante todo o ano, o equilíbrio entre oferta e demanda no mercado doméstico foi restaurado, provocando novamente o alinhamento nos preços de venda. Em um primeiro momento os preços subiram muito, o suíno vivo no mercado spot atingiu o maior preço histórico, arrastando com ele as cotações de carcaça. Os cortes e matérias primas derivadas não acompanharam na mesma intensidade, e menos ainda os produtos processados. Em um segundo momento os preços do suíno vivo e da carcaça ajustaram-se à realidade. De modo geral os preços de venda neste final de ano não vão atingir os preços do ano passado, ainda assim são bons preços.

Com custos de produção do suíno baixos neste momento, e com os atuais preços pagos pelos sistemas de integração, a cadeia produtiva está bem rentabilizada. Com as festas de fim de ano caindo em dias no meio da semana, devemos ter consumos adicionais no último mês do ano provocando demandas adicionais também no varejo. Esperamos que este aquecimento nos negócios no final da temporada também deixe na indústria os resultados necessários para o cumprimento das metas.

Mesmo com a antecipação de abates em muitas indústrias, em função dos feriados de fim de ano, devemos ter nos primeiros meses de 2014, oferta de volumes muito estáveis. Nossa maior preocupação deve estar relacionada à redução do consumo doméstico neste período, o que desequilibra a relação oferta e demanda, provocando a queda dos preços de venda. Prevemos ainda que a dificuldade em relação ao mercado externo ainda deve permanecer, sendo o acesso reduzido aos mercados tradicionais e também a queda dos preços em dólar as principais causas. Com a previsão da manutenção dos custos de produção do suíno, deve ocorrer o ajuste para baixo dos preços praticados pelos sistemas de integração, já no início do ano. O suíno no mercado spot deve sofrer um impacto bem maior e com maior rapidez na redução dos preços praticados neste momento.



Leite & Derivados:

Descompasso entre os preços de matéria prima e produtos acabados

A oferta reduzida de leite in natura e a menor importação de produtos lácteos provocou uma oferta menor de produto acabado durante boa parte do ano. A manutenção do consumo com redução de oferta fez os preços de venda subirem. Normalmente há repasse para a matéria prima na proporção do aumento dos preços de venda. Nesta temporada, a matéria prima acabou sendo valorizada mais e com mais velocidade que os preços de venda. Muitos produtos não conseguiram absorver e repassar integralmente estes custos da matéria prima nos preços de venda. Apesar de muitos produtos terem alcançado preços muito acima da história, não foram suficientes para equilibrar toda a conta.

A situação, muito favorável, vivida pelos produtores durante este ano em função da alta valorização da matéria prima, trouxe com ela o incentivo ao aumento da produção do leite. Ao primeiro sinal de aumento na oferta de produtos acabados, principalmente leite longa vida e queijos, o varejo se posicionou como não comprador, com o objetivo de reduzir os preços de venda das indústrias. A estratégia deu certo, os preços de venda dos itens citados caíram muito rapidamente. O resultado para as indústrias destes dois fortes movimentos, o aumento no custo da matéria prima e agora a rápida queda dos preços de venda de itens importantes, é que as margens do negócio leite na temporada estão negativas. Faz-se necessário o ajuste rápido dos valores pagos pela matéria prima. Não existe neste momento demanda para leite spot e o preço de compra já se ajustou, falta ajustar o preço do leite não spot e boa parte do ajuste que falta deve acontecer ainda em dezembro.

Muitos produtos devem manter um bom residual nos preços de venda, isto é, não devem voltar a patamares anteriores. Isso pode ajudar a evitar que a situação fique complicada para o produtor, pois é necessário que também para ele se mantenha um residual no preço de compra do leite in natura. É preciso manter a situação favorável aos produtores de leite, mas é preciso que a indústria possa ser forte também.



Frimesa

Para

Com as festas de final de ano se aproximando não deixe faltar na sua mesa os produtos especiais Frimesa. Essas delícias vão conquistar seus amigos.

www.frimesa.com.br



Facebook.com/
FrimesaOficial



momentos Especiais



Presunto Tender Bolinha

Um presunto elaborado a partir de uma das carnes mais nobres do suíno: o pernil, o qual é temperado, embutido, cozido e defumado. Já vem pronto para ser consumido, basta que seja aquecido, de sabor tenro.

Lombo sem osso temperado

Uma ótima opção para preparar pratos leves e requintados. Vem com tempero que traz as características da cozinha oriental sendo levemente adocicado, com um leve toque de molho de soja (shoyo).

Pernil sem osso temperado

Corte nobre de suíno, sem osso, o pernil vem com tempero tropical, inspirado na mistura de carnes com frutas, ressaltando um sabor agri-doce com toque acentuado de abacaxi, cravo e manga.



*Frimesa no meu
restaurante*

Deliciosa alquimia

"Todo prato é único,
por isso busco sempre
fazer o melhor"

DA QUÍMICA PARA A COZINHA, ISAÍAS CONTINUA COM O GOSTO PELA MISTURA DE INGREDIENTES

Ingredientes borbulhando ao fogo lento, diversos elementos, com cores e texturas únicas, separados em frascos diferenciados. Medidores para garantir o peso correto das porções, misturas que criam novos elementos, bancadas onde as misturas vão tomando forma. Ferramentas, luvas, aventais e outros equipamentos para as pessoas que manipulam os produtos. Estes elementos descrevem, resumidamente, um laboratório químico, ou até mesmo, um restaurante.

Para o chef José Isaías de Lima, 45 anos, essa diferença é muito tênue. Antes de entrar para o mundo da gastronomia, ele estudou e trabalhou, cerca de um ano, em laboratórios. Durante esse tempo buscou se especializar em química, mas foi no ramo da gastronomia que a mistura deu liga.

Isaías nasceu e morou em Recife, capital Pernambucana, até os 10 anos. Como muitas famílias, mudou-se para São Paulo em busca de melhores condições, para isso, passou a estudar química. Sempre interessado em misturas e ingredientes, além das reações químicas, durante um ano se especializou na área.

José Isaías

Despertou o gosto pela gastronomia logo cedo, aos 18 anos começou a trabalhar com a tia, em um restaurante. Durante duas décadas passou por renomados restaurantes e churrascarias de grandes centros, como a Novilho de Prata, Montana Grill e Prazeres da Carne.

Por volta dos 18 anos, decidi ir trabalhar com a tia, que possuía um restaurante em Guarulhos, na grande São Paulo. A partir daí o gosto pela culinária só cresceu. Mal sabia ele que os próximos 20 anos passaria por diversos renomados restaurantes, em vários estados brasileiros. "Passei por vários lugares onde aprendi muito do que sei hoje, conheci o funcionamento dos restaurantes dos grandes centros".

Em 2007 aconteceu a mudança definitiva com a proposta para ser o chef de um restaurante que seria inaugurado em Chapecó, Santa Catarina. Assim começou a escrever a sua história no Cantina Galpão, onde hoje responde pelo cardápio do local.

Ser chef, para Isaías, não é apenas ter postura, mas ser um exemplo a ser seguido na cozinha, saber entender as necessidades de cada cliente. "É muito importante ser companheiro, fazer com que toda a equipe sempre mantenha uma sintonia".

Com uma grande experiência em cozinhas como a chinesa e japonesa, hoje o chef mistura muitas das técnicas com a cozinha italiana, foco da Cantina Galpão. Ele revela ainda que o prazer de ser chef se renova toda vez que vê o sorriso e a admiração dos clientes, diante dos pratos, verdadeiras obras primas.

Uma coisa Isaías não abre mão, ingredientes de qualidade e, por isso, produtos Frimesa como os ingredientes para feijoada, costelinha suína, creme de leite, requeijão e leite condensado são alguns dos produtos que não podem faltar no dia a dia das cozinhas da Cantina Galpão. Desta forma todos os pratos são sempre bem elaborados, com amor e dedicação. Mas para ele, uma boa alimentação pode ser facilmente resumida na soma de dois fatores, comer bem e com qualidade. Para o proprietário da Cantina, Ivo Trizoto, "na cantina, procuramos sempre ter como foco a qualidade, mantendo o padrão e o bom atendimento".

Receita do Chef

Costelinha ao molho gorgonzola

por: José Isaías de Lima

INGREDIENTES: 500 gr de costelinha suína Frimesa; 500 gr (aprox. 3 copos) de Requeijão Cremoso Frimesa; 500 gr (1 pote) de Nata Frimesa; 500 gr de gorgonzola; 1 dente de alho, 1 limão; sal a gosto.

MODO DE PREPARO: Corte as costelinhas de acordo com o tamanho desejado, tempere com o sal, o alho bem picado e o limão. Depois de temperado, frite em uma panela com óleo quente, até ficar no ponto. Após, acrescente o molho gorgonzola. **Caldo:** Adicione em uma panela o requeijão e a nata. Misture bem.

MODO DE APRESENTAÇÃO: Coloque no centro do prato as costelinhas e acrescente por cima o caldo. Decore com frutas cítricas e sirva.



CANTINA GALPÃO Com o objetivo de ser uma cantina reconhecida pela qualidade, a Cantina Galpão foi pensada, desde a cozinha até o atendimento no salão. Criada em 2007, o

local reúne a harmonia das grandes cantinas, com o sabor de receitas únicas.

Reaproveitamento energético

▲ **VENTILADORES** são responsáveis pelo tratamento dos vapores, antes do retorno à natureza

SISTEMA DE AEROCONDENSADORES GARANTE O TRATAMENTO DE ODORES DO VAPOR PARA REUTILIZAÇÃO NA UNIDADE FRIGORÍFICA

A fábrica de subprodutos, localizada na Unidade Frigorífica de Medianeira, tem a função de transformar os resíduos cárneos oriundos do processo industrial em farinha de carne, ossos e farinha de sangue. Estes resíduos tornam-se novos produtos a serem comercializados para alimentação animal in natura ou incorporado às rações.

Para a obtenção das farinhas, realiza-se o processo de cocção dos produtos cárneos em digestores encamisados. Estes equipamentos utilizam o vapor, provindo das caldeiras, para o processo de aquecimento e cozimento.

Por processar matéria-prima como pelos, vísceras e gordura, a graxaria conta com um sistema de tratamento de gases, denominado de aerocondensador. Neste sistema, ocorre a sucção dos gases provenientes do processo de cocção; estes gases passam primeiramente por um sistema de troca de calor onde, por contato indireto, o vapor dos digestores promove o aquecimento da água potável. Após esta etapa, os gases são encaminhados para processo de resfriamento e condensação, o que ocorre com auxílio de cinco grandes ventiladores. Os gases condensáveis são encaminhados para a estação de tratamento de efluentes líquidos e os não condensáveis são emitidos para atmosfera, por meio de duto próprio, no qual periodicamente realiza-se monitoramento das Unidades de odores/hora, para atendimento à legislação ambiental, de acordo com a Resolução SEMA 054/06.

Com relação ao ganho energético que ocorre na troca térmica indireta do vapor – a uma temperatura superior a 100°C – e a água provida de poço profundo, o processo ocorre da seguinte forma: a água potável passa por fora dos tubos existentes na parte interna do trocador de calor; a água possui uma temperatura média de 23,6°C. O gás passa pelo exterior dos tubos a uma temperatura próxima a 100°C, promovendo a troca térmica por contato indireto.

Neste processo, a água potável de saída do sistema, possui temperatura média de 70,7°C. Portanto, a elevação da temperatura é de 47,1°C, somente com aproveitamento do vapor que estaria sendo encaminhado diretamente à atmosfera.

A água aquecida, por sua vez, é utilizada nos processos industriais que necessitam de água quente, seja para cozimento indireto de produtos e/ou higienização de pisos e paredes do frigorífico. Este volume atingiu uma média de 306 m³/dia, durante o mês de novembro. Este montante resulta em 306 milhões de litros de água aquecidos.

Considerando o aproveitamento energético do processo, foi calculada a quantidade de cavaco que seria necessária, em um mês, para proporcionar o aquecimento do mesmo volume de água. Utilizando-se da fórmula de Calorimetria, qual seja $Q = m \cdot c \cdot (t - t_0)$, temos que seriam necessárias 2,98 ton de cavaco/dia ou 10,10 m³, o que seria equivalente a 262,6 m³/mês, resultando em uma economia de investimento de R\$ 10.320,18 mensais na aquisição de cavaco para transformação da água em vapor e posterior uso para aquecimento da água de processo pela incorporação do vapor, na linha.

Alimentos alergênicos



Casos de alergias alimentares estão cada vez mais frequentes. Primeiramente devido ao fato das pessoas terem um maior acesso ao diagnóstico, existem ainda outros fatores envolvidos como a ausência de aleitamento materno, uso indiscriminado de certos medicamentos, aumento do consumo de corantes, entre outros fatores. Dores abdominais, gases e diarreia após a ingestão de certos alimentos, são sintomas que demonstram que, talvez, as pessoas tenham alguma alergia ou intolerância alimentar.

As reações clínicas anormais aos alimentos têm sido recentemente subdivididas em dois grandes grupos, baseados em mecanismos fisiopatológicos. Um deles, o da intolerância alimentar, é causada pela incapacidade do organismo digerir e absorver determinada substância presente em um alimento. Um exemplo clássico é a intolerância à lactose, um açúcar presente no leite, cuja pessoa com deficiência de lactase irá ter problemas com a digestão do leite e consequentemente diarreia, dores abdominais, flatulências e às vezes, vômitos. A intolerância pode ser congênita, mais rara, ou adquirida com os anos – em pessoas mais velhas.

No outro grupo estão as alergias alimentares, uma resposta anormal do sistema imunológico, à determinadas proteínas de um alimento, com a produção de anticorpos. A reação do alimento com os anticorpos leva a sintomas que podem ser leves, como vermelhidão do corpo e coceira, até mais graves, como o fechamento da glote e anafilaxia, potencialmente fatal. O único tratamento preconizado, até o momento, para as alergias alimentares é a restrição absoluta do alimento responsável, na dieta do paciente.

Os principais alimentos com características alérgicas mais comuns são: trigo, leite, ovos, peixe, crustáceos, nozes, amendoim e soja. Outras reações alérgicas foram observadas no aipo, gergelim, mostarda, peixes e crustáceos. Alimentos contendo dióxido de enxofre, um aditivo alimentar de uso frequente em sucos, vinhos e frutas desidratadas também têm sido responsáveis por diversas e intensas reações alérgicas. Além disso, os corantes artificiais e alguns aditivos alimentares completam a lista de alérgenos alimentares.

Segundo o Food and Drug Administration, FDA, órgão

governamental americano, a cada ano milhões de consumidores têm alergia provocada por reação a comida. Segundo pesquisas, existem mais de 160 alimentos que podem causar hipersensibilidade e 90% dos casos de reações estão ligados a oito alimentos (leite, ovos, peixe, crustáceos, nozes, amendoim, trigo e soja).

As manifestações clínicas das reações alérgicas podem variar de moderadas a graves. Os sintomas surgem entre alguns minutos, até horas após a ingestão do alergênico e podem incluir manifestações cutâneas (pele e mucosas), respiratórias, gastrointestinais e cardiovasculares, de forma isolada ou combinada.

Ao primeiro sinal de alteração como língua dormente e alterações cutâneas, a pessoa deve procurar um hospital imediatamente, que definirá o diagnóstico e irá determinar o tratamento adequado. Em alguns casos quantidades muito reduzidas do alergênico podem ser suficientes para provocar uma reação grave. Muitas vezes um alimento que parecia ser seguro pode desencadear uma reação alérgica, apenas por ter entrado em contato com outros alimentos que têm o alergênico. A este fenômeno designa-se contaminação cruzada. Existem pequenos cuidados e medidas simples na preparação de alimentos, que podem prevenir a contaminação cruzada e garantir a ingestão de alimentos seguros:

- Lavar corretamente as mãos entre as etapas de manipulação de alimentos;
- Não usar os mesmos utensílios durante a preparação das refeições (talheres, pratos e outros);
- Não utilizar o mesmo óleo de fritura ou água de cozedura para diferentes alimentos;

É extremamente importante que as marcas demonstrem comprometimento com os consumidores. O que envolve a adequação da rotulagem de todos os alimentos, com destaque para a presença de substâncias alérgicas e de quaisquer ingredientes feitos a partir delas, independente da quantidade utilizada. Além disso, a linguagem técnica utilizada para descrever a sua composição deve ser de fácil entendimento, de forma que os rótulos cumpram sua função de informar ao consumidor o tipo de produto que ele está adquirindo.

O valor das ideias

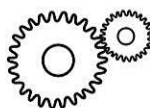
A inovação é resultado de uma nova ideia.
Esse é o processo de produzir valor para a Frimesa

A edição 62 da Revista Frimesa mostrou que inovar é produzir, é fazer algo diferente que traga valor para a empresa e para a sociedade. E mais: que a inovação pode ser entendida como a somatória de uma ideia nova, mais a implementação de ações, mais os resultados obtidos. Assim, ela pode ser definida como uma fórmula matemática:

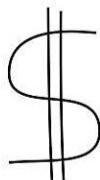
INOVAÇÃO



IDEIA



IMPLEMENTAÇÃO DE AÇÕES



RESULTADO

Nessa mesma linha o especialista no tema Kim Barnes, "a inovação é o resultado da implantação de uma ideia, nova para você, capaz de gerar valor para o seu negócio".

O valor gerado pode ser expresso de diversas formas, como: valor econômico, valor estratégico, ou outra forma de valor que seja importante para a sua empresa. Ele também é fruto do produto de sua relevância, de sua abrangência e de sua originalidade (singularidade).

Só pode gerar valor uma ideia que tenha alguma relevância, pois quanto mais relevante for a ideia, maior será a probabilidade de se gerar valor com a sua implementação. E por relevância entende-se o grau de impacto que a ideia é capaz de gerar. Quanto mais impacto gerado, mais relevante é a ideia.

A abrangência, por sua vez, representa a amplitude ou extensão que a implementação da ideia pode atingir. Quanto maior for sua abrangência, maior será o valor que a ideia pode ter.

Pela própria definição de inovação, a ideia não precisa ser inédita. O fundamental é que seja nova para você. De forma geral, pode-se dizer que quanto maior for o grau de originalidade da ideia, maior a probabilidade dela gerar valor. Para exemplificar basta lembrar que as empresas mais inovadoras definem estratégias e processos voltados para garantir os direitos de propriedade intelectual sobre as inovações geradas por ideias inéditas.

Adaptado de Cartilha de Gestão de Inovação – CNI
(Confederação Nacional das Indústrias)

PROCESSO DE GERAÇÃO DE IDEIAS



Frimesa

Tem gosto de amizade.

Equilibre seu dia



*Com uma porção diária de
Jogurtes Funcionais Frimesa,
você fica de bem com a vida.
Eles contêm bifidobactérias, que
auxiliam o trânsito intestinal.*

*São 5 sabores nas versões
funcionais tradicionais e
funcionais light.*



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

*Para saber mais acesse:
www.frimesa.com.br*

Saúde à mesa

3ª EDIÇÃO DA SEMANA DA ALIMENTAÇÃO REÚNE DICAS, INFORMAÇÕES E CUIDADOS COM O CORPO HUMANO, ALÉM DE UM CARDÁPIO DIFERENCIADO



▼ **INFORMAÇÕES**, cuidados com a saúde e um cardápio diferenciado, marcaram a 3ª Semana da Alimentação

A Organização das Nações Unidas para a Agricultura e Alimentação – FAO, declarou 16 de Outubro como sendo o Dia Mundial da Alimentação. Pensando nisso a Frimesa criou um roteiro de atividades e ações voltadas aos cuidados com a alimentação.

Neste ano, o tema escolhido para as ações realizadas de 14 a 19 de outubro foram os chamados "Sistemas Alimentares Saudáveis". A meta é analisar os modelos alimentares, desde o plantio ao preparo dos alimentos nos lares.

O evento aconteceu, simultaneamente, nas unidades industriais de Medianeira e Marechal Cândido Rondon, com a meta de orientar os colaboradores sobre a importância da alimentação saudável e do cuidado com o meio ambiente.

Existem diversos modelos insustentáveis de desenvolvimento que estão degradando o meio ambiente, ameaçando ecossistemas e a biodiversidade necessária para manter o fornecimento de alimentos em um futuro próximo.

Ainda de acordo com a FAO, os sistemas alimentares são uma união do meio ambiente, pessoas, instituições e processos pelos quais os produtos agrícolas são produzidos, processados e entregues aos consumidores.

Todos estes fatores têm um enorme impacto no meio ambiente e na saúde das pessoas. A extensão dessa relação é muito mais visível do que o imaginado. Hoje quase 870 milhões de pessoas em todo o mundo sofrem de desnutrição crônica.

Dentre as ações estiveram presentes também acadêmicos de Farmácia para aferir a pressão arterial e realizar testes de glicemia. Acadêmicos de Educação Física aproveitaram a semana para esclarecer as dúvidas dos funcionários, em relação à prática de atividades físicas.

Para a nutricionista clínica e especialista em Gestão de Unidade de Alimentação e Nutrição da Frimesa, Heloisa Antonio Cosmo, o evento é uma forma de mudar um pouco as ações do dia a dia. "Os colaboradores gostaram bastante, muitos participaram. Além da exposição de informações nas áreas de descanso para os colaboradores, procuramos trazer acadêmicos de cursos relacionados à saúde".

Foi montado ainda um cardápio bem variado, com pratos diferenciados e sem frituras. No dia em que foram realizados os testes, foram feitos mais de 280 exames de pressão e cerca de 200 de glicemia. Além da exposição de informações nas áreas de descanso, para os colaboradores, foram repassadas dicas através de Reuniões Relâmpago.



Outubro rosa



FRIMESA VESTE A CAMISA CONTRA O CÂNCER DE MAMA

O câncer de mama é uma doença que até hoje não possui explicações quanto à sua origem, uma das causas é o próprio fator hereditário, mas esse corresponde a 8% do total. A grande maioria dos casos registrados não tem uma definição correta quanto à origem, mas calcula-se que tratam-se de fatores alimentares e familiares.

Pensando nisso, foi criado o Dia Internacional do Câncer de Mama e também o Outubro Rosa, movimento internacional conhecido e comemorado em todo o mundo. A Frimesa repassou informações e orientações relacionadas a tratamentos adequados e cuidados sobre a doença que, se diagnosticada em tempo, possui grandes chances de cura.

A meta do movimento Outubro Rosa é incentivar a população, chamando a atenção quanto à realidade da situação, bem como a importância do diagnóstico precoce. Com o apoio da família, a ajuda dos amigos, tratamentos preventivos e força de vontade é possível superar o câncer de mama.

Segundo estimativas do Instituto Nacional do Câncer – INCA – pelo menos uma em cada dez mulheres terá câncer de mama este ano. Esse risco de desenvolvimento pode aumentar com a apresentação de outros fatores que interagem entre si para deflagrar a doença, como ausência de gravidez, pacientes que foram submetidas à biópsia mamária por lesões pré malignas ou as que já tiveram o diagnóstico em uma das mamas.

A idade continua sendo o principal fator de risco para o câncer de mama. As taxas de incidência aumentam rapidamente até os 50 anos e, posteriormente, esse aumento ocorre de forma mais lenta. Em 2012, esperava-se, para o Brasil, 52.680 casos novos de câncer da mama, com um risco estimado de 52 casos a cada 100 mil mulheres.

É importante lembrar que o autoexame das mamas não deve ser utilizado como método isolado de detecção precoce do câncer de mama. É recomendado que este exame seja apenas uma das ações de prevenção e cuidado com o próprio corpo. Assim, o autoexame das mamas não substitui o exame físico realizado por médicos ou enfermeiros qualificados para essa atividade.

AUTOEXAME

Apesar de ser maligno, o câncer de mama tem grande chance de ser combatido se detectado logo no início. Para isso, aprenda a fazer o autoexame. Repita-o mensalmente, após a menstruação, e caso note qualquer alteração, vá ao médico!



1 OBSERVE

De pé, em frente ao espelho, observe se há alterações na cor da pele e marcas como pregas, covinhas ou relevos. Cheque também possíveis mudanças no tom e na forma dos mamilos.



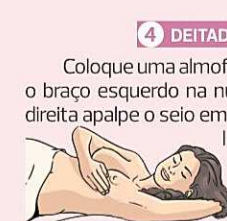
2 MÃOS NA CABEÇA

Coloque as mãos atrás da cabeça e empurre-a para frente. Enquanto fizer este movimento, observe bem se o formato da mama ou se a pele se modifica (marcas como pregas, covinhas ou relevos).



3 FORÇA

Coloque as mãos na cintura e pressione um pouco os dedos. Em seguida, curve o tronco para frente e observe bem se a pele dos seios ou se o formato deles muda.



4 DEITADA

Coloque uma almofada nas costas e o braço esquerdo na nuca. Com a mão direita apalpe o seio em círculos desde a lateral até o mamilo. Faça o mesmo no seio direito.



5 DE PÉ

Erga o braço direito e toque a mama direita com a mão esquerda. Desça a mão pela axila, passe os dedos ao redor da mama e vá em direção ao mamilo. Repita do outro lado – se preferir, faça o exame no banho.

Oferta de **trabalho**

A Frimesa está ampliando sua produção, para tanto estão sendo contratadas pessoas de ambos os sexos.

☞ Recruta 30 Jovem Aprendiz Industrial. Pré-requisitos: estar cursando Ensino Profissionalizante Industrial, com idade acima de 18 anos.

☞ Oferece vagas para Deficientes Físicos ou Reabilitados do INSS, para a Unidade Frigorífica e Unidades de Leite.

Interessados comparecer na Sede da Frimesa Rua Bahia, 159, Bairro Frimesa – nas segundas, terças, quintas e sextas-feiras, das 14h às 17h.

Informações pelo fone: (45) 3264-8003.

Feira de oportunidades

Frimesa participa do projeto Mundo Senai, em Marechal Cândido Rondon

Para que os jovens possam entender melhor o funcionamento do mercado de trabalho, e os que já trabalham, estudar novas possibilidades e nichos, surgiu o Mundo Senai. O evento, promovido pelo Senai – Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial – aconteceu entre o dia 17 e 19 de outubro, nas cidades onde há uma unidade do Senai.

A Frimesa participou durante o evento, demonstrando como é o dia a dia da Unidade de Laticínios de Marechal Cândido Rondon, juntamente com outras empresas. Dentre os três dias de curso foram apresentadas palestras, workshops, minicursos, oficinas e visitas técnicas. ●



▲ **CONHECIMENTO**
e interação marcaram os três dias do evento



▲ **ACADÊMICOS** conheceram o funcionamento e dia a dia da cooperativa

Escolhendo o futuro

Frimesa participa da 2ª Feira de Empregabilidade e Oportunidades, promovida pela PUC de Toledo

Os vestibulandos de Toledo puderam conhecer um pouco mais sobre os cursos e profissões que seguirão durante a graduação. Durante os dias 28 a 30 de setembro, a PUCPR – Pontifícia Universidade Católica do Paraná – realizou mais uma edição do Planeta PUC, a Feira de Cursos e Profissões da instituição.

A feira busca mostrar um pouco de cada curso oferecido pelo campus da universidade. Os alunos puderam conhecer ainda o Hospital Veterinário e o Campus Central, onde receberam informações, dividiram conhecimentos e sanaram as dúvidas com as atividades propostas pelos acadêmicos.

Para a Frimesa, o evento é uma forma de mostrar um pouco do dia a dia da Cooperativa, bem como ajudar no futuro dos jovens. De acordo com a psicóloga da Unidade Fabril de Queijos de Marechal Cândido Rondon, Iliane Kessler, a Frimesa recebeu um grande número de visitantes e candidatos interessados em atuar através de estágios ou contratações. "Houveram muitos cadastros nas áreas de Engenharia de produção e ambiental, além de áreas como contabilidade e administração. Cursos técnicos como Segurança no Trabalho e Eletromecânica também foram bem visadas".

O evento é uma ótima oportunidade para tirar as dúvidas dos alunos, além de ajudar nas escolhas. Há ainda os alunos que aproveitaram o momento para se inscrever no vestibular da instituição. ●

**FÓRUM DE
CARREIRAS**
Puc Talentos

TREINAMENTOS

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

OUTUBRO

NOVEMBRO

1	1 E 2 – ORATÓRIA	20 Colaboradores da unidade industrial de Matelândia participaram do curso ministrado pelo facilitador da Evoluart, Leomar Meith.	4 E 5 – METROLOGIA	O treinamento que busca assegurar a precisão exigida nos processos industriais foi tema do curso realizado por 18 colaboradores. O curso foi ministrado pelo instrutor da Aletheia, Clóvis Gonçalves.
2				
3	1 E 2 – ANÁLISES LABORATORIAIS	Para garantir a qualidade dos alimentos, um grupo de 15 colaboradores participaram do curso ministrado pelos instrutores do Senai.	9 – HELP E SERVICE-DESK	15 Colaboradores da área de Tecnologia de Informação participaram do curso ministrado pela instrutora da HDQ treinamento, Frida Semer.
4				
5	3 E 4 – ORATÓRIA	O instrutor da Evoluart, Leomar Meith, ministrou o curso de oratória para 20 colaboradores da unidade industrial de Medianeira.	9 E 16 – ORATÓRIA	18 Colaboradores da sede participaram do curso de oratória, ministrado pelo instrutor da Evoluart, Leomar Meith.
6				
7	4 – MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS	Com foco na qualidade, 40 repositores participaram do treinamento em manipulação de alimentos. O curso, ministrado em Londrina, contou com o instrutor do Senac, James Bussman.	13 E 14 – ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS DE PRODUTOS	Instrutores do Senai levaram a 15 colaboradores da Unidade Industrial de Marechal Cândido Rondon, novidades sobre análises, visando melhorar o padrão de qualidade dos produtos.
8				
9	4 A 6 – IMERSÃO	30 colaboradores que completaram 20 anos de Frimesa, participaram de uma viagem às cidades de Carambei, Castrolanda e Ponta Grossa.	18 e 19 – GESTÃO DA INOVAÇÃO	42 Colaboradores, das unidades de Medianeira, Matelândia e Marechal Cândido Rondon, participaram do módulo do programa de Gestão da Inovação. O curso foi ministrado pelos Instrutores do ISAE.
10				
11	5 – RELAÇÕES INTERPESSOAIS	Ministrado por Leomar Meith, instrutor da Evoluart, o curso foi realizado em Medianeira e contou com a participação de 20 colaboradores.	20 – FERRAMENTAS DA QUALIDADE	Realizado treinamento na unidade industrial de Medianeira. O curso teve duração de 20 horas e foi ministrado para 25 colaboradores.
12				
13	7 A 11 – NR-10	Uma equipe de 15 colaboradores participaram do curso referente à norma que regula a segurança em Instalações em Serviços em Eletricidade. O curso foi ministrado pelo instrutor do Senai, Thiago D'Arísbo.	20 a 22 – OP. DE EMPILHADEIRA	Para capacitar 15 operadores de empilhadeira, foi realizado curso pelos Instrutores da Univel. O treinamento, com duração de 15 horas, teve diversos temas relacionados, além da prática com os equipamentos.
14				
15	8 – MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS	O instrutor do Senac, James Busmann, ministrou o curso de Manipulação de alimentos. O treinamento que reuniu 40 repositores foi realizado em Maringá.		
16				
17	9 A 11 – TRABALHO EM ALTURA	O treinamento da norma regulamentadora em segurança no trabalho em altura reuniu 45 colaboradores da unidade de Medianeira. O curso foi ministrado pelo instrutor da DLR – EPIS, Ricardo Barbosa da Silva.		
18				
19	12 – TREINAMENTO VIVENCIAL	20 colaboradores participaram do treinamento que teve a condução do instrutor João Froes de Azevedo.		
20				
21	14 E 15 – GESTÃO DA INOVAÇÃO	42 colaboradores participaram do programa de formação em gestão da inovação. O curso foi ministrado pelos instrutores do instituto ISAE, da Fundação Getúlio Vargas.		
22				
23	28 E 29 – GESTÃO DA INOVAÇÃO	Os instrutores do instituto ISAE, da Fundação Getúlio Vargas, ministraram mais um módulo do o curso de formação voltado à inovação. 42 colaboradores participaram do treinamento, realizado em Medianeira.		
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				

GENTE QUE FAZ A NOSSA HISTÓRIA

Colaboradores homenageados
pelo tempo de serviços
dedicados à Frimesa



Dezembro

15 anos

Medianeira
Solange Lopes Pereira
Zenilda Caldereiro

Seção
Desossa Cabeça
Desossa

5 anos

Mundo Novo
José Geilson dos Santos

Seção
Plataf. Recepção

Novembro

15 anos

Medianeira
Sandra Regina Gottselig

Seção
Embal. Hambúrguer

10 anos

Medianeira
Elizangela Policeno Krummenauer
Karem de Luca
Denilso da Silva
Vanderlea Pena Araújo
Fabiane C. Kroetz de Faria

Seção
Comercial-Vendas
Laboratório
Mecânica Geral
Embalagem Cong.
Embalagem Indust.

Rio de Janeiro
Ricardo Dias Carlos

Seção
Faturamento

Curitiba
Maria Aparecida da S. Barbosa

Seção
Vendas

Marechal C. Rondon
Ailton Leite
Hilton Sergio Roding
Eder Guilherme Dias

Seção
Expedição
Caldeira
Leite Condensado

Apucarana
Valdimar Denarde Beraldo

Seção
Vendas

5 anos

Medianeira
Solange Maria Neitzel
Adriana Fideles
Caroline Frescki
Gilmar Dias de Oliveira
Sirlei M. da S. Britzke
Juel de Oliveira
Lenice Perla de Almeida Dassow
Rosilene da Silva
Maria Ines Rodrigues
Rosmari Terezinha Rockenbach
Zeni Alves Americo
Elair Kotz de Moura

Seção
Expedição
Higiene Interna
Higiene Interna
Higiene Interna
Higiene Interna
Desossa C.
Desossa
Cortes Fatiados
Embutidos Indust.
Embutidos Indust.
Toscana
Estufas

São Paulo
Rogério Eduardo de Souza

Seção
Expedição

Matelândia
Rudimar de Oliveira
Vanessa Alves Moreira da Silva

Seção
Iogurte Garrafa
Iogurte Bandeira

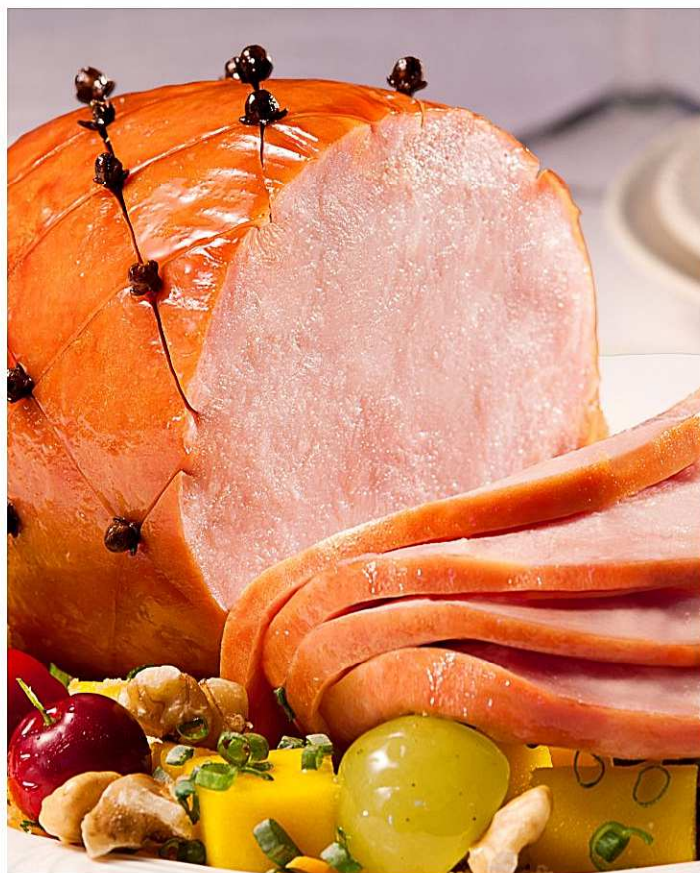
Marechal C. Rondon
Alice Rodrigues de O. Berwanger
Anderson Schlze
Gilmar Pedro Rediess
Valdemar Prestes dos Santos
Roselaine Weidmann

Seção
Expedição
Admin. Manutenção
Coagulação
Coagulação
Requeijão

Bebedouro
Grazielle Cristine Andre Dantas

Seção
Vendas

Receitas para coleccionar



Receitas para colecionar

Tender ao Molho de Mel e Mostarda

INGREDIENTES: 2 colheres (sopa) de mostarda; 3 colheres (sopa) de mel; Uva Itália (cerca de 15 grãos); 200g de cerejas frescas (ou em conserva); 1 manga média cortada em cubos; 100g de nozes picadas; Cravo da Índia para decorar; Cebolinha verde picada para decorar

MODO DE PREPARO: Prepare uma mistura com a mostarda e o mel, mexa bem e reserve. Faça cortes quadriculares no tender, espete cravos nas junções e lambuze-o com a mistura de mostarda e mel. Leve ao forno pré-aquecido (180°) coberto com papel alumínio, por 25 minutos. Vá regando o tender com o caldo que se formar no fundo. Retire o tender do forno e remova o papel alumínio; junte as frutas (sem a calda) em torno do presunto, para que aqueçam também, e volte ao fogo baixo por mais 10 minutos. Coloque o Tender Frimesa em uma travessa, decore com as frutas e a cebolinha e sirva.

Pastel de Nata com recheio de Goiabada

25 PASTÉIS

INGREDIENTES: 1 pote de Nata Frimesa; 2 ovos; ½ copo americano de Leite Integral Frimesa; 1 xícara (chá) de açúcar; 1 colher (sopa) de fermento em pó; Canela e noz-moscada a gosto; Farinha de trigo até dar ponto; 200g de goiabada

MODO DE PREPARO: Em um refratário misture a nata, os ovos, o açúcar, a canela, a noz-moscada, o leite e o fermento. Acrescente a farinha de trigo até dar o ponto de desgrudar da mão. Não deixe a massa muito dura. Abra a massa, corte em rodela e recheie com pedaços de goiabada. Passe os pastéis no açúcar e na canela e coloque-os em uma assadeira untada com óleo. Leve ao forno (temperatura de 180°C) por aproximadamente 30 minutos.

Risoto de Cordeiro

Chefe: José Isaias de Lima

INGREDIENTES: 300 grs de cordeiro; meia cebola picada; 3 dentes de alho; 2 colheres (sopa) de azeite de oliva; 300 grs de requeijão; 500 grs de nata; 1 copo de chopp; 4 colheres (sopa) de shoyo; 500 grs de arroz cozido; alho poró para decorar

MODO DE PREPARO: Refogue o cordeiro junto com a cebola, o alho e o azeite, após acrescente o arroz, o shoyo e o chopp, após acrescente a nata e o requeijão, mexa para misturar todos os ingredientes. Decore com o alho poró e sirva

Rendimento: 4 porções



Lombo com Legumes e Abacaxi

INGREDIENTES: 1 Lombo Frimesa temperado; 1 lata de abacaxi em conserva; 3 colheres (sopa) de Manteiga Frimesa (com sal); 2 colheres (sopa) de azeite; 3 cebolas roxas cortadas em pétalas; 15 tomatinhos cereja; Sal a gosto; salsinha e cebolinha verde.

MODO DE PREPARO: Asse o Lombo Frimesa de acordo com as instruções da embalagem. Em uma panela, doure o abacaxi cortado em pedaços com 1 colher de manteiga, até que fiquem tostados, sem deixar que se desmanchem, nem acumule água. Em outra panela, derreta o restante da manteiga, junte o azeite e refogue as cebolas durante 3 minutos ou até amolecer. Acrescente os tomatinhos cortados ao meio e tempere com sal. Adicione o abacaxi tostado, refogue tudo por mais 1 minuto e retire do fogo. Guarneça o lombo com o refogado. Decore com salsinha e cebolinha picada e sirva em seguida. Se preferir, troque os legumes por outros de sua preferência.

Friminho

TEM SABOR
DE AVENTURA



A
D fonte de
vitaminas
B1e B2
PP



NOVA EMBALAGEM



www.frimesa.com.br

Tem gosto de amizade.

VAI REUNIR
OS AMIGOS?
PEÇA FRIMESA,
FAZ TODA A DIFERENÇA!



Tem gosto de amizade.



SEVEN

imagens ilustrativas

www.frimesa.com.br