

REVISTA Frimesa

Ano XV Edição nº90 | set/out/nov/dez de 2018
www.frimesa.com.br



**Ele sabe o quanto
faz bem!**

Frimesa



OPUSCULA

Vai de iogurte de verdade. Vai de Frimesa.

A cremosidade irresistível do iogurte Grego Frimesa ficou ainda mais deliciosa. Agora são 10 opções em embalagens individuais, com inspiração na diversidade de frutas que temos no Brasil. Além do Tradicional, experimente os sabores Kiwi, Baunilha e Limão Siciliano. Ou as versões com calda de Jabuticaba, Frutas Vermelhas, Abacaxi com Hortelã, Manga, Mel e o exclusivo Banana com Açaí. Ficou na dúvida? Prove todos.



Caros Amigos,

Em dezembro, a Frimesa comemora 41 anos de existência com maturidade e muita saúde. Foram anos de aprendizagem, humildade, trabalho e respeito aos públicos envolvidos. Dos produtores, aos consumidores, realizamos a aproximação através do processamento e comercialização dos alimentos. Essa nobre missão de prover alimentos de valor para as pessoas nos deu energias positivas para crescer continuamente.

Você verá nesta edição a nossa dedicação ao leite e seus derivados. A evolução do sistema de produção está acontecendo com o Projeto de Integração Leiteira. Um leite de qualidade é a base para produzir excelentes produtos finais ao consumidor.

Atravessamos um ano difícil e cheio de incertezas para os brasileiros. Mas novas luzes acenderam trazendo esperança de um novo período de desenvolvimento sustentável. É dessa forma que a Frimesa visualiza o ano de 2019.

Voltará a confiança, os investimentos e as oportunidades de trabalho e negócios. Desejamos muita paz e alegrias no ano novo que se inicia. Que o otimismo contagie a todos em torno de uma sociedade que cultive valores e virtudes.

Agradecemos a sua companhia em 2018 e que Deus continue abençoando a todos nós.

Boa leitura!

A Diretoria.

diretoria@frimesa.com.br

Cooperativas filiadas:

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

Conselho de Administração:

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

Conselho Fiscal:

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

Diretor Presidente:

Valter Vanzella.

Diretor Executivo:

Elias José Zydek.

SUMÁRIO



Setembro
Outubro
Novembro
Dezembro

2018

Ano XV Ed. nº90

12 Análise de Mercado
14 Reconhecimento
15 Lançamento
22 Registro
24 Quebrar Barreiras

25 Qualidade e Ambiental
26 Fomento
28 Pesquisa e Desenvolvimento
29 Homenagem
30 Gestão de Pessoas



www.frimesa.com.br

Frimesa

REVISTA

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

Rua Bahia, 159 | Medianeira - PR | CEP 85884-000

Fone: (45) 3264-8000

Site: www.frimesa.com.br

E-mail: midia@frimesa.com.br

Área: Marketing **Jornalista e Editora Responsável:** Elis D'Alessandro - MTb 7476. **Jornalista:** Elimara Biesdorf - MTb 7958 **Colaboração:** Mariana Lourenci, Daniel Kuntz, Emili C. Braga Grassi, Fabio Lucca. **Capa:** Lincoln Pereira Gaboardi, Estúdio Panka **Diagramação:** Lincoln Pereira Gaboardi **Revisão:** Evelina Lemke Pereira. **Áreas Colaboradoras:** Segurança Alimentar e Ambiental, Comercial, Fomento Suíno, PD&I, Gestão de Pessoas, Fomentos Suíno e Leite das Cooperativas Filiadas. **Impressão:** Gráfica Tuicial **Tiragem:** 15.000 exemplares.

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

O leite,

produzido exclusivamente pelas fêmeas dos mamíferos, é uma bebida de alto valor nutritivo e muito acessível a população.

A tecnologia associada aos modernos processos de industrialização permite disponibilizar uma gama enorme de alimentos derivados de lácteos.



Herança leiteira



Foto: Arquivo Frimesa

FAMÍLIA de cafelândia produz leite há três gerações

PRODUTORES DE LEITE ENCONTRAM EM PROGRAMA INOVADOR DA COPACOL, A OPORTUNIDADE PARA SE MANTER E CRESCER NA PRODUÇÃO.

Alida com as vacas de leite, no Sítio São Marcos, interior de Cafelândia, começa antes mesmo do sol nascer. A ordenha de 55 animais é feita pelo casal Marcio Rodrigo e Antônio Gralha Gambetta. Depois de arrumar as crianças para a escola, Clara Gabriela de dez anos e Rodrigo Miguel de sete anos, Antônio se junta ao esposo que já está com a sala de ordenha organizada e os animais tratados. O tempo de ordenha leva cerca de 1h20 e a produção chega a uma média de 1500 litros, totalizando cerca de 50 mil litros mensais. Por volta das 16h30, todo o trabalho é repetido.

A rotina diária da família Gambetta é de trabalho árduo e contínuo, sem folgas, mas para eles, que amam o que fazem, é prazeroso e muito satisfatório. Há um ano o casal teve um incentivo a mais para sustentar o negócio e permanecer na atividade por meio do Sistema de Integração de leite junto à Cooperativa Copacol.

Em todos esses anos, na agricultura, nem sempre foram flores para Márcio. Há cerca de um ano, seu plantel de animais era menor. Possuía 20 vacas e uma produção mensal de 15 mil litros. O sonho de se tornar um dos maiores produtores de leite com qualidade na região de Cafelândia, só foi possível com a parceria da Copacol, que tem como objetivo garantir a entrega, linearidade do produto, estabilidade no preço e segurança na industrialização. Márcio vendeu os antigos animais, investiu em estrutura, silagem e feno. Já a Cooperativa, alocou os animais, proporcionou a assistência técnica produtiva, nutricional, clínica, e hoje, triplicou sua produção. "A união e a parceria da cooperativa me incentivou a buscar mais resultados e diversificar a produção para sobrevivermos", explica Gambetta.

A contrapartida do produtor por fazer parte do Sistema, é cooperar com uma taxa de 12 % de sua produção à Cooperativa, além dos bezerros recém-nascidos para que possam ser recriados para reposição do plantel. "Nosso objetivo é aumentar a qualidade do leite, diminuir o frete, aumentar produção e gerar renda para o agricultor", explica o veterinário do fomento de leite da Copacol, Edilberto José Barbosa.

COOPERATIVA:


Copacol

ATIVIDADE:

Leiteira

PRODUÇÃO:

50 000
litros/mês

HERANÇA O envolvimento de Márcio na produção leiteira não é recente. Seu avô materno, Jacob Francisco Berkembrock, de 88 anos, veio de Santa Catarina com destino a Cafelândia em meados de 1963. Com ele, trouxe duas vacas holandesas, com as quais iniciou na atividade. Jacob foi um dos primeiros associados da Copacol e atuou na diretoria entre 1967 e 1970 quando houve uma reestruturação da cooperativa. "Fizemos parte de um momento revolucionário na região pelo início do desenvolvimento da Copacol e nos mantemos desde o início como produtores de leite", explica.

Depois do avô materno, a continuidade na produção leiteira se deu pela sua mãe Maria Nilse Gambetta e seu pai Ledir Antonio Gambetta, ambos aposentados, e que ainda residem na propriedade.

Atualmente, em 16 alqueires de terra, Márcio Gambetta, produz grãos para seu pai e largou o aviário para se dedicar à produção leiteira. "Precisamos fazer o que gostamos. No começo tudo é difícil, mas quando se tem vontade e apoio, tudo é possível", reforça o produtor rural.

FUTURO Márcio Gambetta tem dois filhos que aos poucos estão se envolvendo no trabalho, mas garante que, enquanto possuir saúde, irá trabalhar com leite. Questionado sobre a intenção de aumentar o plantel,

o produtor afirma que pretende se manter com esse número de vacas, continuar na propriedade rural e zelar pelos animais. "Nosso maior desafio é administrar o tempo entre, trabalho, lazer e família. Acreditamos muito na parceria e união de nossa família que nunca desistiu. Só conseguimos chegar até aqui com a dedicação, ajuda e envolvimento de todos. Agora é só dar continuidade e trabalhar", comemora o produtor de leite.

SISTEMA DE INTEGRAÇÃO A Copacol possui 78 produtores de leite. Deles, sete são integrados e correspondem a 40 % do leite entregue a Frimesa. "Atualmente a Copacol entrega 30 mil litros diários para a Frimesa e o objetivo é chegar a 120 mil litros com 40 módulos de 100 animais", reforça o técnico.

Além disso, o programa prevê uma preocupação com o meio ambiente. Os dejetos são alocados em esterqueiras, e, após período de decomposição, são espalhados na lavoura.

Todo o leite produzido no Sítio São Marcos é entregue a Cooperativa Copacol, que repassa o produto a Frimesa para industrializar. "Eu e meu esposo, somos parceiros na divisão do trabalho e estar no meio dos animais é algo gostoso. Fazemos com muito amor até porque é o sustento de nossa família", comenta a esposa Antonia Gambetta. 



O SISTEMA INTEGRADO de Leite visa dar total apoio técnico com visitas frequentes do veterinário do fomento de leite da Copacol

Integração Leiteira

NOVO SISTEMA TEM O PROPÓSITO DE GARANTIR PADRÃO DE QUALIDADE E SUSTENTAÇÃO DA CADEIA.

O caminho percorrido pelo frango e o suíno está chegando à atividade leiteira. Pelo sistema de integração o produtor recebe o plantel de animais em fase de produção da cooperativa enquanto o produtor se dedica com o manejo de ordenha, alimentação e resultados. Este novo Sistema de Integração Leiteira, que tem como precursora, a Cooperativa Copacol, de Cafelândia, uma das filiadas a Frimesa, tem melhorado cada vez mais a qualidade do leite e aumentado a eficiência econômica e técnica dos produtores.

A excelência na aplicação desse programa, tem chamado a atenção dos técnicos da cadeia leiteira das demais cooperativas filiadas. Em reunião realizada no 18 de setembro, o Sistema de Integração Leiteira, foi apresentado ao Conselho de Administração da Frimesa com o objetivo de expandir essas ações.

O sistema de produção leiteira será difundido para as demais filiadas e aplicado em janeiro de 2019, e até 2023, produzir 500 mil litros de leite no Sistema Integrado.

Para o diretor executivo da Frimesa, Elias José Zydek, esse sistema da Copacol garantirá um alto padrão de qualidade nos produtos levados à mesa do consumidor. "Queremos criar um sistema de produção cada vez mais sustentável, desde o bem-estar animal, inovações tecnológicas, atendimento técnico, e os processos que garantem a segurança do alimento, e acima de tudo, a garantia de comercialização justa e linear do leite", reforça.



O que é?

O Sistema de Integração Leiteira garante melhorar a qualidade do leite através do atendimento técnico e econômico de forma linear que atenda as demandas das plantas industriais diminuindo os custos e rastreando a matéria-prima.

Segundo o gerente de divisão industrial de leite da Frimesa, Erivelto Costa, a produção possui uma curva sazonal anual com alta produção no verão e a baixa produção no inverno. "Com esse sistema, as cooperativas poderão definir seus modelos de produção, sua genética, nutrição, transporte e o produtor investirá na infraestrutura, mão-de-obra e alimento volumoso. Com isso a produção do leite se tornará mais estável com uma menor variação na entressafra, e um alto padrão no nível de qualidade do leite, atendendo as novas exigências do Ministério da Agricultura", alerta o gerente.

A Frimesa terá o papel fundamental de comprar os produtos e industrializá-los. "Será garantido o preço mínimo do leite padrão para remunerar o custo básico de produção dos produtores integrados e poderá utilizar de adicional de mercado para valorizar a produção", explica Elias Zydek. Assim, se formará grupos de produtores com padronização e rastreabilidade, garantia de comercialização e linearidade no fornecimento da matéria-prima.



O MODELO de integração leiteira irá sustentar a cadeia produtiva do leite com qualidade.



Foto: Arquivo Frimesa

DIRETORIA e equipe de fomento de leite da Frimesa discutiram as revisões na legislação.

ECONOMIA Atualmente, são cerca de 2900 fornecedores de leite através de suas filiadas com uma média de produção de 530 mil litros/dia. "Implantando o sistema, conseguiremos ter a aquisição de insumos em grande quantidade com menores preços, definição e utilização de sistemas de produção com menor/custo benefício, viabilizar financiamento a custos menores, diminuir os custos e otimizar as rotas logísticas da recolha do leite, envolvimento na gestão da atividade com ganhos de eficiência/ produtividade.

Cada filiada deve desenvolver seu modelo de integração conforme sua realidade de mercado. A Copacol é uma das cooperativas que já iniciou esse sistema e até final de 2018 e tem gerado grandes resultados econômicos e técnicos aos produtores. A filiada entrega diariamente a Frimesa, uma média de 30 mil litros de leite e nos próximos cinco anos irá atingir sua cota no volume de 120 mil litros/dia.

A 2ª REUNIÃO técnica de fomento do leite de 2018 teve outros assuntos discutidos. Entre eles esteve a apresentação do cenário atual e futuro do mercado leiteiro. E as revisões das portarias 38 que estabelece os regulamentos técnicos que fixam a identidade e as características de qualidade que devem apresentar o leite cru refrigerado e a portaria 39 que estabelece os critérios e procedimentos para a produção, acondicionamento, conservação, transporte, seleção e recepção do leite cru em estabelecimentos registrados no serviço de inspeção oficial.

A Agência de Defesa Agropecuária do Paraná (Adapar) alertou sobre a necessidade de apresentar os registros de combate à tuberculose e brucelose reforçando a importância das comprovações sanitárias dos animais. O Planejamento Estratégico para 2019, também foi pauta da reunião.

"Será garantido o preço mínimo do leite padrão para remunerar o custo básico de produção dos produtores integrados e poderá utilizar de adicional de mercado para valorizar a produção."

Elias Zydek, diretor-executivo da Frimesa.



GERMÂNIA
SUPERMERCADOS



Aliança promissora

A LOJA inaugurada em Rio Negrinho traz novas opções para a população.

HÁ 21 ANOS O GRUPO GERMÂNIA CRESCE NO MERCADO NORTE-CATARINENSE

Para a população do planalto norte-catarinense, o Grupo Germânia representa uma referência no setor supermercadista. Nascido de um sonho de ex-colaboradores do supermercados do SESI (Serviço Social da Indústria), hoje com 21 anos, o grupo já possui sete lojas (a mais nova inaugurada em fevereiro), três postos de combustíveis e uma central de panificação, estabelecimentos que empregam diretamente mais de 900 pessoas. Em 2017, ficou ranqueada como a oitava maior rede de Santa Catarina de acordo com o Ranking da ABRAS, e quinta maior central de compras do país.

Em 1997, Renato Rocha, André Salvador, Mario César Pacheco e Ademir Manoel dos Santos, abriram o primeiro Supermercado Germânia em São Bento do Sul – SC, enxergando na cidade a oportunidade e potencial para inovar e obter sucesso. Menos de dois anos depois resolveram crescer, dessa vez em Rio Negrinho, cidade vizinha. Desde então, eles vêm avançando e aprimorando as atividades nos dois municípios.

“Os produtos da Frimesa são essenciais em nosso mix, porque possuem qualidade constante, percebida pelos clientes, preços justos e alinhados com o mercado.”

Ademir Filho, gerente comercial do Grupo Germânia.

O sucesso da rede se deve a sua gestão. Os sócios atuam em setores estratégicos: comercial, financeiro, operacional e gestão de pessoas, o que aumenta a assertividade e acelera a tomada de decisões. O Gerente comercial e filho de um dos fundadores do Germânia, Ademir Filho, conta que o planejamento da empresa é pensado a longo prazo. “Apesar dos sócios estarem em plena atividade, já estamos trabalhando nos processos de profissionalização e sucessão da empresa, visando garantir a sustentabilidade”, comenta.

A boa distribuição das lojas e variedade de formatos facilita o acesso dos clientes, bem como a sua satisfação – são três supermercados, um hipermercado e três lojas de bairro, que contam com aproximadamente 17 mil produtos ativos ao todo, customizados de acordo com o perfil de cada loja. A evolução do grupo comprova que este método funciona.

A confiança nos produtos de qualidade comercializados e nos serviços bem prestados são fatores que o cliente valoriza, mesmo em tempos de crise, quando está sensível aos custos. “Ele sempre vai querer as melhores marcas pelos melhores preços”, constata Ademir. Essas características aliadas às ações promocionais, como sorteios de prêmios e entrega de cupons raspáveis, os distingue de outros negócios, “nossas ações buscam levar para nossos clientes as melhores condições negociadas pelo comercial da empresa, aliadas a outras vantagens”.

Várias ações de responsabilidade social realizadas durante o ano firmam a empresa como participante da comunidade. Entre elas existe o Panetone Solidário, que doa R\$0,50 de cada unidade do produto da marca Germânia, entre novembro e dezembro, para instituições de caridade. Os participantes do Pedal

do Germânia, evento de cicloturismo no interior das cidades de atuação do Grupo, doam de um quilo de alimento como ingresso, e a arrecadação é destinada ao Hospital de Rio Negrinho. O Grupo ainda organiza o Desafio de Churrasqueiros, uma competição entre 12 duplas de churrasqueiros amadores pelo título de melhores do Planalto Norte-Catarinense.

A Frimesa é parceira do Germânia desde a fundação da rede. Atendida pela equipe comercial da filial de Santa Catarina, ela comercializa mais de 130 itens do portfólio. “Os produtos da Frimesa são essenciais em nosso mix porque possuem qualidade constante, percebida pelos clientes, preços justos e alinhados com o mercado.” O relacionamento de confiança sustenta vários trabalhos feitos em conjunto. “Com isso também conseguimos melhorar sensivelmente o nível de serviço da empresa, e fortalecer a imagem das marcas junto aos nossos clientes”, completa.

Raio X



7
lojas

105
check-outs

900
colaboradores

17.000
produtos

11.400 m²
área de vendas



A VARIEDADE de produtos, preços e ações promocionais são pontos que atraem os clientes da Rede.



Leite e derivados: Preços estão caindo

Este ano os preços de venda do leite e seus derivados demoraram um pouco mais para iniciar o movimento de queda, mantendo posições mais firmes pós entressafra até o mês de outubro. Isso vale para a maioria dos produtos acabados, principalmente leite longa vida, queijos e leite em pó, mas também para a matéria prima tanto no mercado spot como nos preços pagos aos produtores. Já o mês de novembro iniciou com quedas significativas nos preços de venda dos produtos acabados, uma queda muito forte no leite longa vida e no queijo muçarela provocando uma grande redução no preço do leite in natura no mercado spot.

Este forte movimento de queda nos preços pode ser explicado da seguinte maneira:

- a) Acentuada queda nos preços do leite em pó e nos queijos no mercado externo;
- b) Aumento no volume de leite importado pelo

Brasil que em equivalente-leite representa um déficit de 146,3 milhões de litros somente no mês de outubro;

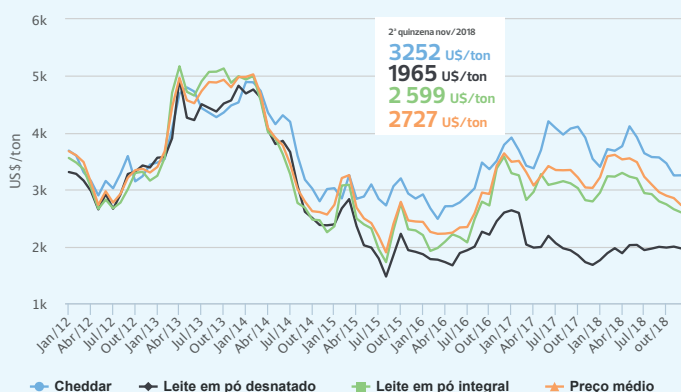
c) Aumento da produção no campo, em relação ao ano passado, estimulada pelo alto preço pago ao produtor nos últimos meses;

d) Aumento da disponibilidade interna per capita, temos mais leite para o mesmo consumo.

Em função disso, é muito provável que nos próximos dois meses os preços pagos aos produtores sofram reduções fortes a fim de diminuir o descompasso em relação aos outros preços praticados. As importações não devem diminuir e isso vai pressionar mais ainda a oferta no mercado interno, e ainda o consumo nesta época do ano tende a diminuir em função das férias escolares e das festas de fim de ano. Vamos ter uma disponibilidade bem maior de leite neste fim de temporada. 🍷

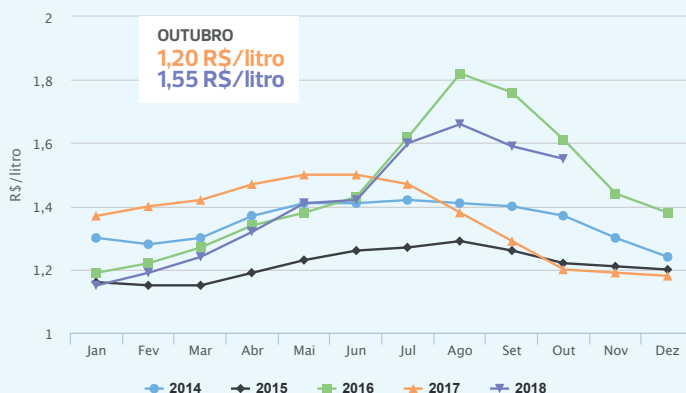
Preços no leilão GDT

Fonte: Global Dairy Trade



Preços brutos pagos ao produtor

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





Carne Suína:

Aperto nas margens preocupa

As expectativas em relação a melhora no mercado de suínos para o final de ano não estão se confirmando plenamente como têm ocorrido sempre. Historicamente, nesta época, ocorre um aumento na demanda no mercado interno e um consequente aumento nos preços de venda, o que contribui para encerrar o ano com estoques bem abaixo da média e principalmente, com lucros maiores. Este fim de ano está atípico por conta de que a demanda veio fraca durante o ano e não está sendo muito diferente agora no final. Como a produção aconteceu de forma regular, os preços de venda foram bastante afetados negativamente, principalmente neste segundo semestre. Existe a expectativa de que os estoques irão para o consumo, mas o problema principal é, a que preço o estoque vai girar. Já é praticamente certo que não haverá grandes alterações nos preços de venda neste final de temporada.

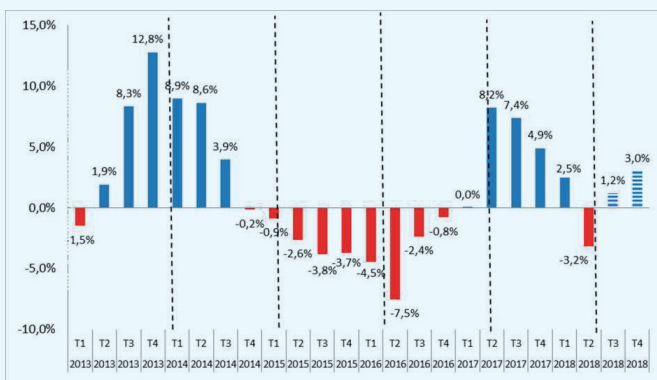
Este achatamento nos preços de venda também foi consequência das dificuldades em manter os volumes de exportação logo após o fechamento do mercado russo em dezembro de 2017. A Rússia levava aproximadamente 1/3 de nossas exportações, algo em torno de 23 mil toneladas mensais de carne. Uma parte deste volume de carne foi redistribuído para outros mercados importadores e provocou uma forte queda nos preços. A maior parte da carne ficou no mercado interno mesmo, e que com a queda dos preços lá fora, acabaram caindo no mercado interno

também. Uma boa parte desta carne eram matérias-primas exportadas para processamento, e que aqui no Brasil acabaram virando mais presunto e mais linguiça, com mais oferta destes itens, os preços também baixaram. A exceção está por conta do animal vivo e da carcaça suína que sinalizaram uma recuperação em seus preços de venda, mas sozinhos eles não têm a capacidade de influenciar o mercado como um todo já que é muito provável que esta condição de preço dure apenas até o final de dezembro.

E para complicar um pouco mais a situação, os custos de produção sofreram aumentos relevantes em função basicamente da alta nos preços do milho e do farelo de soja que chegou a subir 40%. Preços de venda em queda e aumento nos custos de produção provocaram uma redução significativa nas margens de lucro do negócio e esta situação não deve se alterar até o fim deste ano. Há uma expectativa positiva para o início de 2019, por conta da reabertura do mercado russo e também por conta dos problemas de sanidade que vem acontecendo na China. Esperamos que a partir de janeiro já possamos ter alguma melhora nos preços, primeiro no mercado externo e na sequência no mercado interno nas carnes in natura e nas matérias primas e depois, nos produtos processados. Para que isso aconteça precisamos necessariamente exportar mais carne suína. 🍖

Evolução da produção

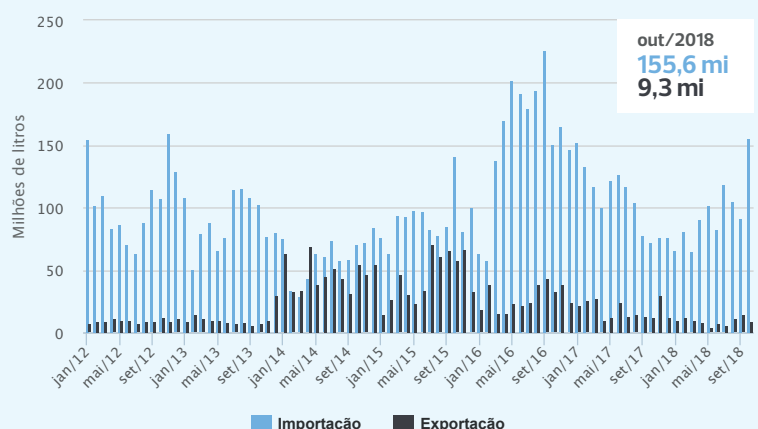
Variação mesmo trimestre ano anterior



Fonte: IBGE

Exportações e importações em equivalente-leite

Fonte: MDIC



Posições no ranking

REVISTAS EXAME E FORBES
POSICIONAM FRIMESA ENTRE
AS MAIORES E MELHORES DO
BRASIL

Na lista das maiores e melhores empresas do Brasil, Frimesa está em 290º lugar de acordo com a revista Exame. A Forbes Brasil coloca a Central de cooperativas entre as 50 maiores do agronegócio. Se soma as conquistas a classificação de 4ª maior empresa de abate de suínos do Brasil e 1ª do Paraná.

Em julho no ranking das "Melhores e Maiores Melhores & Maiores – 2018", divulgado tradicionalmente além de subir uma posição entre as 500, a Frimesa subiu quatro entre as "400 maiores do Agronegócio Brasil", do 43º lugar em 2016, para o 65º lugar em 2017. No setor de aves e suínos, ocupa o décimo lugar. Considerando todas as empresas do Sul, a Frimesa está em 42º lugar, e em 19º lugar entre as do agronegócio sulista.

A pesquisa realizada pela equipe da Revista baseou-se em dados de mais de 3.000 empresas e grupos privados do ano anterior (2017), demonstrações contábeis, respostas de questionários, e estimativas de analistas, levando como principal critério as vendas líquidas das organizações.

Na edição especial agronegócios da FORBES Brasil, a Frimesa está entre as 50 maiores empresas do agronegócio. A relação que elencou esta e outras 11 cooperativas paranaenses, foi construída frente a importância que o agronegócio tem para o Brasil, ao movimentar 23,5% do PIB no ano passado, cerca de R\$ 375 bilhões, e a condição do país como "celeiro do mundo", ao produzir e exportar grãos e proteína animal para os cinco continentes.

A matéria publicada na Forbes referencia a importante atribuição da Frimesa na geração de empregos e desenvolvimento para região oeste do Paraná e o posicionamento no mercado. Cita ainda as expectativas de crescimento da cooperativa com os novos investimentos nas indústrias de em Matelândia, Marechal Cândido Rondon, e Medianeira, concluídas no ano passado. ■



Novidades nas gôndolas

O CONSUMIDOR TEM NOVAS OPÇÕES DE PRODUTOS LÁCTEOS QUE ALIAM SABOR E SAÚDE PARA SUA MESA.

BICAMADAS PÊSSEGO

Os produtos lácteos, principalmente o iogurte, são coringas na alimentação, em qualquer hora do dia. Rico em cálcio, proteínas e muitas vezes, enriquecido com bactérias do bem, o iogurte contribui no processo de perda de peso, porque melhora a flora intestinal, e fortalece o sistema imune.

E é claro, a Frimesa pensando no bem-estar dos seus consumidores, lança mais um sabor em seu portfólio de refrigerados: o iogurte Bicamadas com Calda de Pêssego. O produto

leva a fruta no preparo combinado à calda com 16% de geleia. A cremosidade e a saudabilidade, características de um iogurte integral, vem acompanhadas de energia, proteínas e cálcio numa embalagem prática de 165g. A Frimesa alia o sabor aos cuidados com a saúde do consumidor.



NOVO SABOR DE FLAN

A linha de sobremesas refrigeradas já é um sucesso, mas acaba de ganhar mais uma irresistível novidade para compor seu cardápio de sobremesas. O Flan sabor Coco com Calda de Ameixa, na versão bandeja com duas unidades de 100 gramas cada.

Práticas e saborosas, as sobremesas impressionam pela cremosidade, e a grande vantagem, vem pronta para consumir, ideal pra quando der aquela vontade incontrolável de degustar algo super saboroso. A deliciosa calda leva pequenos pedaços da fruta.

O lançamento integra a linha de sobremesas que conta com o flan de baunilha e caramelo. Todos elaborados com matéria-prima de alta qualidade, ricas em proteínas e cálcio.

Complete uma boa refeição com sobremesa da Frimesa! 🍓



Frimesa

Linha Ceia Prática Frimesa.
É só tirar da embalagem e assar.



Fazer uma ceia de fim de ano
é muito mais fácil do que você imagina.
A linha Ceia Prática Frimesa tem lombo,
pernil e tender que já vêm temperados.
É só descongelar e assar.
Vai de Ceia Prática. Vai de Frimesa.

acarnequemundoprefere.com.br

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

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

Na Ceia, vai de carne suína

É TEMPO DE CONFRATERNIZAR E COMER BEM. SABOROSA, VERSÁTIL E PRÁTICA, A CARNE SUÍNA TEM DESTAQUE NA CEIA DOS BRASILEIROS

Natal... Ano Novo... são festas tradicionais e com certeza as mais esperadas. É momento de reunir a família, amigos e comer muito bem. Mesmo com variedade de cardápio, a carne suína é muito requisitada por aliar qualidade, sabor, variedade e simbolismo.

Os produtos da linha Ceia Prática Frimesa, atendem um dos fatores mais decisivos para o consumidor: a conveniência. Muito fácil de preparar, basta descongelar, assar e tudo está pronto para um delicioso prato principal.

A Frimesa dispõe três produtos na categoria dos temperados: tender, lombo e pernil em posta. Se soma à linha de carnes temperadas a Ave Natalina, com aproximadamente quatro quilos e termostato, e o pernil in natura de 4,5 kg para quem prefere dar seu toque especial na preparação do prato.

O pernil e lombo temperados são cortes nobres e padronizados. Enquanto o pernil tem tempero tropical levemente agri-doce, o lombo possui um toque de shoyo e sabor levemente adocicado.

Já o Tender é produzido com carne magra e nobre do suíno: o pernil. Sua produção envolve cozimento, temperos e defumação, que resultam em um produto tenro, suculento e muito agradável. O Tender é sem osso, formato arredondado, pronto pra ser servido ou preparado, pois ele é versátil tanto para pratos quentes ou frios.

APOIO Os produtos natalinos da Frimesa chegam ao ponto de venda apoiados com campanha de comunicação em TV – merchandising no programa Hoje em Dia, com a apresentadora Ana Hickmann – revistas, internet, rádios, mídia exterior e, principalmente, pontos de vendas.

No site da Frimesa tem dicas de culinária e informações nutricionais, além da linha completa de cortes suínos.

ACESSE: www.carnequeomundoprefere.com.br e confira. 🍖



Leite, alimento completo

UM DOS ALIMENTOS MAIS CONSUMIDOS DO PLANETA, O LEITE, ESTÁ PRESENTE NO NOSSO CARDÁPIO, DO NASCIMENTO À VELHICE. NOVOS ESTUDOS APONTAM QUE OS MOTIVOS VÃO ALÉM DA SAÚDE.

Se você pensa que consumir leite pode causar problemas respiratórios, estomacais, ganho de peso ou até mesmo pedra nos rins e acne, saiba que tudo isso é mito! Com uma dieta equilibrada, são inúmeros os benefícios nutricionais para o organismo e para a prevenção de doenças cardiovasculares, insônia, obesidade, osteoporose e diabetes.

O primeiro alimento do homem está entre os mais consumidos no mundo, porém, em muitos países como Itália e Canadá, o consumo ainda é pequeno. Já o Brasil está em quarto lugar na produção leiteira e tem uma média de 170 litros per capita.

O leite deve estar presente em todas as fases da vida: na infância, seus nutrientes contribuem para a formação e o desenvolvimento do organismo; na adolescência oferece condições para o crescimento rápido com boa constituição muscular, óssea e endócrina; e idosos: é fonte de cálcio, essencial na manutenção da integridade dos ossos.

Estudo publicado recentemente num renomado periódico científico, o American Journal Of Clinical Nutrition, dos Estados Unidos, revelou o importante papel do consumo do leite de vaca e seus derivados. Rica em nutrientes, a gordura é uma excelente fonte de energia e benéfica para a saúde. A gordura saturada – considerada a inimiga por trás do leite integral – baixa a carga glicêmica no organismo, um importante benefício para os diabéticos. Além disso, a gordura aumenta a sensação de saciedade, o que reduz a quantidade das refeições ao longo do dia. A pesquisa apontou que as pessoas que consomem os níveis mais altos de gorduras provenientes de laticínios tiveram, aproximadamente, um risco 46% menor de desenvolver doenças.

O QUE DIZ A NUTRICIONISTA?

A nutricionista, Talita Saraiva, explica que o leite é um alimento completo, fonte de proteínas, carboidratos e lipídios. Já os derivados do leite de vaca – queijos, iogurtes, leites fermentados, dentre outros – são fontes de vitaminas do complexo B, Vitamina D, cálcio, magnésio, potássio e bactérias benéficas chamadas probióticas.

“Eles ajudam no equilíbrio da microbiota intestinal, na imunidade e na regularização do trânsito intestinal. A ingestão de iogurtes, com baixa concentração de carboidratos simples, auxilia também no controle do peso e no tratamento de emagrecimento corporal pela presença dos lactobacilos probióticos”, reforça.

QUANTO CONSUMIR?

A quantidade diária recomendada de laticínios dependerá da idade e da condição fisiológica ou patológica que o indivíduo se encontrar. As crianças devem consumir pelo menos 500 mg de cálcio por dia; adolescentes em torno de 1300mg e adultos e idosos entre 1000 a 1200mg. “Para garantir que o cálcio dietético seja bem absorvido, é importante ter estabelecido uma integridade intestinal e garantir que o indivíduo não apresente intolerância à lactose ou alergia à caseína (proteína do leite)”, explica Talita Saraiva.

Existem vários tipos de leite no aspecto composição. O que muda apenas é a quantidade do valor calórico e todos mantêm os nutrientes e minerais. O leite integral tem o máximo de 3 % de gordura, semidesnatado fica intermediário entre 2,9 % e 0,6 % e o desnatado no máximo 0,5 % de gordura.

A escolha entre o leite integral ou desnatado dependerá da condição fisiológica e metabólica de cada indivíduo. A nutricionista explica que uma criança, adolescente ou atleta se beneficiará com o consumo do leite integral por ser fonte de proteínas, gorduras e carboidratos. Indivíduos com alterações no perfil sérico lipídico, como colesterol ou triglicerídeos elevados, poderão se beneficiar com o consumo do leite desnatado. “Os lácteos possuem uma relação entre seus nutrientes e componentes. Se forem eliminados da dieta, o balanço nutricional será dificilmente alcançado”, ressalta.

Quantidade ideal de consumo:

Adultos	até 500 ml/dia
Crianças	entre 400 ml e 750 ml, dependendo do peso e altura
Grávidas e adolescentes	até 750 ml/dia
Idosos	até 600 ml de leite/dia

EM CADA período da vida, o ser humano possui uma certa quantidade de ingestão de leite necessária para manter a qualidade de vida”.



POR QUE CONSUMIR CÁLCIO?

O leite é um dos principais fornecedores de cálcio e o mais fácil de ser absorvido pelo nosso organismo. A doença clássica associada à deficiência de cálcio e vitamina D é o raquitismo que ocorre em crianças e causa sérias deformidades ósseas; quando desenvolvida na vida adulta é chamada de osteomalácia. A osteoporose também é outra patologia associada à deficiência de cálcio.

Segundo a nutricionista, Talita Saraiva, dentre os sintomas da deficiência de cálcio estão: câimbras, palpitações cardíacas, pressão arterial elevada, ossos moles, queda de dentes, dores nas costas e nas pernas, insônia e desordens nervosas. "A falta do cálcio leva a um desequilíbrio no organismo e colabora para a queda do sistema imunológico, tornando o organismo mais suscetível à inflamação", conta a nutricionista.

VANTAGENS DO CÁLCIO:



Ossos e dentes:

É mais requisitado na infância, gestação e lactação.



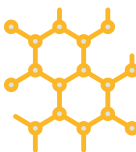
Contração muscular:

Ajuda na iniciação da contração muscular. O cálcio atua no ciclo contração-relaxamento, que regula os batimentos cardíacos.



Coagulação sanguínea:

O cálcio está envolvido em diversos passos do mecanismo de coagulação sanguínea.



Função enzimática:

Ativa várias enzimas responsáveis pela digestão de gorduras e pelo metabolismo proteico.

Lácteos na medida!

A quantidade ideal, indicada pela Sociedade Brasileira de Reumatologia, é a ingestão de 1000 mg/dia de cálcio. Alimentos e a quantidade de cálcio encontrada neles:



Iogurte
(100g)
135 mg cálcio



Leite integral
(1 copo)
295 mg de cálcio



Queijo fresco
(1 fatia média)
205 mg de cálcio



A transformação do leite

Para ter queijos, iogurtes, manteigas, bebidas lácteas, requeijão e muitos outros produtos de qualidade e saborosos, as indústrias utilizam matéria-prima de qualidade, tecnologia nos processos industriais e capacitações e treinamentos frequentes com os colaboradores.

Todo o produto passa pelo controle de qualidade. Os produtores que entregam leite cru resfriado são cadastrados no Sistema de Informações Gerenciais do Serviço de Inspeção Federal (SIGSIF) e são aprovados conforme norma interna da Frimesa. Na recolha, seguem os critérios definidos no Programa de Coleta à Granel que está embasado em legislações nacionais.

O controle de qualidade do leite começa ainda na propriedade rural, onde o produtor cumpre as boas práticas agropecuárias e segue uma série de procedimentos para garantir a qualidade do leite, desde a ordenha. Na coleta do leite, o transportador realiza algumas análises preliminares.

Já na indústria, as boas práticas de fabricação estão estabelecidas conforme os Programas de Autocontrole que compreendem aspectos como: qualidade da água, a infraestrutura, análises laboratoriais, temperatura, sanidade e higienização, controle da matéria-prima e a rastreabilidade. Todos os processos são monitorados com amostras coletadas durante a fabricação.

O produto só vai para o mercado após ser comprovado que atende os requisitos de qualidade estabelecidos.

De acordo com a supervisora da área de qualidade, Karem de Luca Paz, as linhas de produção são divididas em recepção do leite, pasteurização e industrialização, esta se dá em cada produto, em uma linha de produção específica de forma a otimizar os processos e minimizar possibilidade de contaminação cruzada. "As linhas de produção também são modernas e automatizadas, minimizando a manipulação dos produtos e, conseqüentemente, melhorando a padronização e segurança dos alimentos", comenta.

As operações industriais de lácteos da Frimesa contam com quatro unidades e dois postos de recebimento de leite, somando uma capacidade industrial diária de 850 mil litros. 🍓



Um universo de possibilidades

O leite de vaca é a matéria básica para a industrialização de diversos alimentos.



CAPITÃO Garcia visita a Frimesa.

Novo comando da PM

A Frimesa recebeu a visita, no dia 22 de outubro, do novo comandante da 2ª Companhia da Polícia Militar de Medianeira, Capitão Wilson Garcia Pereira Junior. Ele foi recepcionado pelo diretor-executivo da Frimesa, Elias Zydek. Esteve também presente no encontro o Subcomandante da Polícia Militar, André Felipe de Góis Santos. Capitão Garcia vem de Jacarezinho e assumiu o lugar do Capitão Damião.



NOVA genética e uso restritivo de antibiótico foram temas abordados

Reunião com Embrapa

A Frimesa recebeu dirigentes e técnicos da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa) no dia 25 de setembro. Recepcionados pelo diretor-executivo, Elias Zydek, e a supervisora de Fomento de Suínos da Frimesa, Fabiane Bachega, reuniram-se para alinhar demandas e ações de parceria entre as duas instituições. Entre os assuntos da pauta estavam o reposicionamento da nova genética e uso restritivo de antibióticos.



PARCERIA firmada entre a Frimesa e os atacadistas.

Parcerias

Os diretores do Atacadão S.A. visitaram à Frimesa nos dias 04,05 e 06 de outubro. Durante os três dias, Sandro Luiz da Silva e Joel Frenhan Santana conheceram as Unidades de Matelândia e Medianeira, além das cooperativas filiadas, Lar, Copacol e C.Vale. Na foto, com o diretor executivo da Frimesa, Elias Zydek, diretor da divisão comercial da Frimesa, Mauro Kramer e o gerente nacional de vendas, Carlos Roberto Martins.

Modelo de gestão

COOPERATIVISTAS DO RIO GRANDE DO SUL CONHECEM SISTEMA DA FRIMESA

Representantes de 26 cooperativas agropecuárias gaúchas estiveram no dia 25 de outubro, coordenados pela Fecoagro, visitando a Frimesa com o objetivo conhecer o sistema de integração entre as cooperativas do Oeste do Paraná e seu desenvolvimento em prol da industrialização dos produtos e a geração de renda aos produtores associados.

Na Frimesa, os visitantes conheceram o processo de gestão, funcionamento técnico e produção, além de tirar as dúvidas dos participantes. "Ficamos honrados com a visita e nos colocamos à disposição para auxiliar e trocar ideias", comenta o diretor executivo, Elias Zydek.

Para o presidente da Federação das Cooperativas Agropecuárias do Estado do Rio Grande do Sul (Fecoagro/RS), Paulo Pires, o

desenvolvimento cooperativo do Paraná é surpreendente. "Cada uma pode tirar experiências dos modelos de governança e poderá adotar o que se adequa melhor a sua realidade", ressaltou.

Fizeram parte da comitiva, as cooperativas gaúchas: Cotrisel, Coasa, Caal, Cotribá, Cotrifred, Cotrimaio, Cotrisoja, Cooperoque, Coagrisol, Cotrijal, Camnpal, Cotricampo, Coopatrigo, CCGL, Cotapel, Cotripal, Coomat, Coagrijal, Piá, Agropan, Cotrisal, Languiru, Cotrisul, Coagril, Cotrijuc e Coopermil.

A EQUIPE foi recebida pelo diretor-executivo da Frimesa, Elias Zydek





QUEBRAR BARREIRAS

CONTATO DE COLABORADORES COM COLEGAS SURDOS
CONTRIBUI PARA A INCLUSÃO NA EMPRESA



COM A AJUDA de Cleiton, Julesandro (à direita) consegue se comunicar com as pessoas ouvintes.

O Dia Mundial do Surdo é comemorado no dia 26 de setembro, data esta escolhida para celebrar as conquistas e fortalecer as lutas da comunidade surda. Para marcar a data, uma rodada de conversa e reflexão sobre os direitos de deficientes auditivos ocorreu entre os colaboradores da Frimesa e integrantes da Associação Medianeirense de Surdos e Fissurados (Amesfi).

O encontro oportunizou à professora Leila Gasparrini apresentar as atividades desenvolvidas pela instituição. Sua palestra foi inteiramente traduzida para a Língua Brasileira de Sinais (Libras) por colaboradores da Frimesa, treinados para integrar os surdos à empresa. Os cursos acontecem de forma constante na escola bilíngue da Amesfi com a participação de líderes, monitores e encarregados de diversas áreas.

O auxiliar de produção do setor de embalagens, Julesandro de Jesus, conta da boa experiência em participar de eventos internos e encontrar intérpretes. "Estas ações são muito importantes para nós surdos, porque conhecemos pessoas, conseguimos até mesmo nos relacionar e aprender coisas novas". Colaborador por dez anos, ele está muito feliz porque em 09 de novembro viajou com outros colaboradores para comemorar o tempo de casa. Seu colega, Cleiton Cardoso, dominante da língua, o acompanhou e ajudou a interpretar as informações e agregar novas experiências.

A Frimesa mantém parceria com a Amesfi, desde 2014, a fim de oportunizar o desenvolvimento das potencialidades das pessoas com deficiência e integrá-las na empresa e nos eventos, bem como, ter colaboradores treinados em libras para acompanhá-las nas suas atividades laborais.

Reforçar para garantir

BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO E IDEIAS SUSTENTÁVEIS SÃO DISCUTIDAS EM SEMANA INTEGRADA.

A 7ª Semana Integrada da Qualidade e Meio Ambiente, na Frimesa, ocorreu simultaneamente em Medianeira e nas unidades fabris entre os dias 27 e 31 de agosto. O propósito do evento foi reforçar aspectos de boas práticas de fabricação e de sustentabilidade. Com uma programação de concursos e palestras, envolveu todos os colaboradores.

O "Concurso de Frases", com 64 participações, teve como vencedora a colaboradora Luana Moura da Silva Lopes, da Filial do Rio de Janeiro, com "Sucesso é o resultado de um trabalho realizado com qualidade, respeito e amor ao meio ambiente". A mesma percorreu todas as unidades para conscientizar as equipes quanto aos temas desenvolvidos.

A Semana Integrada teve continuidade com o "Concurso de ideias e ações de Sustentabilidade", que apresentou soluções internas voltadas a gestão da água e dos resíduos, bem como, educação ambiental. Das 29 ideias participantes, a vencedora foi: "Fixar ponteiros de regulagem de volume e fechamento de água nas mangueiras do processo fabril", de Adriana Recktenwald, colaboradora da Unidade Fabril de Queijos de Marechal Cândido Rondon. Em 2º lugar ficou: "Reaproveitamento de água e calor dos tanques de cozimento", de Ana Carolina Borges da Conceição e 3º lugar: "Criar equipes e comitês de sustentabilidade por unidade e melhoria contínua de ações voltadas à redução de desperdícios", de Naieli Mucke.



Orientações e conscientização

Palestras incrementaram a programação da Semana Integrada da Qualidade e Meio Ambiente envolvendo orientações e atualização de informações de qualidade em todas as unidades. A primeira envolveu 146 líderes e abordou o tema "Cultura em Segurança de Alimentos".

A necessidade em cumprir a rigor as normas fez com que fossem reforçadas as "Boas Práticas de Fabricação", através de palestra destinada a 4.235 colaboradores das áreas de fábrica.

Para encerrar, a área Ambiental distribuiu 4500 mudas de espécies ornamentais, frutíferas, medicinais e floríferas.

Segundo a Supervisora da área, Karem De Luca Paz, "a realização da Semana da Qualidade e Meio Ambiente é extremamente importante, não apenas para a realização de treinamentos compulsórios de reciclagens, mas como momentos de reflexão quanto as ações e atitudes do nosso dia a dia que impactam significativamente na qualidade de nossos produtos e serviços".

COLABORADORES receberam mudas de plantas, ação que reforça a preservação e conservação do meio ambiente.

Frimesa

PROFISSIONAIS da Frimesa e das cooperativas filiadas atualizaram conhecimentos.

Proteção dos suínos

PARTICIPARAM DA CAPACITAÇÃO TODOS OS VETERINÁRIOS DAS COOPERATIVAS FILIADAS, TÉCNICOS DE EQUIPE E COLABORADORES QUE ATUAM NO FRIGORÍFICO

A sanidade dos animais é imprescindível para a qualidade e produtividade da suinocultura. Com esse propósito, a Frimesa realizou no dia 04 de outubro um treinamento com as equipes de veterinários e técnicos das cooperativas filiadas, que atuam com o produtor associado, além de profissionais do frigorífico central.

O tema abordado pela MSD Saúde, foram as doenças respiratórias que acometem os animais e podem prejudicar a cadeia produtiva.

De acordo com o coordenador de território da Unidade de Negócios Suinocultura da MSD Saúde, Tiago Salomão, é importante todos saberem sobre as doenças, como elas são tratadas para que alcancem o nível máximo de qualidade nos alimentos. "Temos uma grande parceria com a Frimesa. Os assuntos são escolhidos conforme a necessidade das cooperativas que buscam sempre atualizar seus profissionais e parceiros", comenta.

A Frimesa está com ações de biossegurança, restrição de entrada de pessoas nas granjas e nos frigoríficos para evitar problemas sanitários.

A supervisora e médica veterinária da Frimesa, Fabiane Bachega, reforça que até o final de ano, outros treinamentos ocorrerão sobre sanidade. "Alguns treinamentos são sobre nosso dia-a-dia para melhorar o desempenho, reprodução, produção e índice zootécnico do suíno. Outras capacitações sobre sanidade ocorrerão em breve para que estejamos preparados".

Legislação leite



ALTERAÇÕES SÃO REALIZADAS NAS REGRAS QUE VISAM A QUALIDADE DO LEITE

Novas regulamentações estão sendo propostas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento com regras que visam a qualidade do leite. Foram disponibilizadas para consulta pública duas novas portarias que alteram a Instrução Normativa nº 62 de 29 de dezembro de 2011, que trata sobre o Regulamento Técnico de Produção, Identidade e Qualidade do leite cru refrigerado e transporte a granel. As regulamentações em consulta pública são a Portaria nº 38 de 19 de abril de 2018 que: "Estabelece o Regulamento Técnico que fixa a identidade e as características de qualidade que deve apresentar o leite cru refrigerado" e a Portaria nº 39 de 19 de abril de 2018 que: "Estabelece os critérios e procedimentos para a produção, acondicionamento, conservação, transporte, seleção e recepção do leite cru em estabelecimentos registrados no serviço de inspeção oficial".

Dentre as propostas, destacam-se na Portaria nº 38/2018 a manutenção dos padrões estabelecidos atualmente para Contagem de Células Somáticas e Contagem Padrão em Placas, os quais são

máximos 500.000 CS/mL e 300.000 UFC/mL, respectivamente. A portaria estabelece um único padrão para o leite de todo o Brasil. O Mapa informou que novas avaliações desses padrões serão realizadas a cada dois anos para ir refinando parâmetros e elevando os padrões de exigência sem, contudo, adotar um calendário rígido como realizado até então. Outra mudança que poderá ser implementada pela portaria 39/2018 é a alteração na temperatura de recepção do leite na plataforma, que passará de 10°C para máximo 7°C podendo variar até 9°C em casos excepcionais, ou seja, aumentando o rigor.

Já a Portaria nº 39/2018 que estabelece os critérios que vão desde a produção no campo até a sua recepção nos laticínios preconiza dentre outros procedimentos que, para a refrigeração do leite cru na propriedade rural devem ser utilizados sistema de pré-resfriamento ou tanque de expansão direta ou ambos. A norma sugere que o estabelecimento deve manter, como parte de seu programa de autocontrole, o plano de qualificação de fornecedores de leite, o qual deve contemplar a assistência técnica e gerencial; capacitação de todos os seus fornecedores e implementação das boas práticas agropecuárias (BPAs).

De acordo com a regulamentação, as Boas Práticas Agropecuárias são um conjunto de atividades, procedimentos e ações adotadas na propriedade rural com a finalidade de obter leite de qualidade e seguro ao consumidor, respeitando o meio ambiente, que englobam desde a organização da propriedade, suas instalações e equipamentos, bem como formação e capacitação dos responsáveis pelas tarefas cotidianas realizadas. Portanto, para obtenção da matéria-prima em condições higiênicas sanitárias adequadas, o PRODUTOR deve adotar as boas práticas agropecuárias.

A área técnica da Frimesa já iniciou a construção do programa de Boas Práticas Agropecuárias. A ideia é transformar o Calendário do Produtor neste programa, assim o produtor terá acesso ao calendário e as orientações às Boas Práticas Agropecuárias em um único material. O objetivo da Frimesa é a entrega de um material prático e orientativo que auxiliará o produtor nas suas práticas diárias contribuindo para a produção de leite com qualidade. 🍷



Tendências e Oportunidades

EMBALAGENS DE PRODUTOS LÁCTEOS ALIAM PRATICIDADE E ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL

Nos últimos anos a expectativa de vida tem se elevado. A média era de 48 anos em 1960, e a média atual é de 75,5 anos. Essa melhoria no tempo de vida tem influência direta na mudança de hábito e perfil da população brasileira, que está mais consciente de sua saúde e alimentação. Por isso, indústrias do ramo de alimentos preocupam-se cada vez mais em oferecer produtos saudáveis, saborosos para atender a essa demanda, além de explorar um novo nicho de mercado.

As macro-tendências neste segmento estão voltadas a produtos com maior enriquecimento nutricional, e que valorizem o frescor e pureza de seus ingredientes, em substituição aos ingredientes considerados artificiais. No setor de lácteos essas tendências geram oportunidades e desafios na inovação dos produtos, coringas nas refeições diárias; ingredientes e embalagens.

É pensando nestas necessidades que o ramo de embalagens busca proporcionar praticidade no momento do consumo, além da inovação e sustentabilidade. Duas fortes tendências em embalagens para o ramo são as flexíveis (stand up pouch) e garrafas (PET).

AS GARRAFAS PET são portáteis com alta barreira de proteção, uma opção atraente para consumidores ocupados, assim como todos os iogurtes, bebidas lácteas e leites fermentados. Elas permitem que as marcas se diferenciem dos concorrentes nas lojas por vários motivos. Primeiro, a garrafa PET pode ser moldada em uma grande variedade de formas e tamanhos, e isso aumenta o reconhecimento da marca. Em segundo lugar, as propriedades típicas da garrafa PET revelam melhor o produto, além de ser um material 100% reciclável.

FLEXIBILIDADE As embalagens stand up pouch para produtos lácteos são uma forte tendência. Elas são feitas para serem posicionadas verticalmente. Isso contribui para um modelo de embalagem mais atraente, conveniente e favorável ao varejo. Podem ser produzidas em diversas estruturas de plástico flexível metalizados, ou não, com fecho zip, tampa "abre-fecha", serrilhado "abre fácil", para manter os produtos melhor conservados. O formato não só oferece a conveniência de fechar novamente, mas também ajuda a economizar tempo, o que é atraente para um número crescente de moradores urbanos. As crianças são atraídas ao apertar a embalagem e sentir o produto. 

HOMENAGEM



OS HOMENAGEADOS participaram da evolução da Frimesa.

Tempo de casa

30 ANOS JUNTOS

35 ANOS JUNTOS

Frimesa homenageia colaboradores com mensagens de agradecimento

Colaboradores que ingressaram na Frimesa em 1983 e 1988, foram homenageados, pelos respectivos 35 e 30 anos dedicados à empresa. Em 11 de outubro, 21 colaboradores foram homenageados sendo três deles completando 35 anos e 18 completando 30 anos.

Todos foram chamados para receber das mãos do diretor executivo da Frimesa, Elias Zydek e do diretor - presidente, Valter Vanzella, um cartão e o abraço de agradecimento por todos os anos de trabalho prestados à Frimesa.

Para o presidente, Valter Vanzella, agradecer é a palavra de ordem. Todos estiveram envolvidos nesses anos árduos de trabalho que permitiram a Frimesa chegar em destaque nacional na industrialização de suínos e de leite em volume, quantidade e posicionamento. "Somos exemplo de lealdade, companheirismo e principalmente de honestidade, pois todo o trabalho realizado foi de forma verdadeira e com muito suor. Muito obrigado a todos e seguimos em busca de mais vitórias", finaliza.

De acordo com o Elias Zydek, toda a expansão e desenvolvimento da Frimesa contou com o apoio de cada um, preocupado e dedicado em garantir sempre melhores resultados. "É esse amor pela Frimesa, experiência e fidelidade que permitem levar todos os produtos de valor a mesa das famílias brasileiras", reforça."

Em agradecimento aos anos dedicados a empresa, os aniversariantes puderam participar de uma viagem intitulada Imersão em Cooperativismo juntamente de um acompanhante. 🍷



Aprendizado contínuo

FRIMESA OPORTUNIZA A FORMAÇÃO DE 53 COLABORADORES EM TÉCNICO EM ELETROMECAÂNICA, EM PARCERIA COM A LAR

A rotina de quem trabalha é carregada de compromissos, mas para quem quer evoluir é preciso investir no aprendizado contínuo. Um exemplo, é o colaborador da Frimesa da área de embalagem de congelados, Diego Joel Sanabria. Conciliar horários diferenciados de trabalho com o estudo foi um desafio. Diplomado em técnico de eletromecânica, Sanabria incorpora o grupo de 53 colaboradores formados que juntos, superaram essa dificuldade. No dia 23 de agosto, nas dependências da Associação Esportiva e Recreativa Frimesa – Assercoop, eles receberam o canudo de conclusão de curso.

Os novos técnicos são colaboradores das cooperativas Lar e Frimesa que, em parceria com o Senai e Sescop, proporcionaram os dois anos de aprendizado. Agora eles estão aptos para planejar, projetar, executar, inspecionar e instalar máquinas e equipamentos. A quinta turma formada teve noções de eletricidade, mecânica, solda e operação de torno sendo que as aulas teóricas aconteceram em Medianeira e as práticas em Foz do Iguaçu.

DEDICAÇÃO Sanabria trabalha há sete anos na empresa e se não bastassem os compromissos diários, sua nacionalidade é Paraguaia, o que



difficultou ainda mais o processo de aprendizagem e interpretação dos conteúdos. “A iniciativa da Frimesa tem mudado nossas vidas. Não teria condições de pagar um curso técnico como esse. Me sinto realizado pela conquista. Os conhecimentos aplico no meu local de trabalho e busco sempre me atualizar”, reforça. Os sonhos do colaborador continuam. Para 2019, planejou um curso de inglês e uma graduação na área de informática.

CONHECIMENTO A Frimesa, juntamente com seus parceiros, tem proporcionado capacitação aos seus colaboradores com o principal objetivo de tornar a empresa mais competitiva, com um alto nível de conhecimento, não apenas na parte teórica, mas também na prática, apresentando ações que tragam soluções e desenvolvimento para seus setores.

A coordenação das atividades é pela área de Gestão de Pessoas. “São oportunidades oferecidas pela Frimesa que geram novas competências e habilidades dos colaboradores em

seus setores. Além disso, é necessário dar continuidade nos estudos para o crescimento pessoal, profissional e melhor qualidade de vida de cada um, comenta a supervisora Arlita Matté Zanini. Já está em andamento mais uma turma de técnico em eletromecânica, com aulas 100% em Medianeira. 📌



DIEGO SANABRIA afirma que dará continuidade aos seus estudos na graduação de informática e inglês.



Proteção da mulher

OUTUBRO ROSA INTENSIFICA A NECESSIDADE DE REALIZAR EXAMES PREVENTIVOS

No mês de outubro é intensificado o combate ao câncer de mama e colo de útero, além de repassar orientações às mulheres sobre a importância de cuidarem da saúde.

A Frimesa, em parceria com a Associação Anjos do Bem de Medianeira, realizou em 22 e 23 de outubro, momentos de reflexões com as colaboradoras acerca do tema. Quem ministrou as palestras foi o médico especialista em ginecologia, Lucas de Souza. No total, cerca de 100 mulheres participaram das unidades de Medianeira e Matelândia. "As mulheres precisam estar constantemente em alerta, fazendo exames e cuidando de sua saúde. Elas são importantes para nossa sociedade", alerta a presidente do Anjos do Bem, Ana Cláudia dos Santos Lima.

As mulheres correspondem a 51 % do quadro de colaboradores da Frimesa. A encarregada dos embutidos, Fátima Ferreira, aprovou a realização do evento e pede que todas participem e busquem informações. "Eu sempre esperei ficar doente para ir consultar. Agora, realizo exames preventivos com frequência. Nós cuidamos de todo mundo, e, muitas vezes, esquecemos de cuidar de nós mesmas", reforça.

Durante as palestras foram expostos depoimentos de mulheres que estão ou já superaram o câncer. A Frimesa possui colaboradoras afastadas que estão no tratamento contra o câncer. Para a assistente social da Frimesa, Ana Maria Baú, foi impactante ver essas histórias de superação. "Percebemos que as mulheres possuem dúvidas e precisamos alertar que a prevenção salva vida", finaliza. 📢

COLABORADORAS receberam orientação e incentivo à saúde da mulher.



GESTÃO DE PESSOAS INFORMA

Portal do Colaborador

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

Acesse sua área pelo link:

<http://portalfrimesa.frimesa.local:8080/> no seu navegador de Internet e preencha os campos o código do seu crachá; a senha está indicada na folha de pagamento. Se você utiliza o sistema Senior, os dados são os mesmos para login no aplicativo.

Em caso de dúvidas ou dificuldade, na biblioteca Frimesa você recebe ajuda para acessar.

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, a variação registrada em setembro foi de 0,30% e um acumulado de 3,97% em 12 meses.

13º Salário

Instituída pela lei 4.090, de 13 de julho de 1962, a remuneração que antecede o Natal, conhecida como 13º salário, pode ser feita em até duas parcelas. A primeira estará disponível no dia 30 de novembro e a segunda em 20 de dezembro.

A norma garante que o colaborador receba o pagamento de um salário extra ao final de cada ano trabalhado. Assim como os outros doze, o 13º salário também sofre descontos que incluem INSS e Imposto de Renda.

Gente que faz a nossa

Colaboradores
homenageados pelo
tempo de serviço
dedicado à Frimesa

Setembro

05 anos

Medianeira	Seção
Aline Teixeira	Hig. Int. 3º Turno
Angelita Durante	Industrial 3º Turno
Bruno Ricardo da Silva	Presuntaria
Edson Luiz Fites	Desossa
Eva Lucimara da Silva	Tripária Noturno
Leir de Amorim	Miudos Noturno
Luciane Camargo	Emb. Ind. Noturno
Lucineia de Oliveira	Higiene — Adm
Luir Maximiniano	Industr. Noturno
Lurdes Borth Burei	Cabeça Noturno
Marcia Fernanda Ballman	Restaurante
Marcos Lopes da Silva	Sangria Noturno
Marilene da Rosa	Hig. Int. 1º Turno
Rafael Emilio da Silva	Almox. Peças
Reginaldo da Silva	Resf. Carcaças
Rosaria Vieira Miranda	Embal. Industr.
Rozana Ferraz	Emb. Ind. Noturno
Sara Jane Mendes	Emb. Ind. Noturno
Wesley dos Santos	Resf. Carcaças
Matelândia	Seção
Ana Paula da Silva	Sobremesa
Diego Gaio	Manut. Geral
Marcos Henrique Bazanella	Expedição
Marly Daniel dos Santos	Creme de Leite
Paulo Cesar de Oliveira	log./Beb. Lác.
Marechal Cândido Rondon — PR	Seção
Andreia Wallow	Queijo Conge.
Cleunice Conceição Rocha	Coagulação
Fabiane Luiza Kaufmann	Coagulação
Josiane Renata Vorpapel	Expedição
Marcia Schneider	Queijo Conge.
Patricia Mentz	Coagulação
Sirlei Galvão	Coagulação
Capanema — PR	Seção
João Albino da Silva	Ind. Unidades
Apucarana — PR	Seção
Edilaine Marendaz	Vendas
Fabricio Lopes Ventura	Vendas
Geraldo Dias Junior	Vendas
Luciana da Silva Goto	Vendas
Itajaí — SC	Seção
Ivone Kratsh Kunicki	Vendas
Bebedouro — SP	Seção
Elaine Cristina Pagotti	Vendas
Gabriella Orechio	Vendas
Jessica Rafaela Nogueira	Vendas
Rio de Janeiro — RJ	Seção
Adriana Jesus do Rosário	Vendas
Renata Rodrigues	Vendas
Soraia Valentin	Vendas



Salete Maria Gnoatto
Embut. Industr. Noturno
Medianeira - PR
35 anos em Setembro



Paulo Cesar Dickel
Plataf./Recep
São João - PR
30 anos em Setembro

10 anos

Medianeira — PR	Seção
Geri Genz	Logíst. Int. c.
Jorge Lopes	Restaurante
Teresa Belizario	Tripária Noturno
Valderi Gecse	Salga
Vera Haidamak	Marketing
Marechal Cândido Rondon — PR	Seção
João Frei	Past. Padroniz.
Capanema — PR	Seção
Clodoir do Nascimento	Ind. Unidades
São Paulo — SP	Seção
Vera Lucia Fausto	Vendas
Rio de Janeiro — RJ	Seção
Aracele da Silva	Vendas

15 anos

Medianeira — PR	Seção
Adilseia Marcilio	Emb. Defumados
Alessandro Cardoso	Operc.
Elvira Poltronieri	Fatiados Cortes
Lucelia Bertotti	Cont. de Quali.
Marcelino Lopes	Abate Noturno
Rozeli Palinski	Embutidos Ind.
Sileni Fusiger	Embalag. Indus.

20 anos

Medianeira — PR	Seção
Luiz Carlos Marujo	Condim. Noturno
Marechal Cândido Rondon — PR	Seção
Jaime Luiz Soares	Leite Concentrado

30 anos

Medianeira	Seção
Paulo Roberto Frandoloso	Plan.e Custos
São João — PR	Seção
Paulo Cesar Dickel	Plataf./Recep.

35 anos

Medianeira	Seção
Salete Maria Gnoatto	Embut. Ind. Notur.



Paulo Roberto Frandoloso
Planejamento e Custos
Medianeira - PR
30 anos em Setembro



Luiz Carlos Marujo
Condim. Noturno
Medianeira
20 anos em Junho



Jaime Luiz Soares
Leite Concentrado
Marechal C. Rondon.
20 anos em Junho

história

Outubro

05 anos

Medianeira – PR

Adelei Beatrizmor

Daiane Xavier

Daniel dos Santos

Djeferson Koch

Dorilde Mattos

Everton do Amaral

Fabio Junior dos santos

Francisco da Costa

Geovania Rodrigues Lopes

Idalina Isabel Flores Ayala

Ismarinda de Jesus Ramos

Janete de Oliveira

Leonice Schlickmann

Luana Lopes da Costa

Luzinete da Silva

Martina Bogado Sanches

Melque Ticciani

Paulo Henrique Ortiz de Brito

Porfíria Bogado Sanchez

Regiane dos Santos

Rodinei Valansuelo

Rosângela Martins

Matelândia – PR

Luiz Aparecido Alves Muniz

Marechal Cândido Rondon – PR

Cirleia Cristina Huppes

Curitiba – PR

Franciele Terra

Roseneide Alves

São Paulo – SP

Luiza Mara Lopes de Souza

Kleber Hercule Silva

Chapécó – SC

Eliane Conrado

Seção

Hig. Int. 1º Turno

Hig. Int. 3º Turno

Tripária Noturno

Manut. Elétrica

Calib/Rebob. Tripas

Emba. Congel. Not.

Tripária Noturno

Desossa Noturno

Desossa Noturno

Fatiados Noturno

Embut. Tosc. Not.

Restaurante

S.I.F. Noturno

Desossa Noturno

Vendas

Embut. Tosc. Not.

Desossa

Defumados

Embalag. Ind. Not.

Tripária Noturno

Silos Carne

Tripária

Seção

Petit Suisse

Seção

Seg. Trab.

Seção

Vendas

Vendas

Seção

Vendas

Vendas

Seção

Vendas

10 anos

Medianeira – PR

Ademir Hartmann

Claudir da Costa

Edina Loeblein

Everson Gimenes

Marciane de Souza

Maria Schulz

Maria Silvana Paz

Marilei dos Santos

Marta Pereira

Noeli Ferreira

Roseli de Souza

Rosilene Alves

Rio de Janeiro – RJ

Alicio Reis

Elaine da Rocha Andrade

Marechal Cândido Rondon – PR

Edilaine Caetano de Souza

Ilana dos Santos

Imgat Clarice Diesel

Patricia Rodrigues

Solange Beiber

Viviane Dal Aqua

Apucarana – PR

Joziane Lopes Correa

Seção

Defumados

Mortadela

Desossa

Desossa

Hig. Int. 3º Turno

Fatiados Noturno

Preparar Massas

Hig. Int. 3º Turno

FIME

Embalag. Ind. Not.

Desossa Noturno

Hig. Int. 1º Turno

Seção

Vendas

R.Fis./C.Est.

Seção

Requeijão

laboratório

Queijo Congel.

Leite UHT

Emabalagem

Manteiga

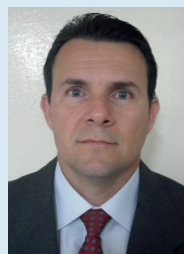
Seção

Vendas



Elias José Zydek
Diex.

Medianeira
40 anos em Outubro



Gilson Pereira
Planejamento e Custos
Medianeira

30 anos em Outubro



Nei José Barbiero
Compras
Medianeira

30 anos em Outubro



Laurito da Silva

Operac. Caldeira
Medianeira

35 anos em Outubro



Ademar Pereira
Desossa
Medianeira

30 anos em Outubro



Silvana da Silva
Embalagem Salsicha
Medianeira

25 anos em Outubro

15 anos

Medianeira – PR

Anderson de Bona

Daniel Rita Lopes

Curitiba – PR

Sidnei Pereira

Seção

Gestão de Projetos

Manut. Elétrica

Seção

Expedição

20 anos

Medianeira – PR

Antonio Paulo Caldereiro

Jandira Marujo

Valdir de Almeida

Seção

Embutidos Salsicha

S.I.F. Noturno

Embut. Indust. Not

25 anos

Medianeira – PR

Gilmar dos Santos

Silvana da Silva

Seção

Emb. Salsicha

Emb. Salsicha

30 anos

Medianeira – PR

Gilson Pereira

Nei José Barbiero

Ademar Pereira

Seção

Planej. e Custos

Compras

Desossa

35 anos

Medianeira – PR

Laurito da Silva

Seção

Operac. Caldeira 1

40 anos

Medianeira – PR

Elias José Zydek

Seção

Diex.



Gilmar dos Santos
Embalagem Salsicha
Medianeira

25 anos em Outubro



Antonio Caldereiro
Embutidos Salsicha
Medianeira

20 anos em Outubro



Jandira Marujo
S.I.F. Noturno
Medianeira

20 anos em Outubro



Valdir de Almeida
Embutidos Noturno
Medianeira

20 anos em Outubro

Gente que faz a nossa

Novembro

05 anos

Medianeira

Alan Meireles

Alexsandra de Oliveira

Antonio Soares

Carla da Silva

Claudemir Alves

Diego Alves Maria

Edineia Dias Alievi

Elda Possebon

Eliane Schaffer

Fabio dos Santos

Iracema dos Santos

Louina Philemon

Luiza Kraieski

Maria de Lourdes Camilo

Melquides Pulinario

Raimundo Gomes

Thiago Faquim

Valeria Delgado

Matelândia

Rosenildo Piske

Marechal Cândido Rondon – PR

Angela Vacari

Eliane de Candido

Marcos Weschenfelder

Marise Ruppel

São João – PR

Mateus Carniero

Aurora – SC

Cleber Batisti

Esteio – RS

Rudinei Ferreira

Chapécó – SC

Lisete Agustini

Bauru – SP

Andrea Francisco

Rio de Janeiro – RJ

Bruna de Paula

Vanderleia de Mattos

Obra Assercoop

Claudio Camargo

Seção

Exped. 1º Turno

Desenv. Emb.

Presuntaria

Embal. Congelados

Resf. Carcaças

Exped 3º Turno

Exped 2º Turno

FIME

Desossa Noturno

Mecânica Geral

Desossa Noturno

Desossa

Restaurante

Higiene Externa

Salga

Mec. Frigorífico

Abate

Seção

Almox. Central

Seção

Leite UHT

Coagulação

Manutenção UHT

Coagulação

Seção

Plataf. Recepção

Seção

M. Prima Leite – S

Seção

Vendas

Seção

Vendas

Seção

Comercial Vendas

Seção

Vendas

Vendas

Seção

Obra

10 anos

Medianeira – PR

Adriana Fideles

Eloir Kotz de Moura

Gilmar de Oliveira

Maria Ines Rodrigues

Rosmari Rockenbach

Sirlei Britzke

Sirlena Bassini

Zeni Americo

Matelândia – PR

Rudimar de Oliveira

Vanessa da Silva

Marechal Cândido Rondon – PR

Alice Berwanger

Gilmar Rediess

Roselaine Weidmann

São Paulo – SP

Rogério de Souza

Seção

Lavanderia

Industrial 3º turno

Hig. Int. 3º Turno

Embalag. Ind.Not.

Embalag. Ind.Not.

Hig. Int. 1º Turno

S.I.F Noturno

Embutidos toscana

Seção

logurte Garrafa

logurte Garrafa

Seção

Expedição

Coagulação

Requeijão

Seção

Transporte



Roque Dlizniewski

Caldeira

Medianeira

30 anos em Novembro



Ivanir Fraporti

Produção

Medianeira

25 anos em Novembro



Antonio dos Santos

Produção

Medianeira

25 anos em Novembro



Gilmar P. D. da Silva

Planejamento e Custos

Medianeira

25 anos em Novembro



Maerci dos Santos

Controle de Qualidade

Medianeira

25 anos em Novembro



Oclacir Poltronieri

Expedição

Medianeira

25 anos em Novembro



Orli Nadaletti

Sec. Resf. Carcaças

Medianeira

25 anos em Novembro



Sandra Gottselig

Emb. Hamburguer

Medianeira

20 anos em Novembro

Quer fazer parte dessa história?

A Frimesa oferece vagas de emprego para o setor produtivo, na unidade frigorífica e para as áreas industriais de leite. **Atualmente também estão disponíveis vagas para os setores de manutenção e eletromecânico, nos cargos de auxiliar de manutenção, auxiliar de eletricitista, eletricitista, mecânico e soldador.**

Estas vagas podem ser preenchidas por pessoas com deficiência ou realbiitados do INSS.

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

15 anos

Medianeira – PR

Denilso da Silva

Elisangela Krummenauer

Karem de Luca Paz

Vanderleia Araujo

Rio de Janeiro – RJ

Ricardo Dias Carlos

Curitiba – PR

Maria Aparecida de Souza Silva

Marechal Cândido Rondon - PR

Aliton Leite

Seção

Mecânica Geral

Food Service

SAA

Embal. Cong.

Seção

R.Fis./C.Est

Seção

Vendas

Seção

Expedição

20 anos

Medianeira – PR

Sandra Gottselig

Seção

Embal. Hamb.

25 anos

Medianeira – PR

Antonio dos Santos

Gilmar Pedro de Deus da Silva

Ivanir Fraporti

Maerci dos Santos

Oclacir Poltronieri

Orli Nadaletti

Seção

Produção

Planej. e Custos

Produção

Cont. de Qual.

Expedição

Sec. Resf. Carc.

30 anos

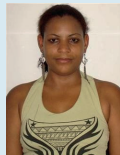
Medianeira

Roque Dlizniewski

Seção

Caldeira

história



Solange L. Pereira
Sala de Miúdos
Medianeira
20 anos em Junho



Sirlei M. Schmidt
Desossa
Medianeira
20 anos em Junho

Dezembro

05 anos

Medianeira — PR
Alexandre da Silva
Aline Gonzales
Fredy Duarte
João Batista Morais
Joinete Luzia
Luciana Lima
Nelsa Pertum
Sandra Mengue
Matelândia — PR
Andre de Freitas
João Prestes dos Santos
Marechal Cândido Rondon - PR
Clair da Silva
Capanema — PR
Moacir dos Santos
Curitiba — PR
Juliane da Lara
Vera Lucia Lopes
São Paulo — SP
Marcia Maria Hilario
Suzana dos Santos
Rio de Janeiro — RJ
Marília dos Santos
Bauru — SP
Stefania Soares Ramos
Bebedouro — SP
Jose Augusto dos Santos
Esteio — RG
Alberto Guerra da Cunha Junior
Itajaí — SC
Janete Messagi
Morgana da Silva
Chapecó — SC
Cleiton Debastiani
Cristiane Sautier
Lucimar Nunes
Marlon de Carvalho

Seção
Presuntaria
S.I.F Noturno
Emb. Industr. Not.
Des. Noturno
Des. Noturno
Des. Cabeça Not.
Emb. Industr. Not.
Higi. Int. 3º Turno
Seção
Sup. Ind.
Plataf. Recepção
Seção
Coagulação
seção
Ind. Unidades
Seção
Vendas
Vendas
Seção
Vendas
Vendas
Seção
Transp.
Seção
Comercial Vendas
Seção
R. Fis./C. Est.
Seção
Vendas
Seção
Vendas
Vendas
Seção
Transp.
R.Fis. C/Est.
R. Fis./C. Est.
Faturamento

10 anos

Mundo Novo - MS
José dos Santos

Seção
Plataf./ Recepção

20 anos

Medianeira — PR
Solange Lopes Pereira
Sirlei Maria Schmidt

Seção
Sala de Miúdos
Desossa

Frimesa

Vai de praticidade. Vai de Frimesa



Embalagem abre e fecha
que vira um porta-frios



Fatias soltas
fresquinhas e
padronizadas

Fatiados Frimesa. Mais sabor e variedade para o seu dia a dia.

Queijos Fatiados são perfeitos para um
lanchinho rápido para matar a fome.

frimesa.com.br

f /frimesaOficial

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.

SETEMBRO

03,04,05, 06 RECICLAGEM BOMBEIRO CIVIL: A prevenção de acidentes é uma das prioridades da Unidade da Frimesa de Medianeira. Cerca de 15 colaboradores trabalharam 28 horas com aprimoramento da prevenção e acidentes.	1	05, 11, 21, 28 COMUNICAÇÃO E DESENVOLVIMENTO DE GRUPOS: Valorizar a comunicação no ambiente de trabalho foi o tema da capacitação envolvendo 30 colaboradores em 32 horas de trabalho. A ideia foi aumentar a capacidade de argumentação e exposição das relações do cotidiano.
	2	
	3	
05, 06, 13, 14 FORTALECIMENTO DA CULTURA ORGANIZACIONAL: A Unidade da Frimesa envolveu 60 colaboradores em 32 horas de capacitação reforçando a reflexão da importância da cultura organizacional e da relevância dos gestores no processo de construção, disseminação e fortalecimento.	4	10 a 14 BRIGADA DE EMERGÊNCIA: Foram 40 horas de informações sobre a função de brigadista de incêndio na Unidade Fabril de Queijos em Marechal Cândido Rondon. No total foram 15 colaboradores aperfeiçoando a lei NBR 14 276, para prevenção e o combate a princípios de incêndio, de acordo com as alterações e adequações da NPT 17.
	5	
	6	
12,13 DESENVOLVIMENTO DE EQUIPE – GESTÃO DE PESSOAS: A Unidade da Frimesa de Medianeira realizou 16 horas de curso com 20 colaboradores. O tema foi noções de impacto de inteligência emocional na gestão da vida pessoal, gerenciando as próprias emoções e aprimorando habilidades.	7	12 BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO: Cerca de 29 colaboradores de Londrina participaram de 8 horas de capacitação sobre a rastreabilidade e sua aplicação, avaliação de risco e recall e aplicação da gestão de crise.
	8	
	9	
13,17,18 TRABALHADOR E VIGIA DE ESPAÇO CONFINADO: A Unidade Fabril de Medianeira e a Unidade Fabril de Queijos de Marechal Cândido Rondon realizaram 24 horas de curso com 30 colaboradores. Os temas abordados foram a revisão do conhecimento sobre trabalho e vigia de espaço confinado para atender a norma regulamentadora 33.	10	14 TRABALHO EM ALTURA NR 35: A Unidade Fabril de Queijos de Marechal Cândido Rondon realizou uma capacitação de 16 horas com 30 colaboradores. O tema foi realizar medidas de proteção para trabalho em altura, envolvendo o planejamento, organização e execução para garantir a segurança e a saúde dos trabalhadores.
	11	
	12	
14 VIVENCIAL COOPERATIVO – PASSEIO 10 ANOS: A equipe de 30 colaboradores em Cascavel/ Montecarlo, recebeu um treinamento de 10 horas abordando temas sobre o trabalho em equipe e liderança vencendo desafios.	13	14, 21 TÉCNICAS DE NEGOCIAÇÃO: A equipe de 28 colaboradores de Maringá foi envolvida na capacitação sobre negociação estratégica, aumentar habilidade de comunicação visando preparar a equipe para área comercial. O treinamento durou 16 horas atividade.
	14	
	15	
15 MANEJO E BEM-ESTAR ANIMAL: A Unidade de Medianeira envolveu 64 colaboradores num treinamento de 8 horas na melhoria no manejo pré-abate evitando sofrimento desnecessário do animal e consequentemente reduzir perdas econômicas na qualidade da carne, mortalidade do animal, além da redução de acidentes.	16	17, 18 RECICLAGEM DE NR 10: O trabalho com eletricidade exige qualificação frequente sobre o sistema preventivo de forma a garantir segurança para os trabalhadores. Pensando nisso, a Frimesa de Medianeira realizou uma capacitação com dez colaboradores, totalizando 16 horas atividade.
	17	
	18	
17, 24 CUIDE-SE + ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL: Participaram 180 colaboradores durante 8 horas recebendo informações sobre ações nutricionais que estimulem práticas alimentares mais saudáveis.	19	18, 19 CURSO DE REPOSITORES EM EXCELÊNCIA: Cerca de cem colaboradores de Londrina e Maringá participaram de 16 horas de capacitação sobre os conceitos e práticas estratégicas do repositor para ser diferencial e competitivo no mercado.
	20	
	21	
19 OPERADOR DE TRANSPALETEIRA: Uma importante capacitação foi realizada com 17 colaboradores, em 12 horas, na Unidade de Medianeira. O objetivo é operarem a máquina com maior segurança, de acordo com a Portaria 3.214/78, nr11.15 do TEM.	22	24 a 28 SUPERVISOR ESPAÇO CONFINADO: Foram 40 horas de capacitação na Unidade de Medianeira envolvendo 15 colaboradores. O tema foi a entrada no espaço confinado conhecendo os perigos e riscos, a fim de prevenir.
	23	
	24	
24 a 28 OPERADORES DE CALDEIRA – NR13: Dez colaboradores da sede participaram de 40 horas de curso sobre operador de caldeira para atuar dentro da norma vigente gerando maior segurança nos trabalhos realizados.	25	28 a 30 COOPERATIVISMO / PASSEIO DE 15 ANOS: A capacitação foi com 27 colaboradores em Entre Rios/ Prudentópolis, totalizando 25 horas de atividade. O tema foi promover o intercâmbio e interação com outras cooperativas e conhecer novas culturas.
	26	
	27	
	28	
	29	
	30	

OUTUBRO

01 HIGIENE INDUSTRIAL: Na Unidade Fabril de Queijos de Marechal Cândido Rondon foi realizado um curso que capacitou os colaboradores na área de higiene para preparo e manipulação de produtos de higienização de materiais e equipamentos. Foram envolvidos 18 colaboradores, em seis horas de trabalho.

01,08,11, 25 FORMAÇÃO DE LIDERANÇA: Os gestores de organização participaram de 120 horas de curso na Frimesa de Medianeira para o desenvolvimento e crescimento humano organizacional.

02, 09 FORTALECIMENTO DA CULTURA ORGANIZACIONAL: Equipes da Frimesa de Medianeira e filial de Curitiba tiveram 8 horas de capacitação envolvendo 30 colaboradores. O tema foi promover uma reflexão sobre a importância da cultura organizacional e da relevância dos gestores enquanto protagonistas desde processo envolvendo construção, disseminação e fortalecimento.

04,09 TRABALHO EM ALTURA N35: A unidade de Medianeira capacitou 30 pessoas, durante 16 horas, abordando assuntos como medida de proteção para trabalho em altura para garantir a segurança e a saúde dos trabalhadores envolvidos nessa atividade.

05 RECICLAGEM DE TRABALHADOR E VIGIA DE ESPAÇO CONFINADO: O tema abordado foi revisar os conhecimentos sobre o trabalho para que estejam preparados para atender os requisitos exigidos pela norma regulamentadora 33. As ações envolveram 15 colaboradores da Unidade da Frimesa de Medianeira durante 8 horas.

09 DESENVOLVIMENTO INDUSTRIAL: Foram 16 horas atividade com 88 colaboradores da Frimesa de Medianeira abordando o aprimoramento da escrita, voltada ao preenchimento de documento, relatórios e análises críticas.

10, 11 DESENVOLVIMENTO DE EQUIPE – GESTÃO DE PESSOAS: Cerca de 20 colaboradores participaram de 16 horas de capacitação na Unidade da Frimesa de Medianeira aprendendo noções do impacto da inteligência emocional na gestão da vida pessoa e profissional. Foram desenvolvidas habilidade para gerenciar as próprias emoções e sentimentos e melhorar o relacionamento interpessoal e trabalho em equipe.

12,13,14, 19, 20 21 IMERSÃO AO COOPERATIVISMO/ PASSEIO 30 ANOS: A capacitação aconteceu com uma visita técnica em Paranaguá, envolveu 70 colaboradores e 50 horas de atividades. O principal objetivo foi abordar o cooperativismo, interagindo com outras experiências, além de conhecer novas culturas.

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

11

12

13

14

15

16

17

18

19

20

21

22

23

24

25

26

27

28

29

30

31

01 FOOD DEFENSE: Cerca de 16 colaboradores da Unidade de Medianeira participaram de 8 horas de capacitação sobre o entendimento dos requisitos relativos ao Food Defense e à PAS 96, além da aplicação de ferramentas de apoio ao FoodDefense, como o carver+shock.

02 RASTREABILIDADE: Foram oito horas de capacitação com 16 colaboradores da Unidade de Medianeira. O principal tema abordado foi o entendimento da rastreabilidade e sua aplicação, avaliação de riscos e recall e gestão de crises.

04, 05 RELAÇÃO INTER E INTRAPESSOAIS: Ressaltar a importância e influenciar o autoconhecimento, autoconfiança e trabalho em equipe foi o tema de uma capacitação realizada com 15 colaboradores da Frimesa de Medianeira. Foram 16 horas de ações sensibilizando os envolvidos de valorizar os momentos de reflexão e diálogo.

09 DESENVOLVENDO E CONSTITUINDO EQUIPES DE ALTA PERFORMANCE: A palestra de três horas foi aplicada para 15 colaboradores da Unidade da Frimesa em Medianeira com o objetivo de sensibilizar os gestores sobre a participação nos processos evolutivos, responsabilidade compartilhada, meritocracia da cooperação e o desempenho em equipe.

10 TRABALHO A QUENTE: A Unidade Fabril de Queijo de Marechal Cândido Rondon capacitou 12 trabalhadores durante oito horas sobre segurança para trabalhos para cumprimento da norma regulamentadora 34.

11 COMUNICAÇÃO E ATENDIMENTO AO CLIENTE: O trabalho abordado foi a importância da comunicação eficaz nos diferentes tipos de atendimento, seja público interno e externo. A capacitação foi na Unidade da Frimesa em Medianeira, envolvendo 15 colaboradores, em 6 horas de trabalho.

17,18 RECICLAGEM DE NR 10: A Frimesa de Medianeira envolveu dez colaboradores em 16 horas de capacitação sobre as condições mínimas sobre trabalhos com eletricidade, implementando medidas de controle e sistemas preventivos, de forma a garantir a segurança e a saúde dos trabalhadores.

16,23, 30 ROBÓTICA: As 16 horas destinadas a 15 colaboradores da Frimesa de Medianeira foram dedicadas à criatividade de inovação através do Programa de Formação que estimula a criação de melhorias de processos e serviços industriais através da automação.

NOVEMBRO



05 a 28 **QUALIFICAÇÃO INDUSTRIAL:** As 44 horas de curso foram realizadas com 15 colaboradores da sede com o principal objetivo de repassar conceitos aplicáveis em indústrias alimentícias, principalmente em carnes, para melhorar os processos internos.

05, 09 **BRIGADA DE EMERGÊNCIA:** A Unidade Fabril de Queijo de Marechal Cândido Rondon trabalhou 40 horas com 15 colaboradores para desempenhar a função de brigadista de incêndio dentro da técnica, de acordo com o previsto na NBR 14 276, para prevenção e o combate a princípios de incêndio de acordo com as alterações e adequações da NPT 17 Parte 2."

05,06 **GESTÃO DA SEGURANÇA DA INFORMAÇÃO:** A sede da Frimesa ofertou um curso para repassar as boas práticas do manuseio de informações de acordo com a norma ISO/IEC 27001 E 27002. Foram 16 horas envolvendo 16 colaboradores.

06,13,20, 27 **ROBÓTICA:** Foram 16 horas de trabalho na Frimesa de Medianeira envolvendo cinco colaboradores na inovação através do Programa de Formação para criar processo e serviços industriais através de práticas de automação funcionais.

09 **PASSEIO DE 10 ANOS CASCAVEL/MONTECARLO:** O treinamento vivencial realizado com 30 colaboradores no período de 10 horas apontou questões como liderança, desenvolvimento relacional e interpessoal, além de trabalhar técnicas para vencer os desafios diários.

12 **NOVO SIGNIFICADO DO TRABALHO:** São 50 colaboradores que passaram por capacitação de 20 horas na Unidade de Medianeira. O tema abordado foi a preparação dos gestores do grupo estratégico.

13 **TRABALHO EM ALTURA NR 35:** A Unidade de Medianeira ofertou um curso de proteção do trabalho em altura envolvendo planejamento, organização e execução para garantir a segurança do trabalhador. Foram 16 horas de trabalho com 24 colaboradores.

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

11

12

13

14

15

16

17

18

19

20

21

22

23

24

25

26

27

28

29

30

01 a 30 **TÉCNICO EM ELETROMECÂNICA:** A Frimesa realizou com 16 colaboradores um treinamento repassando conceitos de eletromecânica para que pudessem utilizar nos processos internos da cooperativa.

05,12,19, 26 **FORMAÇÃO DE LIDERANÇAS:** Os trabalhos promoveram a formação de gestores na organização para o desenvolvimento e crescimento humano e organizacional visando a obtenção dos resultados desejados. Os trabalhos envolveram 65 pessoas em 40 horas de atividade.

05 **RECICLAGEM DE TRABALHADOR E VIGIA DE ESPAÇO CONFINADO:** A Unidade Fabril de Medianeira atendeu 12 colaboradores numa capacitação de 8 horas como forma de revisar o trabalho e vigia em espaço confinado para atender a norma regulamentadora 33.



06,07 **RECODIFICAÇÃO NEURO EMOCIONAL PARA GESTORES:** As 16 horas de capacitação sobre a melhoria na continuidade dos processos, desenvolvimento de lideranças foi aplicada com 30 colaboradores da Unidade de Medianeira.

07,22 **MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS:** A Unidade de Medianeira realizou um curso de 16 horas com 30 trabalhadores para aprenderem a lidar com o preparo de alimento. Além disso, aprenderam boas práticas e qualidade no manuseio.

09 **PASSEIO DOS 15 ANOS ENTRE RIOS/PRUDENTÓPOLIS:** O passeio de imersão ao cooperativismo envolveu 25 colaboradores com 25 horas de aprimoramento dos conhecimentos sobre o cooperativismo e integração, além de conhecer outras realidades da região do Paraná.

13,14 **DESENVOLVIMENTO DE EQUIPE – GESTÃO DE PESSOAS:** O objetivo do curso foi promover impacto de inteligência emocional na gestão da vida profissional, gerenciamento das emoções, sentimentos e relações. Se envolveram 20 colaboradores, em 16 horas de trabalho, na Unidade de Medianeira.

20,22, 27 **COMUNICAÇÃO E DESENVOLVIMENTO DE GRUPOS:** A importância de se comunicar bem no local de trabalho e a convivência em grupos foi tema de curso de 32 horas com 60 colaboradores da sede.

Reciclagem para bombeiros

O CURSO CONTEMPLOU A CERTIFICAÇÃO PARA ATUAR EM QUALQUER SITUAÇÃO DE RISCO



O TREINAMENTO realizado em diferentes espaços os tornou aptos a atender qualquer situação.

O curso de reciclagem de técnico de bombeiro profissional civil foi realizado de 20 de agosto a 06 de setembro, na Frimesa. Foram 105 horas de atividades práticas e teóricas aplicadas pela empresa Action Life Treinamentos de Guarapuava, através da Serviço Nacional de Aprendizagem do Cooperativismo do Paraná (Sescoop/PR).

No total foram oito bombeiros profissionais civis da Frimesa, da unidade de Medianeira, Marechal Cândido Rondon e Matelândia, que receberam informações de trabalho em altura, resgate em espaço confinado, resgate em ambiente gaseificado, primeiros socorros e combate a incêndio.

A encarregada de desenvolvimento organizacional, Karine Perondi, conta que o objetivo foi realizar a reciclagem dos bombeiros civis que já haviam se formado em anos anteriores para garantir a certificação do bombeiro profissional. "A Frimesa se preocupa com o preparo das equipes para uma situação emergencial. Todos estão preparados para atuar em qualquer situação de risco", reforça.

GRUPO Oito colaboradores já formados reforçaram a aptidão aos resgates. ■



A PARTICIPAÇÃO voluntária de colaboradores como vítimas aproximou a simulação de um caso real.

SABOR E TRADIÇÃO
— DESDE —
★ ★ ★ 1977 ★ ★ ★

Frimesa

OPUSCULO 1/14



Frimesa

DOCE DE LEITE

Peso 400g
Liq.: 400g

Contém aromatizante sintético idêntico ao natural



Vai de Doce de Leite Frimesa.

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

RECEITAS PARA COLECIONAR



RECEITAS PARA COLECIONAR

Pernil suíno ao molho alecrim

INGREDIENTES:

1 Pernil Ceia Prática Frimesa, 1 xícara de chá de vinho branco seco, ½ cebola cortada em cubinhos, 300 g de Nata Frimesa, 1 maço de alecrim fresco, Sal a gosto, Pimenta-do-reino a gosto, Azeite de oliva.

MODO DE PREPARO:

1. Coloque em um recipiente um ramo de alecrim, o vinho branco, o sal e a pimenta a gosto. Adicione o Pernil Frimesa e deixe marinando por pelo menos uma hora.
2. Pique o restante do alecrim e reserve.
3. Refogue a cebola cortada em cubinhos no azeite de oliva, acrescente a Nata Frimesa e deixe cozinhar até que engrosse um pouco. Coloque sal, pimenta e o alecrim já picado. Reserve.
4. Asse o pernil na churrasqueira, de preferência com um braseiro forte, para que a carne não fi que seca por assar demais. Depois é só adicionar o molho de alecrim e servir.

Lombo suíno com geleia de pimenta

INGREDIENTES:

Geleia de pimenta, 4 maçãs, Suco de 1 limão, 2 dentes de alho, 2 pimentas dedo-de-moça, sem sementes e picadas, 1 xícara de chá de açúcar, 1 colher de sopa de vinagre de maçã, 1 pitada de sal.

MODO DE PREPARO:

1. Para preparar o Lombo basta seguir as instruções do verso da embalagem. E, enquanto o Lombo Frimesa estiver no forno, prepare o acompanhamento.
2. Para a geleia de pimenta, descasque as maçãs e deixe-as imersas em água com o suco de limão. Em seguida, rale as maçãs e transfira para uma panela.
3. Junte os demais ingredientes, deixe em fogo médio por cerca de 20 minutos, mexendo sempre.

Biscoitos amanteigados divertidos

INGREDIENTES: MASSA: 300 g de farinha de trigo, 150 g de açúcar, 250 g de Manteiga Frimesa (sem sal) em temperatura ambiente, 1 gema de ovo grande, ½ colher (chá) de sal, 2 colheres (chá) de essência de baunilha.

GLACÊ: 125 g de açúcar de confeiteiro peneirado, 2 colheres (sopa) de Leite Frimesa, Anilina comestível de cores variadas.

MODO DE PREPARO: MASSA: Bata a manteiga com o açúcar em uma tigela. Adicione a gema e a essência de baunilha e bata até ficar bem macio. Em seguida, adicione a farinha e o sal e misture tudo até formar uma massa homogênea. Faça uma bola com a massa, embale em plástico-filme e deixe na geladeira por 30 minutos. Preaqueça o forno a 180°C. Estique a massa em uma superfície enfarinhada até ela ficar com mais ou menos 0,5 cm de espessura. Recorte os biscoitos amanteigados. Junte a massa que sobrou e estique-a novamente para fazer mais biscoitos. Repita esse processo até que não sobre mais massa. Coloque-os em assadeiras untadas ou não aderentes. Asse-os por 12 minutos ou até dourarem. Coloque-os para esfriar em uma superfície plana e forrada com papel-manteiga.

GLACÊ: Misture o açúcar de confeiteiro com o leite. Para colorir o glacê, misture um pouquinho de anilina da cor desejada. Coloque-os em bisnagas e decore os biscoitos.

Tender natalino agridoce

INGREDIENTES:

1 Tender Ceia Prática Frimesa, 4 colheres de sopa de mel, 4 colheres de sopa de mostarda, 1 pacotinho de cravo-da-índia. Para enfeitar, Rodelas de abacaxi e Uvas-passas.

MODO DE PREPARO:

1. Em um recipiente, misture bem a mostarda e o mel.
2. Faça cortes quadriculares no Tender Frimesa e coloque um cravo em cada junção.
3. Espalhe a mistura de mostarda e mel sobre o Tender e leve ao forno preaquecido a 180°C até que fique dourado.
4. Sirva decorado com o abacaxi e uvas passas.

Linha de cortes
suínos Frimesa.

Frimesa



Bife a rolê de lombo suíno.

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

acarnequeomundoprefere.com.br

frimesa.com.br  /FrimesaOficial

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





Querida Frimesa,

Neste ano, eu me comportei bem e trabalhei bastante aqui no Polo Norte.

Por isso, neste Natal, quero ganhar lombo, pernil e tender da linha Ceia Prática Frimesa. Todos daquele jeito que só vocês têm, já temperados e prontinhos pra assar.

Afinal, só com a linha Ceia Prática Frimesa tenho tempo de fazer um banquete especial aqui em casa antes de viajar pelo mundo.

Com carinho, Papai Noel.