

REVISTA Frimesa

Edição nº128 | jul/ago/set 2026
www.frimesa.com.br



CERTIFICADO POR
QIMA

***VALIDADO E
RECONHECIDO***

Doce de Leite Frimesa

Se você acha que todo doce de leite é igual, é porque ainda não experimentou o **Doce de Leite Frimesa**.

Produzido com um processo especial, ele entrega uma textura extremamente cremosa, sabor autêntico e a consistência ideal, valorizando a qualidade dos ingredientes e a tradição da marca.

Uma experiência que conquista na primeira colherada e faz do Doce de Leite Frimesa a escolha certa para quem busca sabor e cremosidade de verdade.



Sugestão de consumo. Imagens não são reais.

Frimesa



PALAVRA DO PRESIDENTE

Caros leitores,

É com enorme satisfação que estamos levando até vocês, nesta edição da nossa revista, o grande DIFERENCIAL existente em nossa cadeia produtiva do suíno. O programa Suíno Certificado é nosso orgulho de poder levar aos consumidores alimento seguro e de verdade. Veja com detalhes na reportagem sobre o assunto.

Apresentamos também nossos novos produtos com as novas embalagens Frimesa e como será a campanha publicitária para comunicar aos consumidores.

Temos novidades para as festividades do final de ano com os Kits Natalinos para presentear as pessoas.

Você tomará conhecimento das ações da Frimesa nas diversas áreas através das matérias aqui publicadas.

Estamos em época de eleições que exige dos brasileiros enorme responsabilidade para eleger pessoas íntegras, honestas e capacitadas para os cargos a serem ocupados.

Mais do que nunca precisamos recuperar o respeito pelas instituições. A democracia exige justiça, liberdade e agentes públicos, ílibados e competentes.

Desejamos que o conteúdo dessa edição possa contribuir para estreitar nossas relações.



Elias José Zydek
Presidente-Executivo

REVISTA Frimesa

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

Rua Bahia, 159 | Medianeira - PR | 85723-006

Fone: (45) 3264-8000

Site: www.frimesa.com.br

E-mail: assessoriacomunica@frimesa.com.br

CNPJ: 77.595.395/0001-47 | **CAD-ICMS:** 90150611-60

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

Cooperativas filiadas:

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

Presidente Executivo :

Elias José Zydek.

Conselho de Administração:

Elói Darci Podkowa, Irineu da Costa
Rodrigues, Alfredo Lang, Valter Pitol,
Anderson Léo Sabadin.

Conselho Fiscal:

Elder Candido Gabriel, Elias Garci,
Olívio José Herrmann, Simoni Tessaro
Hiehues, Orival Betinelli e
Sergio Luiz Squizzato.

Área: Comunicação Institucional. **Jornalista e**

Editora Responsável: Elis D'Alessandro - MTb

7476. **Produção:** Bianca Azevedo, Larissa Bispo,

Diego Rezende. **Diagramação:** Bruno Trento

Smaha. **Revisão:** Evelina Lemke Pereira. **Áreas**

Colaboradoras: Comercial e Marketing, Supri-

mento Suíno, Suprimento Leite, Pesquisa &

Desenvolvimento, Inovação, Gente&Gestão,

Segurança e Saúde do Trabalho, Governança,

Sustentabilidade, Riscos e Integridade, Quali-

dade e Segurança de Alimentos, Ambiental.

Tiragem: 10.000 exemplares. Gráfica Positiva.

SUMÁRIO

julho | agosto | setembro

ed. nº 128

06

NOSSA CAPA

Com a auditoria de terceira
parte da certificadora global
QIMA, o cumprimento rigoroso
dos critérios do protocolo
Suíno Certificado consolida o
alto padrão da suinocultura na
cadeia produtiva da Frimesa.

12

Produto

18

Cooperativismo

20

Governança

28

Sala do Produtor

30

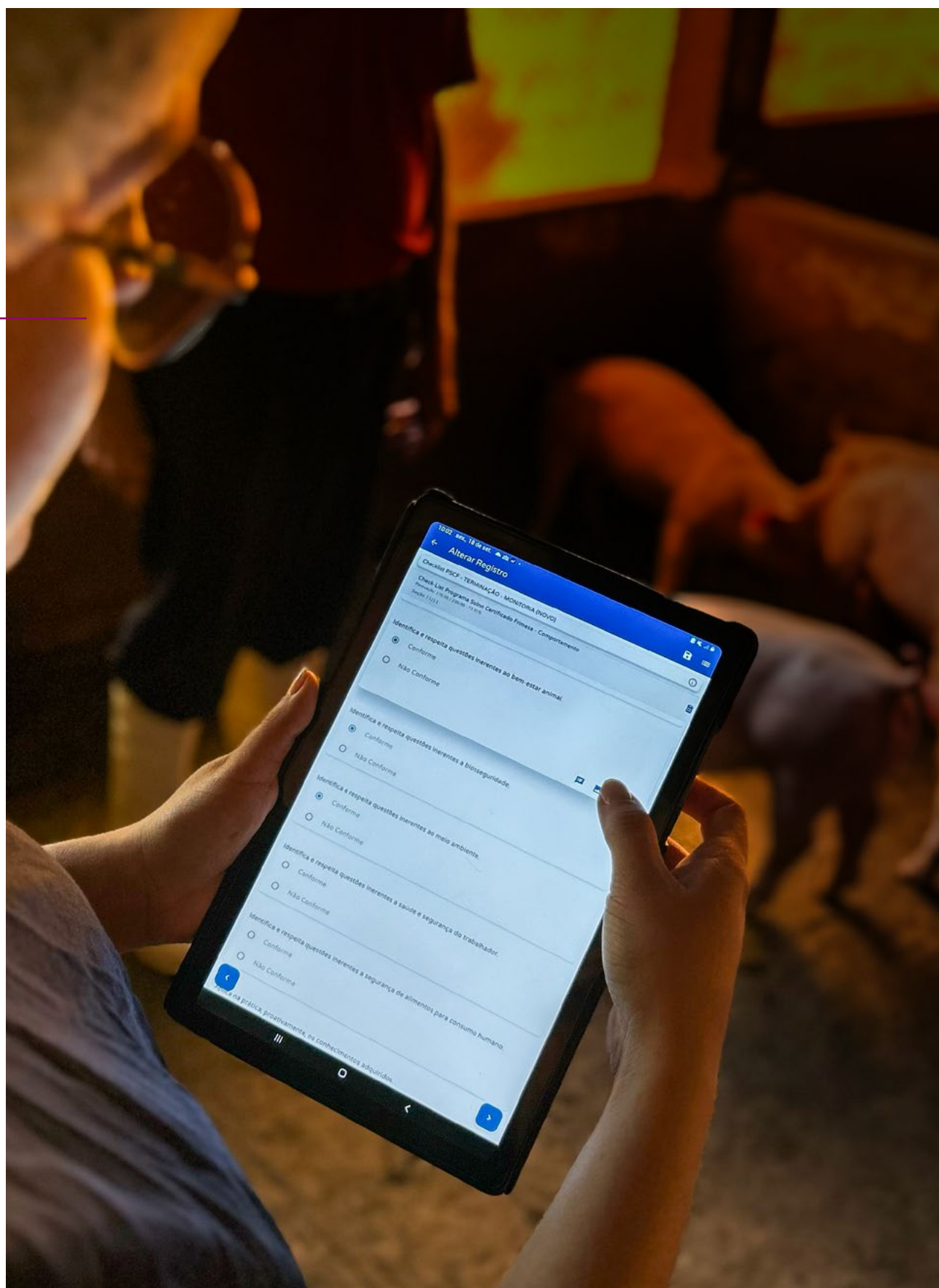
Qualidade

36

Conheça Nossas Unidades

40

Gente&Gestão







Qualidade auditada e referência na mesa

PROGRAMA SUÍNO CERTIFICADO GANHA
CHANCELA DE AUDITORIA INDEPENDENTE,
GARANTINDO PROCEDÊNCIA, SEGURANÇA E
SUSTENTABILIDADE DE PONTA A PONTA.

Você sabia que
**a carne suína Frimesa
tem origem auditada?**

A Frimesa sustenta um dos programas de gestão no campo mais completos do mercado. Com auditoria e validação independente da QIMA, garante uma cadeia auditada em 5 pilares: Meio Ambiente, Bem-Estar Animal, Rastreabilidade, Segurança do Alimento e do Trabalhador. Um dos programas mais completos do campo para levar máxima qualidade, sabor e segurança.

O ferecer uma carne saborosa, padronizada e segura não é fruto do acaso; é o resultado de uma engrenagem transparente e altamente tecnológica que conecta mais de mil produtores à mesa de milhões de famílias. A carne suína é a essência do negócio da Frimesa — representando 76% do faturamento — e traz em sua essência um diferencial único: 100% da sua origem provém do sistema cooperativo, integrando a força produtiva de cinco cooperativas filiadas: Copagril, Lar, Copacol, C.Vale e Primato.

Desde 2012, esse compromisso com a excelência tem nome e sobrenome: Suíno Certificado Frimesa. O programa foi criado para normatizar e dar diretrizes à cadeia de produção a partir de cinco pilares fundamentais: segurança do alimento e biosseguridade, proteção ambiental, saúde e segurança dos trabalhadores, bem-estar animal e rastreabilidade. Agora, a iniciativa alcança um marco histórico ao ser chancelada por auditorias de terceira parte, entregando ao mercado uma garantia independente de qualidade superior.

Essa evolução solidifica as bases do modelo cooperativo. Para o Presidente Executivo da Frimesa, Elias José Zydek, ofertar uma carne 100% cooperativa e auditada de ponta a ponta representa um ativo competitivo de altíssimo valor. "Isso significa um diferencial que vem da origem da cadeia do suíno. Estamos oferecendo um alimento seguro, garantindo rastreabilidade, qualidade e padronização. Como 100% da cadeia está nas mãos das cooperativas, isso nos proporciona um controle total e a obtenção de uma garantia de excelência auditada por especialistas internacionais."

Zydek reforça ainda que a força do programa está no ecossistema integrado: "O fortalecimento da cadeia produtiva certificada vem da cooperação, da garantia de mercado, da qualidade e da satisfação do consumidor. A certificação é a assinatura que garante e premia um processo de produção sustentável e seguro para os consumidores."

AUDITADA E RECONHECIDA

Ao longo de seus quase 15 anos de história, o Programa Suíno Certificado Frimesa construiu um ecossistema de rigor e controle sustentado

pelo trabalho diário de uma equipe de técnicos especializados, encarregados de acompanhar, orientar e avaliar continuamente as propriedades integradas.

O Gerente de Suprimentos Suínos da Frimesa, Marlon Weirich Pappen, destaca o impacto dessa gestão no campo: "O programa demonstra o nível de organização, controle sanitário e compromisso com a qualidade de toda a nossa cadeia produtiva. Esse resultado contribui diretamente para a redução dos riscos sanitários, maior estabilidade na produção, diminuição de perdas e maior previsibilidade no fornecimento de animais à indústria."

Para elevar esse rigor técnico a um novo patamar de confiança perante o mercado, a Frimesa deu um passo estratégico ao submeter toda a cadeia à auditoria de terceira parte da QIMA — uma das certificadoras mais respeitadas e criteriosas do planeta, fundada em Hong Kong.

Essas avaliações externas atuam como uma ferramenta essencial de checagem independente, gerando diagnósticos críticos e planos de ação com metas claras. "A avaliação externa permite identificar pontos de melhoria e promover adequações técnicas contínuas nas propriedades, no transporte e nas unidades industriais", complementa Marlon.

Durante o processo rigoroso conduzido pela QIMA entre os meses de abril e junho de 2026, auditores inspecionaram as propriedades para atestar o cumprimento de mais de 110 critérios, distribuídos nos cinco pilares do programa. A amostragem contemplou Unidades Produtoras de Leitões (UPL), Crechários e Unidades Terminadoras, abrangendo tanto as granjas integradas quanto a estrutura técnica das cooperativas filiadas.

Mais de 110 critérios de qualidade e manejo são avaliados em campo para garantir o padrão Suíno Certificado.



5 Pilares da Excelência Auditada

Desde a sua criação, em 2012, o Programa Suíno Certificado fundamenta a governança ESG da Frimesa e orienta a evolução do campo à indústria. Ao longo da implementação do programa, as propriedades integradas promoveram adaptações graduais de infraestrutura e manejo para consolidar o padrão atestado pela auditoria QIMA.

Segurança do Alimento e Biosseguridade:

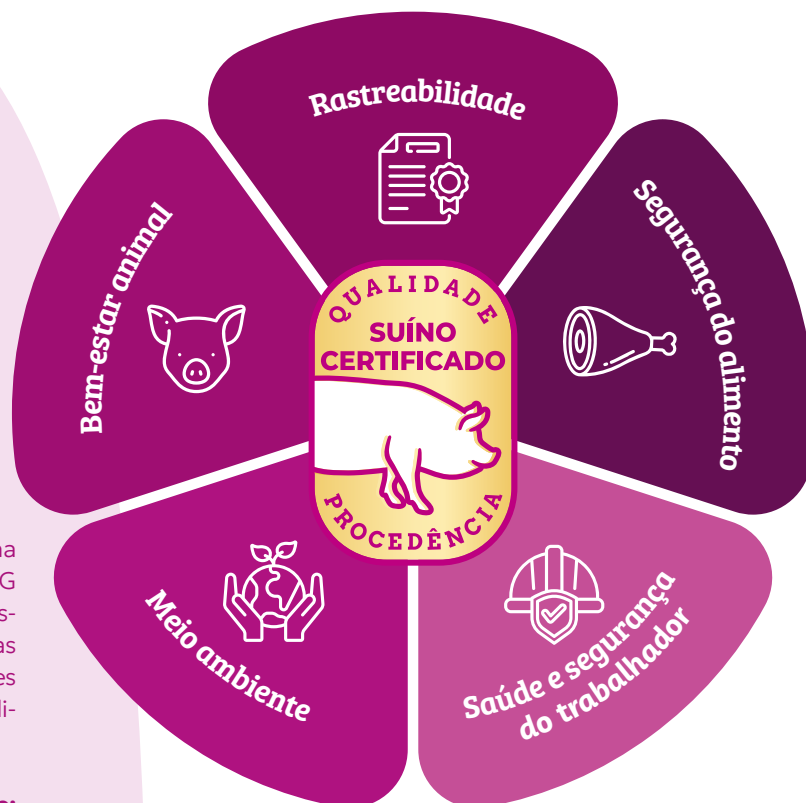
Prevenção e controle rigoroso de patógenos. Evolução nas granjas: implantação de barreiras sanitárias com cercamento periférico, telas antipássaros, arcos de desinfecção, vazio sanitário e prescrição de medicamentos para uso exclusivo em suínos.

Bem-Estar Animal: Manejo humanizado e conforto do plantel. Evolução nas granjas: transição para o sistema de gestação coletiva, controle de densidade, climatização dos barracões e uso de ferramentas de enriquecimento ambiental para redução do estresse.

Proteção Ambiental: Produção sustentável e preservação local. Evolução nas granjas: gestão e destinação adequada de efluentes, proteção das áreas do ecossistema e controle rígido de resíduos do processo produtivo.

Saúde e Segurança do Trabalhador: Valorização de produtores e colaboradores. Evolução nas granjas: padronização e uso de EPIs, capacitação técnica obrigatória em manejo e melhoria contínua das condições de trabalho no campo.

Rastreabilidade: A identidade e a procedência do produto. Evolução nas granjas: Mapeamento e digitalização do histórico de cada lote, assegurando a transparência ponta a ponta, da granja à embalagem no varejo.



Na prática, a chancela da QIMA comprova que o alto padrão aplicado no Oeste do Paraná ultrapassa a esfera de uma diretriz interna da cooperativa, consolidando-se como um modelo validado e reconhecido internacionalmente.

VALOR PARA O VAREJO

A grande novidade que materializa todo esse esforço na ponta da cadeia é a entrega de uma garantia invisível, mas de imenso peso comercial. Toda a linha de produtos da Frimesa — englobando cortes de carne suína in natura e temperados, linguiças frescas, e itens das linhas Ceia Prática e Fogo & Sabor, — passa a contar com o endosso de uma cadeia produtiva auditada.

Essa certificação transforma o argumento de vendas junto aos grandes compradores do varejo. Para o Superintendente Comercial da Frimesa, Rodrigo Fossalussa, a auditoria eleva a negociação comercial a um novo patamar de transparência e solidez. “O reconhecimento de uma auditoria externa da magnitude da QIMA eleva o nosso argumento de vendas para um patamar de máxima credibilidade. Deixamos de ser apenas nós, como

indústria, atestando a nossa qualidade. Agora, entregamos ao comprador do varejo e ao consumidor final uma garantia de terceira parte.”

Em um setor que busca constantemente formas de se diferenciar nas gôndolas, a origem auditada atua diretamente na qualificação do produto no ponto de venda (PDV). “Para o supermercadista, ter em sua loja marcas amparadas por programas de certificação atrai o consumidor qualificado, que prioriza a ‘comida de verdade’, tornando a Frimesa a sua principal escolha. Esse aval valoriza toda a categoria de carnes no supermercado, permitindo ao varejista justificar a escolha pela segurança entregue e destacando-se de concorrentes que operam em modelos tradicionais sem auditoria independente.”

Assim, quando o cliente escolhe um corte suíno Frimesa no supermercado, a própria marca funciona como uma “assinatura de garantia”. Ele atesta que aquela carne deriva de um lote com rastreabilidade total, produzido com uso responsável de medicamentos, biossegurança rigorosa e respeito ao bem-estar animal. É o valor do trabalho do campo traduzido em preferência de compra no varejo.

NA CADEIA TODOS GANHAM

A evolução do Suíno Certificado Frimesa reforça a viabilidade econômica e a sustentabilidade de toda a cadeia:

Para o Produtor: ganha com acompanhamento técnico contínuo, melhoria da conversão alimentar, redução da mortalidade e valorização do seu lote.

Para as Cooperativas Filiadas: ganham com ganho de eficiência, redução de custos operacionais e padronização da produção.

Para a Frimesa e o Varejo: ganham com a abertura de novos mercados internacionais exigentes e com um produto de alto giro e credibilidade.

Mais do que acompanhar as tendências do mercado global, a Frimesa e suas cooperativas filiadas continuam liderando o setor. “Ao unir a força do cooperativismo, a auditoria independente da QIMA e a presença marcante do novo selo nas gôndolas, reafirmamos o nosso compromisso diário: transformar o trabalho do campo na carne mais segura, ética e saborosa”, finaliza Zydek.



A presença dos suínos Frimesa no supermercado entrega o valor de uma cadeia auditada. Essa garantia assegura ao cliente um produto seguro, sustentável e de qualidade, além de gerar giro qualificado ao varejo por atrair consumidores exigentes que priorizam procedência e “comida de verdade”.

Q I M A[®]

Rigor técnico e imparcialidade

Para dar dimensão técnica e atestar a isenção de todo o processo de certificação, a Revista Frimesa conversou com a equipe de especialistas da QIMA. O diretor de contas estratégicas, Ricardo Prosdociu e a gerente técnica Roberta Cunha, detalham os bastidores da auditoria independente e o impacto da chancela internacional na garantia da nossa carne suína.

Revista Frimesa: Qual é a importância de uma cadeia produtiva do porco da Frimesa submeter seu sistema de produção a uma auditoria externa de terceira parte?

Felipe Prosdociu (Diretor de Contas Estratégicas da QIMA): auditoria independente fortalece a transparência, a credibilidade e a melhoria contínua da cadeia produtiva. A atuação da QIMA permite verificar, de forma técnica e imparcial, se os requisitos do protocolo Suíno Certificado estão sendo cumpridos nas propriedades integradas. Esse processo também aumenta a confiança de produtores, indústria, clientes e consumidores.

RF: Como foram conduzidas as avaliações do Suíno Certificado e quais foram os pontos de maior rigor nas propriedades integradas?

Roberta Cunha (Gerente Técnica da QIMA): As avaliações foram feitas por meio de auditorias presenciais, seguindo os critérios do protocolo Suíno Certificado, com verificação minuciosa de documentação, instalações e manejo. Os pontos de maior rigor foram bem-estar animal, biossegurança e rastreabilidade — pilares que sustentam a credibilidade de qualquer certificação nesse setor.

RF: Na prática, como a equipe da QIMA garante a isenção e o rigor ao auditar os critérios do Suíno Certificado nas propriedades rurais da Frimesa?

Quem é a QIMA?

Especializados em certificações reconhecidas pelo GFSI (PrimusGFS, GLOBALG.A.P., SQF, BRCGS, IFS), bem como nos padrões USDA Organic, European Organic e RSPO. Ajudamos os produtores e processadores de alimentos a cumprir as normas internacionais e a acessar os mercados globais. Com operações em mais de 30 países, nossa equipe global oferece serviços de certificação confiáveis que fortalecem a confiança do consumidor e promovem cadeias de suprimento de alimentos sustentáveis.

Roberta Cunha (Gerente Técnica da QIMA): A isenção vem da própria natureza da relação: a QIMA não integra a cadeia produtiva da Frimesa e não participa da definição dos critérios, atuando estritamente na avaliação independente. Na prática, isso ocorre por meio de auditores treinados, checklists técnicos padronizados, visitas presenciais com verificação documental e física, além da emissão de relatórios respaldados por evidências objetivas em cada conclusão.

RF: O que a chancela da QIMA representa em termos de garantia de procedência e segurança do alimento para a família que compra no supermercado?

Felipe Prosdociu (Diretor de Contas Estratégicas da QIMA): Representa que aquele produto passou por uma verificação independente, e não apenas por uma declaração da própria empresa. Significa rastreabilidade de origem, propriedades avaliadas presencialmente em bem-estar animal e biossegurança, e um protocolo verificado por uma parte externa sem interesse comercial no resultado — uma camada extra de confiança para quem compra.

Praticidade e comida de verdade

FRIMESA INGRESSA NOS SEGMENTOS DE PRATOS PRONTOS E EMPANADOS E EXPANDE SUAS FRONTEIRAS NO MERCADO PARA ATENDER ÀS NOVAS EXIGÊNCIAS DO CONSUMIDOR.

A busca por praticidade e rapidez tem movido a indústria de alimentos a desenvolver produtos que acompanhem de perto as mudanças no comportamento do consumidor. Atenta às oportunidades do setor de carnes e refeições congeladas, a Frimesa faz sua estreia simultânea nos segmentos de Pratos Prontos Congelados e Empanados Suínos. A iniciativa une a conveniência da rotina ao sabor marcante da carne de porco. A previsão é que ambas as novidades cheguem ao mercado em setembro deste ano.

PRONTO EM 7 MINUTOS

Embora a categoria de pratos prontos seja amplamente consolidada no exterior, ela ainda apresenta um vasto potencial de expansão no Brasil. A Frimesa aproveita esse espaço para ir muito além da simples facilidade de preparo: a nova linha une a segurança alimentar e a longevidade da tecnologia de congelamento com os atributos mais exigidos pelo consumidor moderno — fonte de proteínas e o sabor autêntico de uma comida caseira de verdade.

Acompanhando a mudança massiva nos hábitos da população — marcada pelo crescimento dos domicílios unipessoais e rotinas dinâmicas —, o tamanho da porção tornou-se o grande protagonista das prateleiras. As refeições vêm em embalagens práticas de 380g, perfeitamente dimensionadas para o consumo individual e no tamanho exato da fome de cada consumidor.

Trazendo a carne suína como estrela em releituras práticas de pratos consagrados da culinária nacional sem abrir mão da conveniência.

Todas as refeições ficam completas e prontas em apenas 7 minutos no micro-ondas. Reforçando o compromisso ambiental e a responsabilidade sustentável da cooperativa, os pratos são servidos em bandejas 100% recicláveis.



Brasileirinho de Frango

O prato do dia a dia do brasileiro na versão de frango grelhado com molho acompanhado de arroz branco e feijão carioca.

380g 38g de proteína

Estrogonofe de Filé Mignon Suíno

Pedaços de filé mignon suíno em molho cremoso e suave, servidos com arroz branco e batata sauté assada.

380g 31g de proteína

Feijoada de Filé Mignon Suíno

O clássico nacional reeleito em uma versão nobre com filé mignon suíno e linguiça toscana, acompanhados de arroz branco, couve e farofa.

380g 38g de proteína

Pernil Acebolado

Pernil suíno dourado com cebola acompanhado do clássico arroz branco, feijão carioca e farofa.

380g 37g de proteína

Ragú de Linguiça Toscana

Molho encorpado de linguiça toscana, servido com arroz branco e purê de batata cremoso.

380g 20g de proteína

CROCÂNCIA EM CADA MORDIDA

Se de um lado a rotina pede rapidez, do outro o consumidor prioriza o prazer de uma boa refeição. É nesse encontro entre conveniência e sabor que nascem os novos Empanados Suínos Frimesa.

A inovação eleva a categoria a um patamar superior, entregando a suculência e o sabor marcante da carne suína envolvidos por uma casquinha perfeitamente dourada e crocante.

Disponíveis em porções generosas de 700g — ideais para um preparo prático e sem óleo, mantendo a crocância perfeita na air fryer ou no forno —, os empanados chegam às gôndolas em três versões que prometem dar água na boca:

- 1 Schnitzel Suíno:** Inspirado na clássica receita alemã, traz um corte de carne suína batido bem fino e empanado com maestria. O resultado lembra o amado bife à milanesa, porém com uma textura surpreendente: incrivelmente macio por dentro e super crocante por fora.
- 2 Snack Suíno:** A pedida exata para os momentos de descontração e happy hour. Em formato prático de bolinhas, são pedaços suculentos pensados para serem consumidos como petiscos, garantindo muito sabor e indulgência para compartilhar a qualquer hora do dia.
- 3 Tonkatsu Suíno:** Corte nobre de lombo suíno com casca crocante e interior macio e suculento. Temperado na medida certa para entregar o verdadeiro sabor da culinária asiática, é ideal para ser harmonizado com molhos orientais encorpados e agridoces.

Unindo tradição, inovação sustentável e o verdadeiro sabor da carne suína, a Frimesa reafirma seu pioneirismo ao transformar a rotina do consumidor em uma verdadeira experiência gastronômica.



Imagens ilustrativas





Comece do Zero

FRIMESA APOSTA
EM CAMPANHA
EMOCIONAL PARA
POSICIONAR
CATEGORIA
DE IOGURTES
SAUDÁVEIS COM
LANÇAMENTO DE
LINHA 5 ZEROS

A Frimesa lançou, em setembro, a sua nova campanha de comunicação para a linha de iogurtes 5 Zeros. A estratégia de mídia chega para dar sustentação ao lançamento do produto, comercializado desde junho —, fortalecendo o conhecimento da marca e impulsionando a presença nas redes varejistas.

Com o tema “Comece do Zero”, a ação propõe uma virada de chave no segmento de saudáveis: em vez de apostar no discurso técnico e clínico sobre nutrientes, a Frimesa escolhe falar sobre recomeços, hábitos e a vida real das pessoas, usando o “zero” tanto como atributo nutricional quanto como símbolo de ponto de partida.

Um dos pilares centrais da campanha é a ruptura com os argumentos puramente racionais e focados em tabelas nutricionais. A marca constrói uma história sobre decisões cotidianas: escolhas simples que as pessoas fazem para cuidar de si com mais leveza e menos culpa.

“Estamos contando uma nova história sobre os produtos saudáveis para quebrar a ideia de que produtos ‘zero’ abrem mão do sabor e da textura em troca da saudabilidade. O consumidor já sabe, de forma geral, o que é bom ou ruim para a saúde e o que faltava era um convite mais humano, menos didático, para que as pessoas se permitissem recomeçar. O ‘Comece do Zero’



Clique aqui ou Leia o QR Code e assista ao vídeo da Campanha Comece do Zero da Frimesa



fala sobre a vida das pessoas e o produto entra como um facilitador desse processo”, diz Eduardo Rizzo, Gerente de Marketing da Frimesa.

Essa escolha reflete um movimento estratégico mais amplo da cooperativa. “Estamos em um momento de transformação da Frimesa e queríamos que esse lançamento não fosse apenas sobre um produto novo, mas sobre um jeito novo de a marca se relacionar com as famílias”, complementa Rizzo.

MÍDIA E ENGAJAMENTO DIGITAL

O filme de lançamento vai ao mercado do Paraná e apresentará as histórias do casal de idosos que está se preparando para a primeira corrida, o grupo de amigas dando os primeiros passos na dança e um filho ensinando o pai a andar de bicicleta. Todas as narrativas reforçam a ideia de que começar do zero não é sinônimo de fraqueza, mas de coragem e leveza.

Além do filme publicitário, a campanha ganha vida nas redes sociais por meio do movimento #AGenteComeçouDoZero, que reúne influenciadores em diferentes pilares de conteúdo com a missão de convidar seus seguidores a compartilharem as próprias histórias de recomeço, ampliando o alcance emocional da campanha e gerando prova social em torno do produto.

A linha 5 zeros

O portfólio reúne simultaneamente cinco atributos funcionais: 0% adição de açúcares, 0% gorduras trans, 0% gorduras saturadas, 0% lactose e 0% colesterol, mantendo a cremosidade, sabor e textura valorizados na categoria. A linha apresenta sabores, embalagens e tamanhos para diferentes ocasiões de consumo.

Destaque para os Lançamentos:

Iogurtes com Pedacos de Frutas (Morango e Coco - 450g e 130g): As mais recentes novidades a chegarem ao mercado, focadas em entregar alta densidade sensorial com pedaços reais de fruta nas opções familiar e individual.





Líder na lembrança

FRIMESA LIDERA A PESQUISA NA CATEGORIA DOCE DE LEITE E CONQUISTA PREFERÊNCIA DOS PARANAENSES

O DOCE SABOR DE ESTAR NO TOPO. A Frimesa conquistou o primeiro lugar na categoria Doce de Leite na pesquisa Top of Mind Awareness Paraná 2026. O reconhecimento consolida a presença da cooperativa nos lares paranaenses e reforça o compromisso diário com a excelência, o sabor e a qualidade no segmento lácteo.

Com 12,9% das citações espontâneas, a marca garantiu a liderança isolada na mente dos consumidores. O resultado é fruto direto de um trabalho contínuo de fortalecimento de marca, distribuição eficiente e forte conexão emocional com o público regional.

"Estar na liderança de uma categoria tão competitiva confirma um trabalho consistente de proximidade com o consumidor e de fortalecimento da marca no Paraná. Temos orgulho de conquistar essa posição de destaque com um produto diferenciado e de qualidade", comemora o presidente-executivo da Frimesa, Elias José Zydek.

A pesquisa foi realizada pela consultoria Intelbrand entre junho e julho de 2026; o estudo ouviu 614 consumidores paranaenses. A amostra cobriu, de forma proporcional, as seis regiões

intermediárias do estado, mapeando o comportamento em oito polos urbanos estratégicos: Cascavel, Curitiba, Foz do Iguaçu, Guarapuava, Londrina, Maringá, Ponta Grossa e São José dos Pinhais.

QUALIDADE E PORTFÓLIO

O reconhecimento do mercado reflete o padrão de excelência de uma linha que prioriza sabor e praticidade. Produzido com matéria-prima selecionada e cuidado especial em seu processo de fabricação, o Doce de Leite Frimesa não possui adição de amido, garantindo uma textura extremamente cremosa, suave e com perfeito equilíbrio na doçura.

Na linha varejo, a marca apresenta a versão em pote de 400 g nas opções Tradicional, Nobre (Reserva), Cacau e Coco, ideais para a mesa da família. O mix se completa com a linha profissional em baldes de 4,8 kg, nas versões Tradicional e Confeitaria, projetadas para entregar o rendimento e a estabilidade de textura exigidos pelo mercado de Food Service. ●

Kits Natalinos Corporativos



Clique aqui ou Leia o QR Code e acesse o site oficial e conheça todos os Kits Natalinos da Frimesa

FRIMESA ESTREIA NO MERCADO B2B COM LINHA EXCLUSIVA DE KITS DE NATAL PARA EMPRESAS.

Para equipes de Recursos Humanos e Gestão de Pessoas, o planejamento e a organização logística das ações de endomarketing de fim de ano começam bem antes de dezembro. Atenta a essa demanda, a Frimesa lança sua primeira linha de Kits Corporativos Natalinos. O movimento marca a entrada oficial da cooperativa no segmento de presentes empresariais B2B e integra sua estratégia de expansão no território nacional.

A iniciativa atende departamentos de RH, compras e gestores que buscam homenagear equipes, parceiros e clientes, eliminando gargalos ao unificar o atendimento e a distribuição. “Com o lançamento dos kits corporativos para o final do ano, buscamos atender a uma demanda que sempre recebemos. Estudamos, entendemos o mercado e as necessidades do público e agora, depois de estruturar, trazemos ao mercado praticidade sem perder a qualidade dos produtos”, explica Rodrigo Fossalussa, superintendente comercial da Frimesa.

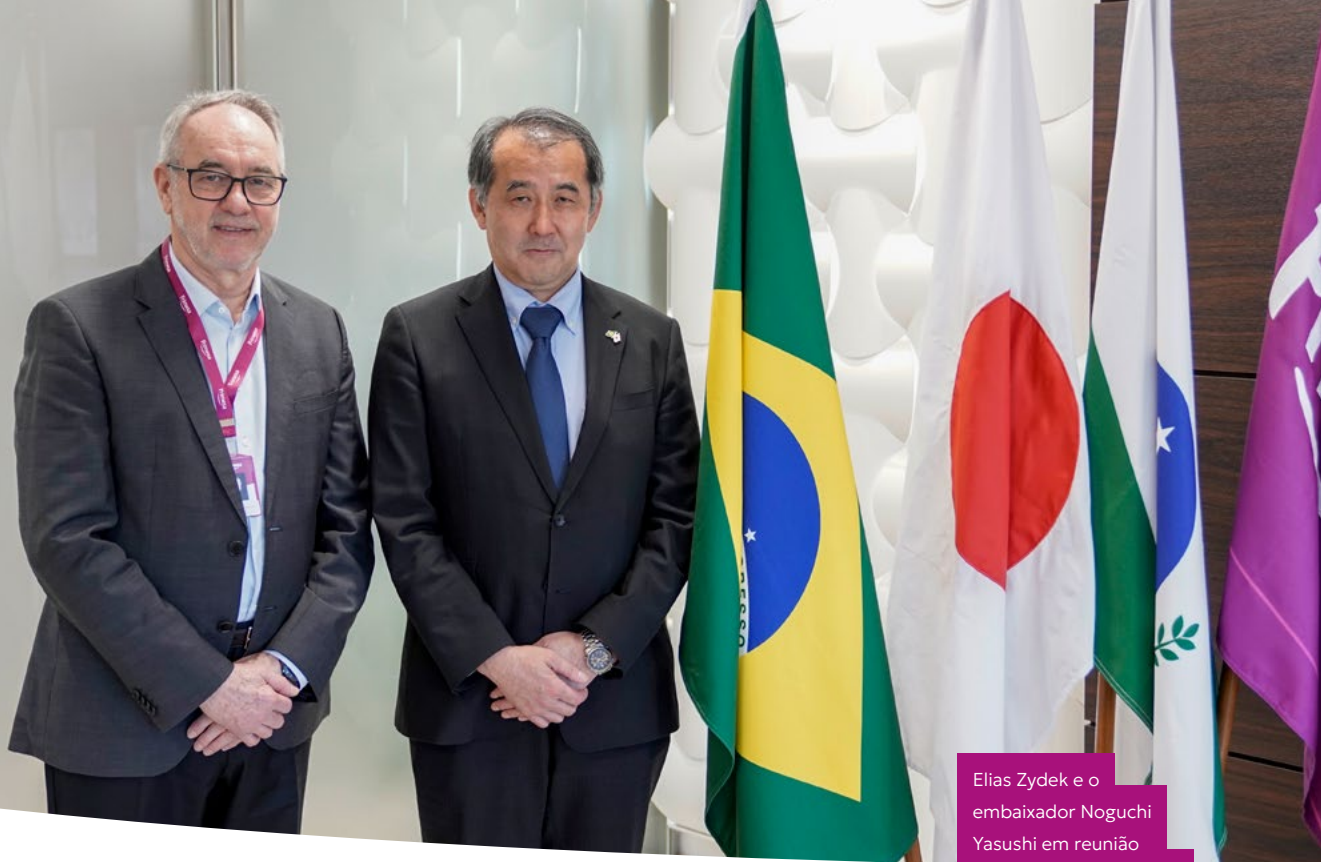
A linha conta com oito opções de kits, com preços variando de R\$ 150,00 a R\$ 320,00, adaptando-se a diferentes orçamentos de benefícios e perfis de consumo. O grande destaque do catálogo é o “Kit MasterChef”, desenvolvido em parceria oficial e licenciada com a famosa franquia gastronômica de TV. Todos os itens são acompanhados por bolsas térmicas exclusivas e reutilizáveis, garantindo a conservação ideal de carnes e queijos durante o transporte.

As vendas são feitas diretamente pelas equipes comerciais da Frimesa, que cuidam das negociações de volume e do agendamento logístico para todo o Brasil. Para conhecer o catálogo e solicitar cotações, acesse: kitsdenatal.frimesa.com.br

Conheça as 8 opções de Kits Natalinos

- ✦ **Kit Tradição:** Ave Natalina temperada, Tender defumado e Bolsa Térmica M.
- ✦ **Kit Natal:** Ave Natalina temperada, Pernil Temperado sem osso e Bolsa Térmica M.
- ✦ **Kit Paz:** Ave Natalina, Presunto Cozido Tenro Defumado, Copa Lombo e Bolsa Térmica G.
- ✦ **Kit Alegria:** Ave Natalina, Presunto Cozido Tenro, Pernil Temperado, Tender e Bolsa Térmica G.
- ✦ **Kit Fogo & Sabor:** Linguiça Chistorra, Picanha Suína, Panceta Aperitivo, Queijo de Coalho, Costela Suína e Bolsa M.
- ✦ **Kit Mesa Gourmet:** Copa Curada, Lombo Defumado, Salame Milano, Queijos Finos (Parmesão Ouro, Brie e Azul), Doce de Leite e Bolsa P.
- ✦ **Kit Toda Hora, todo dia:** Picanha Suína, Panceta, Chistorra, Salame Milano, Queijos Finos, Doce de Leite e 2 Bolsas P.
- ✦ **Kit MasterChef (Exclusivo):** Cortes nobres (Picanha, Costela, Chistorra e Ribeye Suíno), Avental oficial com alça de couro e Bolsa Térmica MasterChef.





Elias Zydek e o embaixador Noguchi Yasushi em reunião estratégica na Frimesa.

Frimesa e Japão: cooperação global

ENCONTRO REUNIU LIDERANÇAS PARA FORTALECER RELAÇÕES COMERCIAIS E A CADEIA DE PROTEÍNAS.

O cooperativismo do Oeste do Paraná viveu um marco em sua trajetória de expansão internacional com a visita oficial do Embaixador do Japão no Brasil, Noguchi Yasushi, à sede da Frimesa, em Medianeira. O encontro — que reuniu os presidentes das cooperativas C.Vale, Copacol, Primato, Lar, Copagril e Coopa-vel — demonstrou ao mercado asiático a escala, a segurança sanitária e o compromisso socioambiental que sustentam a produção regional.

Com o tema "Cooperação Agropecuária Brasil-Japão: Inovação e Sustentabilidade", o diálogo destacou o papel do Paraná como fornecedor estratégico global de alimentos. Embora a carne de frango paranaense já esteja consolidada no Japão, o foco do setor agora volta-se à liberação

sanitária e suína — segmento em que a Frimesa figura como a maior produtora do estado e a quarta maior do Brasil.

O Embaixador Noguchi Yasushi destacou os mais de 130 anos de laços diplomáticos e os 118 anos da imigração japonesa no Brasil, elogiando a qualidade da produção e o papel social do cooperativismo. "O Japão tem muito respeito e gratidão pelo povo brasileiro. No agronegócio, buscamos fortalecer ainda mais essa parceria técnica e comercial, sempre pautada pela segurança alimentar, rigor sanitário e sustentabilidade", ressaltou.

Por sua vez, o Presidente Executivo da Frimesa, Elias José Zydek, enfatizou o preparo do sistema cooperativo para atender às exigências internacionais. "A aproximação com o governo e o mercado japonês é fundamental para consolidar a

Carne suína no Japão: **Oportunidade e mercado.**

O Japão figura entre os maiores importadores de carne suína do mundo. A preferência do consumidor e a estrutura desse mercado revelam por que a Frimesa investe para conquistar esse espaço:

- **Padrão de Qualidade e Cortes:** Conforme as diretrizes de mercado da Japanese Meat Grading Association e da Associação Brasileira de Proteína Animal (ABPA), o consumidor japonês prioriza alto padrão de marmoreio, textura, frescor e apresentação impecável. O mercado exige a padronização industrial rigorosa de cortes específicos para a culinária local (como o Tonkatsu e o Shabu-shabu).

- **Segurança Sanitária:** Segundo o Ministério da Agricultura, Florestas e Pesca do Japão (MAFF) e as normas de exportação do MAPA, o Japão exige rastreabilidade completa de todo o processo produtivo — desde a nutrição nas propriedades rurais até o processamento na indústria.

- **Potencial de Mercado:** Com base nos dados da Associação Brasileira de Proteína Animal (ABPA) e nas certificações sanitárias do MAPA e da WOAH — que reconhecem o Paraná como zona livre de febre aftosa sem vacinação —, o estado reúne as condições ideais para ocupar espaço no abastecimento japonês e expandir a sua presença no mercado asiático.

relevância do agronegócio paranaense no exterior. O cooperativismo representa cerca de 35% do PIB do nosso estado e gera mais de 60% dos empregos no Oeste. Apresentar ao embaixador nosso padrão de controle, rastreabilidade e sustentabilidade é um passo decisivo para expandir nossa presença no mercado asiático", afirmou Zydek.

Durante a programação, cada cooperativa apresentou suas forças regionais nos pilares de produção, industrialização e impacto social. A Frimesa exibiu suas instalações e processos tecnológicos por meio de vídeos institucionais. O encontro contou ainda com a presença do advogado e presidente da Escola Superior do Agronegócio Internacional (ESAI), Dr. Wilfrido Augusto Marques.

União e força regional: líderes das cooperativas C.Vale, Copacol, Primato, Lar, Copagrill, Coopavel e Central Frimesa reunidos com o Embaixador do Japão, Noguchi Yasushi, fortalecendo a parceria internacional do agronegócio paranaense.



Lideranças do cooperativismo e comitiva do Japão debatem o agronegócio regional.





CulturaCoop: fortalecimento das raízes

Comitiva do Paraná
em Brasília!
Três dias de muita
inspiração e propósito.

PROGRAMA
CONVIDA A
VALORIZAR SEU
LEGADO, MEMÓRIA,
FORMAR
MULTIPLICADORES
E PREPARAR NOVAS
LIDERANÇAS,
RECONHECENDO O
COOPERATIVISMO
COMO CULTURA
NACIONAL PELA
LEI 15.433/2026.

Como crescer, inovar e ganhar competitividade sem perder a essência que diferencia o cooperativismo? Essa reflexão esteve no centro dos debates da Semana de Competitividade 2026, realizada de 11 a 13 de agosto, em Brasília (DF). Promovido pelo Sistema OCB, o encontro reuniu cooperativistas de todo o país para transformar cultura, identidade e princípios cooperativistas em estratégias de fortalecimento dos negócios.

Diante de um setor que alcançou 29 milhões de cooperados no Brasil em 2025, o grande desafio é preservar os diferenciais do modelo à medida que as organizações expandem suas operações. Para acompanhar de perto esses debates estratégicos, o Sistema Ocepar organizou uma comitiva com profissionais de cooperativas paranaenses ligados ao tema.

Foi nesse ambiente que a OCB lançou o movimento CulturaCoop com vídeo manifesto, convidando cooperadas, cooperados, dirigentes e colaboradores a exercerem o verbo cultivar: cuidar, nutrir e promover o crescimento com base nos valores e princípios que orientam o modelo cooperativo.

O programa apoia-se em três pilares fundamentais para a sustentabilidade do setor:

- **Legado:** Organização e divulgação da memória institucional e histórica das cooperativas como ativo estratégico de gestão.
- **Educação Cooperativista:** Formação de profissionais



Assista ao
Manifesto
CulturaCoop

Confira o vídeo manifesto oficial lançado
pelo Sistema OCB e compartilhe o orgulho
de fazer parte deste movimento.
[Clique aqui](#) ou leia o QR Code

e multiplicadores para disseminar a filosofia e o "jeito de ser coop" em todas as regiões.

- **Futuras Lideranças:** Preparação de novas gerações de gestores para garantir processos de sucessão consistentes e alinhados à governança democrática.

GERAÇÕES CONECTADAS

Para a Frimesa, a vivência do cooperativismo transcende os indicadores de eficiência industrial e comercial; trata-se de um compromisso contínuo com as pessoas e com a preservação de sua história. Nascida da união de cinco cooperativas filiadas: Copagrill, Lar, Copacol, C.Vale e Primato, traz em sua trajetória a intercooperação como motor de desenvolvimento econômico e social.

O presidente-executivo da Frimesa, Elias José Zydek, reforça como o alinhamento ao CulturaCoop reflete os princípios da central: "O nosso negócio é, acima de tudo, feito de pessoas para pessoas, e essa essência precisa estar sempre conectada à nossa história e aos valores que não podem ser esquecidos. A junção da nossa identidade com o nosso legado nos dá bases consistentes para que as novas gerações assumam responsabilidades."

A Frimesa possui dois grandes marcos de memória institucional: o Memorial Frimesa — espaço com documentos, livros, revistas, objetivos, fotos, vídeos organizados em linha do tempo de forma permanente para preservar a história da central e suas filiadas — e o Livro Memórias Frimesa, 40 anos de história, lançado em 2017. Agora, rumo a 2027, a Frimesa tem o desafio de planejar a celebração dos seus 50 anos e atualizar seus projetos de preservação histórica.

LEI COMO CULTURA NACIONAL

O lançamento do CulturaCoop ocorre em um momento histórico para o sistema. No dia 17 de junho de 2026 foi publicada no Diário Oficial da União a Lei 15.433/2026, que reconhece formalmente o cooperativismo como manifestação da cultura nacional. Aprovada no contexto do Ano Internacional das Cooperativas (proclamado pela ONU para 2025/2026), a legislação consolida o reconhecimento do cooperativismo na estrutura jurídica e cultural do país, destacando contribuições históricas pautadas pela ajuda mútua, gestão democrática, responsabilidade compartilhada e prosperidade coletiva.



Raízes e Fundamentos do Cooperativismo

Durante o evento, o Sistema OCB realizou o lançamento da publicação Raízes e Fundamentos do Cooperativismo – Volume 1: Legado. O livro nasce justamente do compromisso de revisitar a trajetória do cooperativismo para compreender seus valores e princípios, mantendo sua cultura viva para as próximas gerações. A obra é o primeiro volume de uma trilogia que também abordará educação cooperativista e sucessão, conectando passado, presente e futuro.

A publicação recupera mais de 360 anos de experiências de cooperação e acompanha a evolução do pensamento cooperativista até a formação do modelo atual. O percurso passa pelas primeiras iniciativas cooperativas e pela expansão do modelo até sua chegada ao Brasil. Em cinco capítulos, a obra também aborda a organização do cooperativismo brasileiro, a atuação de lideranças, a evolução da legislação e o papel do Sistema OCB na representação do setor. Na página 180, o livro traz o Memorial Frimesa como exemplo de preservação de seu legado.



[Clique aqui](#)
ou leia o QR
Code e tenha
acesso ao
Livro na
íntegra.



Integridade e Segurança Digital

FRIMESA LANÇA NOVO CÓDIGO DE CONDUTA DURANTE SEMANA DEDICADA À INTEGRIDADE E CIBERSEGURANÇA, REFORÇANDO A CULTURA DE TRANSPARÊNCIA E A PROTEÇÃO DE DADOS NA COOPERATIVA.

Você já leu o **Código de Conduta?**

Público Externo:

O documento está disponível para fornecedores, parceiros e comunidade no site oficial da Frimesa, na aba **Integridade**. Acesse o QR Code e leia ou **Clique Aqui**.

Público Interno:

Os colaboradores da Frimesa podem acessar o material diretamente no espaço *Frimesa Educação Corporativa*, disponível na plataforma eu.frimesa.



Fortalecer a cultura corporativa e garantir a proteção de dados pessoais e institucionais no dia a dia da Frimesa foram os grandes objetivos da Semana da Integridade e Segurança da Informação. Organizado em conjunto pelas áreas de Governança, Sustentabilidade, Riscos e Integridade (GSRI) e de Tecnologia da Informação (TI), o evento reuniu colaboradores para debater temas fundamentais sobre o futuro e a segurança da organização, ocorrendo entre os dias 17 e 21 de agosto.

Para o gerente de GSRI, Darling Bosco, o alinhamento de valores, o diálogo aberto e a educação contínua dos colaboradores são os pilares que norteiam a organização. “Investimos mais de 10 horas em palestras sobre cultura, integridade, cibersegurança, engenharia social e combate ao assédio. Prever riscos e manter todos na mesma página é essencial para o desenvolvimento perene da cooperativa”, destaca.

À medida que a Frimesa expande suas operações, a construção de uma trajetória baseada

“Prever riscos e manter todos na mesma página é essencial para o desenvolvimento perene da cooperativa”

Darling Bosco

*Gerente de Governança,
Sustentabilidade, Riscos e Integridade*

na confiança, no respeito mútuo e na transparência torna-se indispensável. A responsabilidade sobre as decisões diárias exige diretrizes claras, e essa identidade corporativa ganha vida no novo Código de Conduta, documento lançado na abertura da semana e que serve como alicerce para todas as relações da cooperativa.

O manual atua como uma bússola institucional: formaliza os valores corporativos, assegura a transparência e guia as ações para a manutenção de um ambiente de trabalho cada vez mais justo, seguro e ético. Na prática, o código tem a missão de orientar as interações das cerca de 40 mil pessoas envolvidas em toda a cadeia produtiva da organização, abraçando colaboradores, fornecedores e parceiros de negócios.



Cultura que gera resultados

PROJETOS CRIADOS POR COLABORADORES MARCAM A SEMANA DA PRODUTIVIDADE E IMPULSIONAM A EFICIÊNCIA OPERACIONAL DA FRIMESA

Ideias que saem do chão de fábrica, transformam a rotina industrial e geram impacto real nos resultados da Cooperativa. Foi com esse protagonismo em primeiro plano que a Frimesa celebrou a Semana da Produtividade, de 24 a 28 de agosto, evento que marcou o encerramento do primeiro ciclo do Programa Frimesa+Produtiva que nasceu com a missão de impulsionar a eficiência operacional e enraizar a cultura de melhoria contínua.

Mais do que apresentar metas e números, a programação colocou em destaque a capacidade criativa, a dedicação e o conhecimento prático dos profissionais da Frimesa. Ao longo do ciclo, foram 30 projetos aplicados — sendo 13 no nível Kaizen (Yellow Belts) e 17 no nível Lean Six Sigma (Green Belts) —, desenvolvidos por colaboradores de todas as unidades, com foco direto na resolução de problemas e na eficiência dos processos industriais.

SOLUÇÕES DE DESTAQUE

Durante a abertura oficial do evento, as equipes finalistas apresentaram seus trabalhos para a liderança da Cooperativa. Os projetos campeões ilustram como a inovação vinda dos colaboradores se traduz em grandes conquistas:

- **1º Lugar Green Belt:** O projeto “Redução da Variabilidade de Padronização da Gordura no GEA”, idealizado por Carlos Roberto Gallo (sob a liderança da champion Neilse Figur) e aplicado na Unidade de Queijos e Doces (UFQ), alcançou um resultado expressivo. Com um saving anual projetado próximo a R\$ 1 milhão, a iniciativa já garantiu mais de cem mil reais logo nos dois primeiros meses de controle. Pela conquista, Carlos foi premiado com uma viagem para o Nordeste com acompanhante.
- **1º Lugar Yellow Belt:** A iniciativa “Redução das Paradas da Linha do Envase do Doce de

Quer conhecer
todos os premiados?



A Frimesa reconheceu os três primeiros colocados das categorias Green Belt e Yellow Belt. **Clique aqui** ou leia o QR Code e confira a lista completa dos projetos vencedores.

Protagonismo em números

30

projetos desenvolvidos por colaboradores

125

profissionais capacitados nas metodologias

R\$ 10,5 milhões

em saving anual projetado

R\$ 2,99 milhões

já validados na etapa de controle

+200

participantes na Semana de Produtividade

EVENTO INTEGRADO E VISÃO DE FUTURO

A Semana de Produtividade reuniu mais de 200 profissionais, entre belts, especialistas e champions, em uma programação composta por palestras com especialistas de mercado, treinamentos de indicadores para lideranças fabris e mostras de projetos espalhadas por todas as unidades da Frimesa.

O impacto conjunto dessas ideias projeta um ganho anual de R\$ 10,5 milhões em saving, dos quais R\$ 2,99 milhões já foram consolidados na etapa de controle.

O encerramento deste ciclo marca apenas o início de um roadmap estratégico de cinco anos. Com níveis crescentes de maturidade operacional e cultural previstos para os próximos anos, a Frimesa reafirma sua aposta no talento de quem constrói a Cooperativa no dia a dia.

Leite”, também desenvolvida na UFQ pela equipe formada por Viviane Rodrigues, Arão Lins, Valdinéia Monteiro e Deborah Freitag (sob liderança do champion Claudio Sandre), recuperou mais de R\$ 300 mil em incremento de margem durante a execução. O grupo foi contemplado com uma experiência de viagem em Foz do Iguaçu.

INVESTIR PARA TRANSFORMAR AS PESSOAS

A valorização do conhecimento interno e o incentivo à melhoria contínua refletem uma escolha estratégica da Alta Administração: priorizar o desenvolvimento humano como motor da eficiência.

“Estamos no caminho certo, investindo nas pessoas para que cresçam junto com a Cooperativa. A receita para o sucesso é simples: saber o que faz e gostar do que faz!”, disse Elias José Zydek, Presidente-Executivo da Frimesa na abertura do evento.

Para consolidar essa cultura meritocrática e engajar ainda mais os times nos próximos passos, a área Produtividade já anunciou novidades para a nova fase. “Com foco nas pessoas e na meritocracia, lançaremos este ano um novo ciclo com bônus a cada três projetos entregues. O objetivo é alinhar reconhecimento ao crescimento e levar a melhoria contínua aos nossos colaboradores”, comenta Joelber Zimmermann, Gerente Produtividade.

A sustentação dessa jornada baseia-se em quatro pilares integrados: Gestão de Projetos, Academia de Produtividade, Gestão de Dados e Gestão de Processos.

POR UM Paraná MAIS COOPERATIVO



Aponte a câmera
do seu celular para
o QR Code e leia o
material na íntegra
ou **Clique Aqui.**



A construção permanente e técnica do diálogo entre cooperativas, cooperados e o poder público é um dos pilares centrais do Paraná.Coop + Programa de Educação Política do Sistema Ocepar. Essa frente, iniciada em 2022, envolve a formação de multiplicadores, conscientização, voto consciente, relacionamento institucional e fortalecimento do setor.

Frente ao desafio das próximas eleições, nas quais os eleitores escolherão seus representantes para os cargos do Executivo e do Legislativo nas esferas estadual e federal, a instituição expandiu suas iniciativas com o lançamento da publicação “Propostas para um Paraná Mais Cooperativo”. O documento surge como um guia estratégico para conectar o setor produtivo e os novos e futuros líderes às pautas prioritárias do cooperativismo — como infraestrutura e logística (rodovias, ferrovias e armazenagem), segurança jurídica, defesa do ato cooperativo, crédito financeiro, seguro rural, inovação digital e sustentabilidade —, subsidiando a elaboração de políticas públicas e leis alinhadas ao desenvolvimento regional.

A iniciativa reforça a importância socioeconômica do cooperativismo paranaense, que abrange mais de 4 milhões de associados, responde por cerca de 20% do PIB total do estado e supera 60% do PIB agrícola. A publicação busca promover a educação política e dar suporte ao crescimento do setor, estando disponível em versão impressa nas cooperativas e em formato digital no site oficial do projeto.

O Presidente do Sistema Ocepar, José Roberto Ricken, destaca o valor institucional da publicação para a formulação de políticas de estado: "O planejamento estratégico e a ação coordenada são a base da nossa representatividade. O cooperativismo demonstra sua força quando apresenta propostas sólidas, consolidadas em uma agenda técnica capaz de subsidiar políticas públicas para o desenvolvimento sustentável do Paraná."

A relevância do alinhamento político e institucional também é reforçada por Luiz Roberto Baggio, Presidente do Conselho Deliberativo da Ocepar: "Hoje, acompanhamos mais de 5 mil projetos em tramitação em Brasília que impactam nossa rotina. É fundamental nos unirmos, aprofundarmos pautas e exercermos uma representação institucional técnica e consistente."

Aponte a câmera do seu celular para o QR Code e acesse o site do Tribunal Superior Eleitoral (TSE) ou [Clique Aqui](#).



Aponte a câmera do seu celular para o QR Code e acesse o site do Tribunal Regional Eleitoral do Paraná (TRE_PR) ou [Clique Aqui](#).

Voto consciente e transparente

A escolha dos representantes públicos exige reflexão e análise criteriosa. O voto consciente é a principal ferramenta democrática para assegurar que o desenvolvimento econômico e social do Paraná avance. Exercer a cidadania com responsabilidade significa avaliar propostas concretas que atendam às necessidades reais da população e do setor produtivo.

Ao avaliar as candidaturas, vale observar pontos fundamentais:

- **Desenvolvimento Regional:** Analise se as propostas contemplam eixos estratégicos para o crescimento das comunidades, como melhorias em logística e infraestrutura, estímulo ao crédito produtivo, inovação e sustentabilidade.

- **Geração de Oportunidades:** Verifique o compromisso do candidato com a criação de empregos, apoio aos produtores locais e valorização da economia regional.

- **Viabilidade Técnica:** Avalie se os planos de governo e projetos apresentados possuem soluções bem fundamentadas e exequíveis para os desafios do estado.

Para consultar informações de forma transparente, regras ou detalhes sobre o pleito e os cargos em disputa, o eleitor pode verificar diretamente os portais de serviços da Justiça Eleitoral no **Tribunal Superior Eleitoral (TSE)** e no **Tribunal Regional Eleitoral do Paraná (TRE-PR)**.

Ao escolher representantes comprometidos com propostas sólidas para a sociedade, o cooperativismo paranaense reforça seu papel de agente de transformação e desenvolvimento coletivo.



Seu Mario e esposa transformaram o trabalho e a dedicação de décadas em um legado que hoje segue pelas mãos dos filhos.

Sucessão no campo

FAMÍLIA UHLEIN
UNE TRADIÇÃO E
CONHECIMENTO
PARA MODERNIZAR
A PRODUÇÃO
LEITEIRA

Manter os jovens no campo e despertar nos filhos o desejo de dar continuidade ao trabalho rural é um dos grandes desafios da sucessão familiar. Para a família Uhlein, de Marechal Cândido Rondon, no Oeste do Paraná, permanecer na propriedade se tornou uma oportunidade de crescimento.

Há 26 anos na mesma área de 19 hectares e quase quatro décadas dedicados à atividade leiteira, Seu Mario e Dona Eliane construíram uma trajetória marcada pelo trabalho, pela paixão pelos animais e pela busca constante por evolução.

A relação com o leite começou ainda na infância de Seu Mario, que cresceu acompanhando o pai na atividade. Anos depois, na década de 1980, Dona Eliane recebeu uma vaca prenhe trazida do Uruguai, que ajudou a dar início à produção do casal. Na época, eram apenas 14 litros de leite por dia, transportados manualmente em latões até a estrada para o recolhimento.

Com trabalho e dedicação, a produção cresceu. Em 2007, a família já produzia entre 200 e 300 litros por dia e adquiriu o primeiro resfriador, iniciando uma nova fase de investimentos na propriedade.

COOPERATIVA:

Copagríl

PLANTEL

58 vacas em lactação

PRODUÇÃO

2.300 litros/dia

CONHECIMENTO QUE TRANSFORMA

A transformação ganhou força com a chegada dos filhos Anderson e Mario Junior, formados em Zootecnia. O conhecimento adquirido na faculdade passou a ser aplicado diretamente na propriedade, especialmente em nutrição, melhoramento genético, sanidade e manejo do rebanho. “Nós sabíamos lidar do jeito antigo, mas quando os dois entraram para a faculdade, trouxeram a teoria e a aplicaram na prática”, conta Seu Mário. Dos quatro filhos do casal, dois seguiram carreiras fora do agronegócio. Anderson e Mario Junior, porém, escolheram permanecer no campo e hoje trabalham ao lado dos pais, dividindo responsabilidades na condução da propriedade.

A rotina começa por volta das 5 horas da manhã e envolve desde a ordenha canalizada até o acompanhamento da alimentação e das condições do rebanho.

Há cerca de dois anos, a propriedade também avançou na modernização com a construção de um sistema de Compost Barn. A estrutura melhorou o bem-estar dos animais, com ventilação

adequada, livre acesso à água, camas secas e redução do estresse térmico.

Atualmente, o rebanho conta com 58 vacas em lactação, alimentadas com uma dieta balanceada de silagem, pastagem e ração, conforme as necessidades nutricionais dos animais. A produção total é de 2.300 litros por dia, resultando em uma média de aproximadamente 39 litros por vaca.

OLHAR PARA O REBANHO

Para os irmãos Uhlein, o conhecimento técnico é complementado pela observação diária dos animais. Estar atento ao comportamento do rebanho permite identificar rapidamente alterações e possíveis problemas. “Aprendemos a ler os sinais do rebanho. Só de observar, já sabemos se a vaca está bem. Se ela sai da ordenha e não vai direto ao cocho, por exemplo, já acendemos o alerta para investigar”, explicam.

Essa combinação entre experiência e conhecimento técnico tornou-se um dos diferenciais da propriedade. Enquanto os pais carregam décadas de vivência na atividade, os filhos trazem novas ferramentas e métodos para aprimorar a produção.

A família também mantém uma relação de longa data com a cooperativa. Associados à Copagríl, desde 1988, os Uhlein encontraram na parceria um apoio que acompanhou as diferentes fases da atividade leiteira.

UM FUTURO CONSTRUÍDO EM FAMÍLIA

A transição acontece de forma gradual: Anderson e Mario Junior assumem novas responsabilidades, apoiados pela experiência de décadas dos pais. Os planos incluem ampliar a produção e investir em tecnologia, mantendo o foco no bem-estar animal. Para os Uhlein, a sucessão vai além do repasse de terras: é unir gerações e conhecimento para transformar a permanência no campo em uma oportunidade de crescimento e garantir que a história construída pelos pais continue sendo escrita pelos filhos.

Irmãos Anderson e Mario Junior aliam formação técnica e experiência para dar continuidade à atividade leiteira.

A qualidade por trás do sabor

MUITO ANTES DE VIRAR QUEIJO OU IOGURTE, O LEITE CUMPRE UMA JORNADA RIGOROSA DE CUIDADOS. CIÊNCIA E BOAS PRÁTICAS GARANTEM PRODUTOS DE EXCELÊNCIA.

A xícara de café com leite ou o iogurte do café da manhã carregam uma jornada de cuidados que começa bem cedo, ainda na sala de ordenha. Afinal, a excelência que a Frimesa entrega na fábrica nasce e ganha força na propriedade rural. Cuidados rigorosos com a higiene dos animais, das instalações e dos equipamentos, somados à refrigeração imediata, formam a primeira barreira contra a multiplicação de microrganismos. Preservar as características naturais do leite cru desde a origem é o grande segredo para a produção de derivados lácteos impecáveis.

No Brasil, quem dita as regras do jogo é o Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA). O órgão estabelece os rigorosos requisitos de identidade e qualidade do leite cru refrigerado, mapeando desde os critérios de produção até o momento da recepção pela indústria. Entre as principais exigências, destaca-se a manutenção do produto sob refrigeração constante, devendo chegar à fábrica a uma temperatura máxima de 7 °C.

Para os produtores parceiros da Frimesa, a qualidade é ainda mais alta. Todas as propriedades fornecedoras precisam, obrigatoriamente, estar integradas ao Programa de Qualificação

A jornada do leite

Descubra como o cuidado no campo e na indústria garantem o sabor e a qualidade dos lácteos que chegam à sua mesa:

Na ordenha:

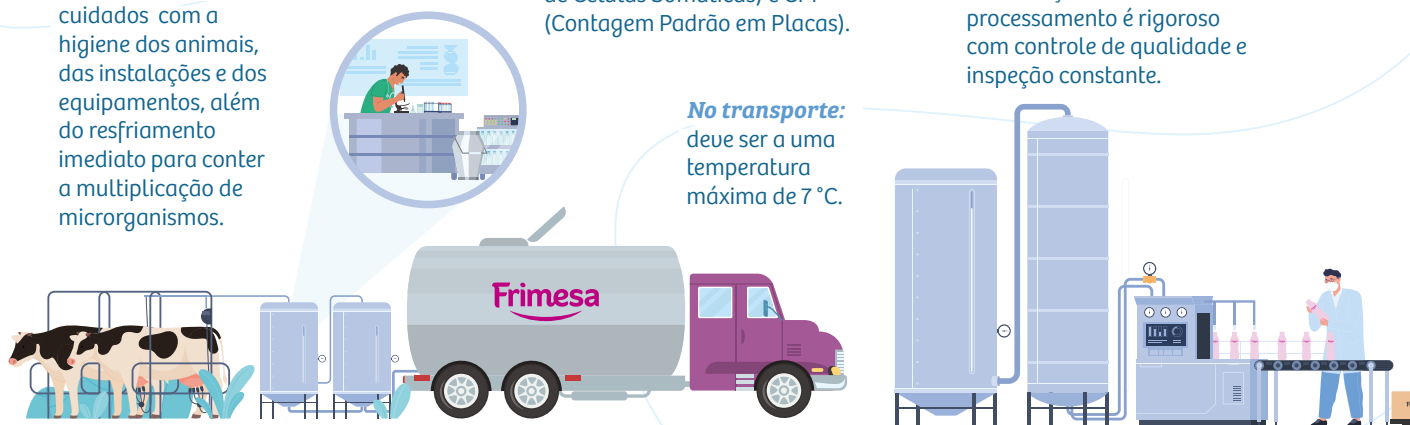
cuidados com a higiene dos animais, das instalações e dos equipamentos, além do resfriamento imediato para conter a multiplicação de microrganismos.

Testes de CCS (Contagem de Células Somáticas) e CPP (Contagem Padrão em Placas).

No transporte: deve ser a uma temperatura máxima de 7 °C.

Na indústria:

As amostras das propriedades passam pelo laboratório para avaliar composição, higiene, adulterações e resíduos. O processamento é rigoroso com controle de qualidade e inspeção constante.



de Fornecedores de Leite (PQFL). Muito mais do que uma cartilha de regras, o programa é uma parceria estratégica que orienta, acompanha e promove a melhoria contínua. Ao implementar as Boas Práticas Agropecuárias, o PQFL fortalece o elo de confiança e eficiência entre o produtor rural e a indústria.

A CIÊNCIA DENTRO DO TANQUE

Mas, na prática, como essa qualidade é aferida ainda na fazenda? A resposta está nos tanques de refrigeração, que são constantemente monitorados por meio de análises da Rede Brasileira de Laboratórios de Controle da Qualidade do Leite (RBQL). É neste momento que entram em cena duas siglas fundamentais: a CCS (Contagem de Células Somáticas) e a CPP (Contagem Padrão em Placas).

A CCS funciona como um verdadeiro "exame de saúde" do rebanho, indicando a condição da glândula mamária e emitindo um alerta precoce para problemas como a mastite. Já a CPP é o termômetro da limpeza, refletindo diretamente as condições de higiene aplicadas durante a ordenha, o armazenamento e a refrigeração.

O IMPACTO NO SABOR

A jornada da qualidade segue rígida. Quando o caminhão transportador chega à unidade industrial, uma nova bateria de testes é acionada. Amostras

de cada compartimento do tanque passam imediatamente pelo laboratório interno. O objetivo é avaliar a composição, atestar a higiene, investigar qualquer tipo de adulteração e rastrear possíveis resíduos. Trata-se de um filtro rápido e implacável para garantir que apenas a matéria-prima perfeita siga para as etapas de processamento.

Todo esse preciosismo técnico tem uma razão clara: a qualidade da matéria-prima define o produto final. Na produção de queijos, por exemplo, a composição e a carga microbiológica do leite impactam o rendimento da fábrica, o tempo de coagulação, a textura, o sabor e a maturação. Um leite com alterações pode causar defeitos tecnológicos e sensoriais irreversíveis.

Com os iogurtes, a lógica é idêntica. O leite precisa ser o ambiente ideal para o desenvolvimento das culturas lácticas, as bactérias responsáveis pela fermentação. Qualquer desliz na qualidade ou um tempo de armazenamento prolongado pode inibir o trabalho dessas culturas, afetando diretamente a acidez e a estabilidade da textura.

Fica evidente, portanto, que a qualidade do leite vai muito além de análises pontuais. É um trabalho de precisão e continuidade, uma engrenagem viva que une produtores, transportadores e indústria. Um esforço conjunto para transformar a dedicação do campo em alimentos seguros, nutritivos e inesquecíveis na mesa do consumidor.

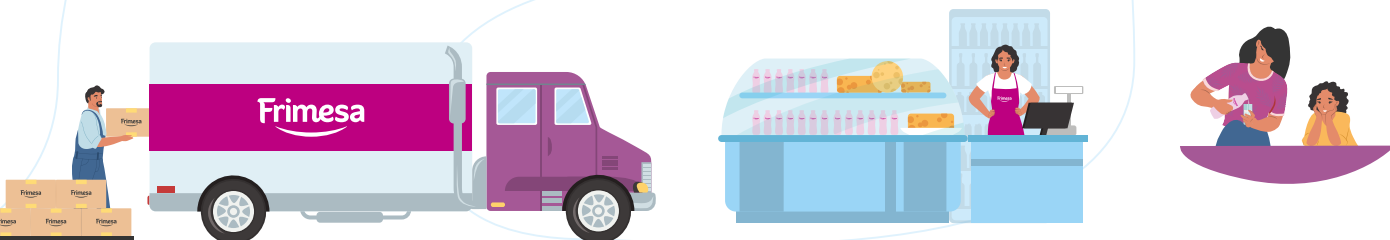
Transporte ao mercado:

Os veículos refrigerados operam com temperaturas monitoradas e acomodação correta para prevenir danos físicos às embalagens.

No supermercado:

Limpeza constante nos balcões, além de expositores e balcões refrigerados que são mantidos em temperaturas controladas

Qualidade na mesa do consumidor: A engrenagem viva que une campo, transporte e indústria para transformar a dedicação em alimentos seguros, nutritivos e inesquecíveis.



Frimesa entre as Campeãs da Inovação

COOPERATIVA É DESTAQUE NA CATEGORIA DE PRODUÇÃO EM RANKING QUE AVALIA IMPACTO NO MERCADO, APLICAÇÃO DE INTELIGÊNCIA ARTIFICIAL E DESENVOLVIMENTO DE NOVOS PRODUTOS.

O futuro já começou, é com essa ideia que a Frimesa é reconhecida como uma das organizações mais inovadoras da Região Sul do Brasil. No último dia 13 de agosto, a cooperativa conquistou o 3º lugar na categoria "Cooperativas de Produção", do prestigiado ranking Campeãs da Inovação do Sul 2026, promovido pelo Grupo AMANHÃ em parceria com a consultoria internacional IXL Center.

Em sua 22ª edição, o levantamento consolidou-se como a principal referência do jornalismo econômico voltado à inovação na região. A premiação utiliza a metodologia do Global Innovation Management Institute (GIMI) para avaliar empresas que geram impacto real e transformam a sociedade e o mercado. Os critérios de análise abrangem Cultura, Organização, Processos, Recursos e Estratégia, além da dimensão de Resultados — que mede a capacidade de transformar ideias em ganhos concretos, tangíveis e mensuráveis.

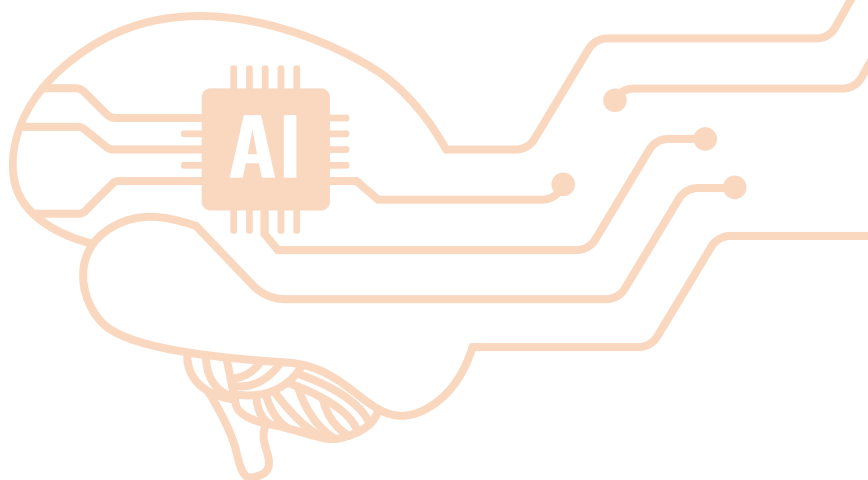
Gerente De Vendas da
Filial do Rio Grande
do Sul - Anderson Lino
da Silva, recebe premiação.

RECONHECIMENTO E COMPROMISSO COM O FUTURO

A posição no pódio reforça o compromisso contínuo da Frimesa com a eficiência operacional e a busca por soluções transformadoras. Esse reconhecimento é fruto direto do trabalho estratégico da área de Pesquisa, Desenvolvimento e Inovação (P&Di). Por meio do fortalecimento da "inovação aberta", a equipe desenvolve e executa projetos em conjunto com parceiros do ecossistema tecnológico e acadêmico.

Na prática, essa abertura se traduz em iniciativas de alto impacto para o negócio da cooperativa, destacando-se:

- **Sustentabilidade e rentabilidade:** Projetos focados na agregação de valor a coprodutos;
- **Tecnologia de ponta:** Aplicação de Inteligência Artificial (IA) na classificação de carcaças;
- **Segurança alimentar:** Controle de Salmonella na cadeia produtiva de suínos — um projeto considerado disruptivo e de grande impacto para todo o setor.



RESULTADOS QUE CHEGAM AO CONSUMIDOR

Internamente, a área de P&Di também dedica esforços constantes à expansão e ao aprimoramento do portfólio da marca. O impacto dessas ações é comprovado em números: apenas em 2025, o trabalho resultou na criação de 35 novos produtos e em mais de 220 melhorias e adequações técnicas realizadas em formulações e embalagens.

A premiação reflete e coroa o esforço conjunto de todos os profissionais envolvidos na missão de transformar conhecimento e tecnologia em valor real, beneficiando diretamente toda a cadeia produtiva, desde os colaboradores até a mesa dos consumidores.

O prêmio Campeãs da Inovação 2026 simboliza a conquista do 3º lugar na categoria Produção. Um reconhecimento ao investimento contínuo da Frimesa em Inteligência Artificial, desenvolvimento de novos produtos, segurança alimentar e inovação com impacto direto no mercado.





Dia C: o coop no Oeste

FRIMESA E COOPERATIVAS PARCEIRAS MOBILIZAM A REGIÃO OESTE COM AÇÕES SOCIAIS

O Dia de Cooperar (Dia C) de 2026, celebrado sob o tema nacional "Quando a escolha é cooperar, o mundo gira melhor", mobilizou o Oeste do Paraná ao longo do mês de agosto. Colocando em prática o sétimo Princípio do Cooperativismo — o Interesse pela Comunidade —, a Frimesa reforçou seu compromisso social e uniu forças a diversas cooperativas da região em uma grande corrente de ações solidárias.

Em Medianeira, a solidariedade ganhou força com a realização da terceira edição do Risoto Solidário. A iniciativa reuniu mais de cem voluntários e serviu 600 jantares e bingo, graças ao esforço conjunto de oito cooperativas locais: Frimesa, Cresol, Lar, Lar Credi, Sicoob, Sicredi, Unimed e Uniprime. Toda a arrecadação do evento foi destinada à Associação Medianeirense de Portadores de Parkinson (AMPP). Os recursos vão viabilizar a estruturação do projeto Vida em Movimento, um espaço permanente de reabilitação.

Em Assis Chateaubriand, a mobilização na Praça dos Pioneiros consolidou uma importante rede de apoio. A parceria entre Frimesa, Sicoob, Cresol, C.Vale, Sicredi e Unimed resultou na arrecadação de cerca de três toneladas de alimentos não perecíveis. Os mantimentos foram repassados diretamente às entidades assistenciais do município.



Ações voluntárias realizadas em parceria com outras cooperativas, em Assis Chateaubriand, Marechal Cândido Rondon e Medianeira, mobilizaram doações de alimentos, recursos e iniciativas em benefício de entidades e comunidades locais.

A programação em Marechal Cândido Rondon reuniu voluntários e a comunidade em ações voltadas, tanto para a arrecadação de alimentos quanto para o cuidado com o meio ambiente. A iniciativa promoveu o plantio e distribuição de 800 mudas de árvores frutíferas nativas, deixando um legado de sustentabilidade para as futuras gerações.

A união de esforços traz resultados reais, afinal, quando a escolha é cooperar, o mundo gira melhor!



Apoio Agosto Lilás

Encontro no CPC Arandurá, em Medianeira (PR) reforça a importância do diálogo na construção de relações mais saudáveis.

FRIMESA PROMOVE PALESTRA DE CONSCIENTIZAÇÃO PARA A COMUNIDADE DE MEDIANEIRA

A Frimesa aderiu à campanha Agosto Lilás, mobilização nacional dedicada à conscientização e ao enfrentamento da violência doméstica e familiar contra a mulher. No dia 26 de agosto, o CPC Arandurá, em Medianeira, foi palco desse importante momento de reflexão com a palestra “Homens e mulheres na construção de relações mais saudáveis”, ministrada pela consultora Larissa Hack.

Em um ano simbólico como 2026, quando a Lei Maria da Penha celebra 20 anos, o encontro destacou, com empatia e sensibilidade, que a agressão vai muito além das marcas físicas visíveis, englobando também as violências psicológica, sexual, patrimonial e moral.

Representando a Frimesa no evento, a Assessora de Relações com a Comunidade, Elisa Fredo, e o Gerente Corporativo Industrial da área de Carnes, Gerson Elsenbach, reforçaram o papel ativo da cooperativa com o tema. Durante a ocasião, Elisa destacou o papel ativo da Frimesa no cuidado com as pessoas e, com um olhar sensível, ressaltou que democratizar o conhecimento é essencial para romper o ciclo do silêncio. Para a cooperativa, apoiar essa causa reflete nosso compromisso genuíno em usar a força do cooperativismo para promover a empatia, acolher e ajudar a construir uma sociedade mais segura para todas as mulheres.

O evento contou com o apoio da Prefeitura Municipal de Medianeira, da Polícia Militar e dos conselhos locais dedicados aos direitos e à segurança da população (CMDM, Conselho da Comunidade e CONSEG).



Frimesa reforça seu compromisso com ações de conscientização e enfrentamento à violência contra a mulher.



Por dentro da **Frimesa**

**UNIDADE FRIGORÍFICA DE
MEDIANEIRA: CONHEÇA A FORÇA
DA UNIDADE BERÇO DA MARCA, QUE
PRODUZ 1 MILHÃO DE QUILOS DE
ALIMENTOS POR DIA.**



Você sabia que a marca Frimesa nasceu aqui?

A marca Frimesa nasceu na Unidade Frigorífica de Medianeira (UFM). Essa história começou a ser escrita em 1979, quando a estrutura do antigo Frigorífico Medianeira S.A. foi adquirida pela Central de Cooperativas. Foi a junção das iniciais desse frigorífico que deu origem ao nome e à identidade da marca: Frigorífico Medianeira Sociedade Anônima.



Início das operações:

1980



Área construída:

71.860m² (fábrica e anexo) - equivale a 10 campos de futebol integrados e cobertos.



Capacidade de processamento:

6.600 suínos por dia.



Colaboradores:

4.700



Industrialização:

1 milhão de quilos de alimentos por dia são industrializados.



Linhas de produção:

14 linhas resultando em um mix de mais de 350 produtos.



Preservação Ambiental:

Aproximadamente 50 hectares de mata nativa são mantidas no Parque Ambiental.

Dariamente, cerca de 1 milhão de quilos de alimentos produzidos de carne suína saem da Unidade Frigorífica de Medianeira (UFM) para abastecer mesas de todas as regiões do Brasil e do mercado externo. Mais do que uma planta industrial de grande porte, a UFM é um pilar estratégico fundamentado na excelência, na capacidade produtiva e na integração total de seus processos.

Com capacidade para processar 6.600 suínos por dia, a unidade atua desde o recebimento dos animais, abate, resfriamento, desossa e cortes, industrialização, embalagem e expedição.

Essa estrutura integrada permite aproveitar diferentes partes da matéria-prima, transformando-a em um dos portfólios mais completos e diversificados do mercado. De Medianeira saem cortes in natura e temperados, miúdos, carcaças, salgados, banha, presuntaria, defumados, bacon, linguiças, salsichas, mortadelas, hambúrgueres, salames, copa curada e pepperoni, entre outros produtos.

06 robôs fazem parte da produção UFM
Três linhas atuam no abate e três na industrialização,
ajudando a tornar os processos mais precisos
e automatizados

DE 500 A 6.600 SUÍNOS

A história da Unidade Frigorífica de Medianeira começou em uma escala muito diferente da atual. Em 1979, a então Sudcoop adquiriu a estrutura do antigo Frigorífico de Medianeira S.A — movimento que marcou a entrada da Central de Cooperativas no segmento de carnes e impulsionou a agroindustrialização no Oeste do Paraná.

Em julho de 1980, o frigorífico iniciou suas atividades com capacidade para processar 500 suínos por dia, produzindo linguiças, carnes curadas e defumadas, salames, copa e cortes in natura. A primeira grande ampliação ocorreu em 1986, quando a capacidade saltou para 1.200 suínos diários. Apenas dez anos depois, em 1996, novas melhorias — como a aquisição do túnel de congelamento e a implementação do processo contínuo de desossa — elevaram a capacidade para 2.500 cabeças por dia.

A partir de 2007, a unidade deu um verdadeiro salto de crescimento, com grandes investimentos em capacidade produtiva, modernização das linhas e logística. O conjunto de melhorias elevou a capacidade em mais de 400%, alcançando o patamar atual de 6.600 suínos processados por dia.

Outro marco desse período foi a construção do Centro de Distribuição (CD) anexo à fábrica, aproximando produção, armazenagem e logística. A estrutura trouxe mais agilidade à expedição e eficiência ao armazenamento, à organização dos pedidos e ao fluxo de saída dos produtos. Com o avanço das operações, a UFM consolidou-se como um dos principais complexos de processamento de carne suína da Frimesa.

HISTÓRIA CONSTRUÍDA POR PESSOAS

Ao longo das décadas, colaboradores acompanharam mudanças nos processos, novas tecnologias e a modernização da estrutura, crescendo junto com a indústria.

Um deles é o superintendente industrial Vitor Frosi, que acompanhou de perto diferentes fases dessa transformação. Desde sua chegada à cooperativa, em 1987, buscou transformações fundamentais para modernizar os processos e introduzir tecnologias de ponta na planta.



"Para transformar a Unidade de Medianeira em uma referência, fomos buscar o que havia de mais avançado no mundo. Tivemos que criar praticamente do zero todas as linhas de industrializados. Cruzamos o oceano para conhecer de perto as tecnologias, equipamentos e processos adotados na Europa, adaptando e trazendo as melhores práticas para a nossa fábrica. Junto com isso, formamos pessoas especializadas para acompanhar essa evolução" destaca Frosi.

A evolução pode ser percebida na própria estrutura, como explica Gerson Elsebanch, gerente corporativo da área de carnes, que atua na Frimesa desde 1992: "Quando cheguei, éramos 500 colaboradores; hoje somos 4.700. Um grande exemplo dessa evolução tecnológica é a linha de presuntaria. Fomos pioneiros no Brasil ao buscar essa tecnologia fora do país, na Espanha. Outras empresas chegaram a visitar a unidade para conhecer o projeto e a tecnologia que havíamos implantado. Hoje, produzimos 120 toneladas por dia, sendo 35 ton/dia já fatiada. Olhando esses números, percebemos o quanto a UFM se transformou".

Com essa sólida experiência, ele destaca os principais desafios da operação e os rumos para o futuro da indústria hoje: "O nosso desafio é otimizar a produção, ocupar as nossas capacidades e transformar a matéria-prima em produtos de qualidade, atendendo aos requisitos da legislação e do mercado".



Uma fábrica de salames



Entre os produtos que marcam a trajetória da unidade, o salame ocupa um lugar especial. Presente desde os primeiros anos de funcionamento, ele foi um dos primeiros itens industrializados da UFM e permaneceu no portfólio enquanto a indústria crescia e incorporava novas tecnologias de produção e maturação.

Hoje, a produção de salames é concentrada exclusivamente na unidade de Medianeira, com capacidade de 120 toneladas por mês e conta com 12 diferentes produtos ao mercado — como Salaminho, Italiano e Milano.

E vêm novidades por aí! A partir de outubro, a Frimesa lançará uma nova linha de salames encartelados: fatiados e acondicionados em embalagens de 100 gramas, prontos para o consumo. A inovação atende à crescente busca por praticidade e amplia as possibilidades de consumo de um produto que faz parte da história da unidade desde a sua fundação.

ALÉM DA INDÚSTRIA

A UFM faz parte de um complexo que reúne produção, logística, gestão e iniciativas ambientais. No mesmo espaço, a Sede Administrativa da Frimesa integra essa estrutura, conectando informações e decisões à operação e aos diferentes caminhos que levam os produtos aos mercados e consumidores.

Ao redor da unidade, uma extensa faixa verde forma uma área de preservação. A área reúne aproximadamente 50 hectares de mata nativa, contribuindo para a conservação da biodiversidade e a proteção do Rio Alegria. A área preservada mantém a natureza presente no entorno da indústria e reforça o cuidado com os recursos.

O reaproveitamento de efluentes industriais impulsiona a sustentabilidade ao transformá-los, por meio da digestão anaeróbica, em biogás. Esse recurso é utilizado internamente como fonte de energia térmica, substituindo o uso de GLP. Em andamento, está o investimento na modernização do sistema de tratamento de efluentes, que reflete o compromisso da Frimesa com a sustentabilidade e com a comunidade ao redor, assegurando o controle rigoroso da água, a eficiência operacional e a redução de odores. ●



Fronteiras que unem

DIVERSIDADE CULTURAL QUE FORTALECE A FRIMESA

O Oeste do Paraná é conhecido nacionalmente como a terra do cooperativismo e do agronegócio. Mas, além da produtividade, a região também se tornou símbolo de acolhimento.

Nesse cenário, a Frimesa se consolidou como um verdadeiro porto seguro para centenas de imigrantes que deixaram seus países em busca de dignidade e de um novo futuro. Vindos de nações marcadas por crises humanitárias e econômicas, esses profissionais encontram na cooperativa oportunidades de trabalho, estabilidade e qualidade de vida. Em contrapartida, contribuem com dedicação e compromisso para uma das operações mais robustas do país.

Esse movimento regional reflete uma realidade expressiva em todo o estado: De acordo com o Observatório Regional de Governança Migratória (OrgMigra), o Paraná tornou-se o terceiro estado com o maior número de migrantes e refugiados no Brasil, no período de 2010 a 2025.

TRAJETÓRIAS QUE SE ENCONTRAM

E é no dia a dia da cooperativa que esse acolhimento ganha rostos, nomes e sonhos. A estatística vira realidade quando as portas abertas pela empresa se cruzam com a determinação de quem precisou recomeçar e buscou um porto seguro para a família.

É o caso do haitiano Jean Wisler, de 33 anos. Ele morou por um período em Miami (EUA), trabalhando como motorista de aplicativo, onde sua mãe e irmãos residem até hoje. No entanto, o “sonho americano” não o cativou. Incomodado

com a falta de respeito e a insegurança, decidiu retornar definitivamente ao Brasil. Aqui, aprendeu português, formou-se mecânico e conheceu a esposa, que é cubana. Juntos, tiveram dois filhos brasileiros, formando um lar multicultural onde se fala crioulo haitiano, espanhol e português. Em 2026, mudou-se para Medianeira com a família, hoje ele e a esposa são colaboradores da Frimesa, e Jean atua no setor de Expedição. “Aqui, não encontrei apenas um trabalho, mas respeito, oportunidade e uma verdadeira família. Hoje tenho tranquilidade para sonhar e investir na educação dos meus filhos”, celebra Jean, com a certeza de que encontrou um lugar que realmente valoriza as pessoas.

CORAGEM PARA RECOMEÇAR

Para a cubana Daili Galvez, de 45 anos, a travessia exigiu coragem. Em 2025, ela e o marido deixaram Cuba devido às dificuldades



Imigrantes na Frimesa



Nos últimos três anos, a Frimesa registrou a passagem de 4.207 colaboradores estrangeiros. Atualmente, a cooperativa conta com 1.790 trabalhadores ativos de mais de 30 nacionalidades, atuando nas unidades de Medianeira, Marechal Cândido Rondon e Assis Chateaubriand. O grupo é composto principalmente por:

1067
Venezuelanos

409
Paraguaios

120
Cubanos

116
Haitianos

econômicas e à falta de perspectivas. A decisão mais difícil, no entanto, foi deixar os quatro filhos temporariamente. Além da estabilidade, Daili buscava pela liberdade de estudar: em seu país o acesso à universidade é proibido para maiores de 36 anos, o que havia bloqueado seu sonho de atuar na área da saúde.

Ao chegar no Brasil, ela encontrou o cenário ideal para recomeçar. Ao conquistar uma oportunidade no setor de embalagens secundárias da Frimesa, em Medianeira, Daili garantiu estabilidade e condições financeiras para pagar seus estudos e construir uma base sólida para a vinda de seus filhos. Hoje, Daili concilia o trabalho na cooperativa com os cursos de Técnica em Laboratório e Auxiliar de Enfermagem. O esforço já rende frutos: ela conseguiu trazer três filhas ao Brasil, sendo que duas delas seguiram os passos da mãe e também trabalham na cooperativa, no setor de abate. Focada na conquista da casa própria, ela resume: "Aqui aprendi que o conhecimento não tem idade e que as oportunidades são reais para quem quer crescer".

RECONSTRUÇÃO DE UM LAR.

A história da **Yliana Carolina Guerra**, venezuelana de 49 anos, também é marcada pela coragem. Enfrentando a extrema crise em seu país, período em que chegou a ter apenas arroz para alimentar as crianças, ela abriu mão de sua

carreira como educadora, vendeu casa e deixou temporariamente seus sete filhos para desembarcar no Paraná, em julho de 2022.

Em 2023, conquistou uma vaga no refeitório da Frimesa, ambiente que se tornou sua escola para aprender o português no dia a dia. Com o trabalho na cooperativa, ela alcançou seu maior objetivo: trazer toda a família, e hoje os sete filhos já estão reunidos com ela no Brasil. A dedicação inspirou a família: dois filhos trabalham na cozinha da unidade e uma filha ingressou como jovem aprendiz. Com o foco voltado para a conquista da casa própria e a graduação dos filhos, Yliana resume seu sentimento com gratidão: "Eu me sinto protegida pela Frimesa. A cooperativa me deu estabilidade econômica e hoje tenho segurança para cuidar da minha família e sonhar em voltar a dar aulas".





Cultura de cuidado



ACOLHIMENTO, INFORMAÇÃO
E SUPORTE PARA A GESTAÇÃO
E O PÓS-PARTO DE NOSSAS
COLABORADORAS.

A maternidade traz mudanças físicas, emocionais e novos desafios para a rotina profissional. Junto com a emoção do positivo, muitas vezes chegam incertezas: como equilibrar essa nova fase com a vida de trabalho? Haverá o suporte necessário na empresa?

Para garantir que cada colaboradora viva esse momento com tranquilidade, carinho e segurança, a Frimesa reformulou o programa para gestantes, agora chamado Coração de Mãe. Parte do projeto Frimesa com Elas, a iniciativa une as equipes de Saúde e Segurança do Trabalho e Gente e Gestão para humanizar, padronizar e acompanhar toda a jornada da gestante — desde a descoberta da gravidez até o retorno planejado ao trabalho após a licença-maternidade. O programa oferece orientações sobre saúde, direitos e bem-estar, contando com acompanhamento mensal, suporte nutricional, encontros educativos e gestão de restrições na rotina.



Cuidado e suporte

O acolhimento começa no acompanhamento da saúde e se estende à rotina de trabalho. Durante a gestação, as colaboradoras contam com um suporte completo em todas as etapas dessa jornada:

- ♥ **Saúde e Bem-estar:** Pré-natal rigoroso, apoio nutricional e pausas garantidas para alimentação e hidratação.
- ♥ **Segurança no Trabalho:** Readequação funcional imediata (evitando esforço ou exposição a ruídos) e supervisão atenta para garantir um ambiente 100% seguro.
- ♥ **Retorno Acolhedor:** Adaptação gradativa e respeitosa após a licença-maternidade, respeitando o tempo e as necessidades de cada mãe.
- ♥ **Celebração:** Um Kit Bebê especial para comemorar a chegada do mais novo integrante da Família Frimesa.

Iniciativas como o Coração de Mãe refletem um compromisso genuíno com o cuidado e o acolhimento. Ao cuidar de quem gera o futuro, a Frimesa demonstra que o verdadeiro pilar da cooperativa são as pessoas — e os pequenos corações que estão a caminho.

O lançamento dessa nova fase ocorreu no dia 27 de julho, reunindo 141 colaboradoras em um espaço de acolhimento e escuta. O encontro contou com uma roda de conversa conduzida pela obstetra Dra. Luana Filus Mallmann, que esclareceu dúvidas, desmistificou medos e compartilhou orientações valiosas para uma gestação saudável.

TOUCA ROSA

O destaque visual do programa é de uma simplicidade brilhante: a Touca Rosa. Em um ambiente industrial onde o branco predomina, a cor funciona como uma identificação afetuosa e imediata. Ao vesti-la, a colaboradora sinaliza para toda a fábrica que ali se gera uma vida, ativando uma rede de proteção coletiva. "Essa é uma ação que gera segurança. Supervisores e colegas passam a identificar a gestante de longe e a reforçar os cuidados necessários durante as atividades. A cooperativa inteira veste o compromisso de protegê-la", destaca Cinara Munhoz Cazorla, gerente corporativa de Gente & Gestão, SST e Restaurantes.

Na prática, o impacto é visível. Mônica dos Santos, encarregada de seção no setor Toscana, está grávida de 16 semanas (4 meses) à espera de Alice ou Mateo. Ela teve o privilégio de ser a primeira colaboradora a estreitar a novidade e conta como a iniciativa mudou sua rotina. "Percebi um grande cuidado de todos. Nos corredores, escuto:

"Mais do que uma cor, pra mim a touca rosa representa cuidado, respeito e acolhimento".

Mônica dos Santos

Encarregada de Seção UFM

'Olha, ela está grávida, que linda!'. A equipe também se antecipa para evitar que eu faça esforço físico, como mudar uma mesa de lugar. A touca rosa virou um símbolo de respeito à maternidade e me sinto muito acolhida e valorizada", relata.

A Frimesa entende que a gestação envolve toda a família. Além do acolhimento às mães, os pais da cooperativa também foram integrados ao programa. Eles recebem uma cartilha especial com informações práticas e dicas para incentivar a paternidade ativa desde os primeiros dias.

Gente&Gestão ACONTECE



Reconhecimento: 35 anos de Frimesa

A Frimesa celebrou um marco histórico: 35 anos de dedicação de 15 colaboradores. Em um café da manhã especial, ao lado do presidente Elias José Zydek, os profissionais celebraram uma trajetória marcada por histórias, conquistas e amizades construídas ao longo de mais de três décadas. Para reconhecer esse importante marco, cada homenageado recebeu um presente especial: uma televisão de 65 polegadas. A homenagem representa o reconhecimento e a gratidão da Frimesa por uma vida dedicada à cooperativa e pela contribuição de cada profissional para essa história.

Programa Futuros Líderes Frimesa

A Frimesa iniciou o Programa Futuros Líderes Frimesa, integrado à Academia de Liderança, uma das academias do Frimesa Educação Corporativa. A iniciativa busca desenvolver talentos com potencial para assumir novos desafios e responsabilidades, preparando profissionais para as necessidades futuras da cooperativa. A primeira turma reúne 40 profissionais, selecionados entre 236 inscritos. Com duração de 12 meses, o programa está organizado em três blocos de desenvolvimento: Educação Formal, com 15 treinamentos; Workshops e Mentorias; e Experiência Prática, por meio da gestão compartilhada. Para Cinara Munhoz Cazorla, Gerente Corporativa de Gente & Gestão, SST e Restaurantes, o programa está vinculado ao planejamento estratégico da Frimesa e busca preparar talentos para atender aos desafios de expansão e crescimento da companhia.



Lançamento: plataforma Educação Corporativa

A Frimesa deu mais um passo no fortalecimento do desenvolvimento interno com o lançamento da plataforma Frimesa Educação Corporativa, disponível no portal Eu.Frimesa. A iniciativa centraliza conteúdos interativos, cursos e trilhas de aprendizagem focadas em impulsionar a carreira e o aperfeiçoamento contínuo dos seus colaboradores. O novo ambiente virtual foi projetado para garantir acesso rápido, simplificado e autônomo ao conhecimento, preparando as equipes para os desafios do mercado. A ferramenta amplia as oportunidades de capacitação de forma democrática, reafirmando o compromisso da cooperativa em investir no potencial de quem faz a empresa acontecer todos os dias.



Gente que faz a nossa história

ABAIXO VOCÊ CONFERE A TRAJETÓRIA DE COLEGAS QUE AJUDAM A CONSTRUIR A FRIMESA TODOS OS DIAS.



33 ANOS

Inocencio Mareco Torres

Manutenção Industrial - Un. Fabril de Queijos de Marechal Cândido Rondon

“O estudo é a única coisa que ninguém tira de você. Se quiser crescer, o caminho é estudar.” É com essa certeza que Inocencio Mareco, da seção de Manutenção Industrial, celebra seus 33 anos de Frimesa. Ele ingressou na cooperativa em 1993, na produção de queijos, após deixar o trabalho no campo. Permaneceu no setor por 15 anos, até vivenciar o grande marco de sua carreira: a retomada dos estudos. Com o apoio da cooperativa, concluiu o ensino básico e formou-se técnico em Eletromecânica aos 41 anos, migrando para sua área atual. Ao longo de mais de três décadas, ele se adaptou à automação e modernização industrial, realizou o sonho da casa própria e do carro, e hoje define sua jornada em uma palavra: aprendizado.

Mariza Zanatta Stempniak

Embalagem Secundária - Unidade Frigorífica de Medianeira

Mariza Stempniak iniciou sua história na Frimesa há 16 anos, quando chegou à cooperativa em busca de uma oportunidade de trabalho. Sem saber se havia vagas disponíveis, deixou seus documentos na unidade e, para sua surpresa, foi selecionada no mesmo dia para participar do processo seletivo e iniciar sua trajetória. Ela começou na produção, no setor de embutidos, onde permaneceu por 15 anos. Há um ano, passou a atuar na área secundária, acompanhando novos processos e tecnologias. Ao longo dessa caminhada, acumulou aprendizados, amizades e experiências, além de contribuir na capacitação de novos colaboradores. Para Mariza, o local representa muito desenvolvimento profissional e pessoal. “A Frimesa dá oportunidades. É preciso buscar conhecimento e se capacitar para crescer”, destaca. Hoje ela resume sua relação com a cooperativa em uma palavra: gratidão.



16 ANOS



8 ANOS

Millena Silva dos Santos

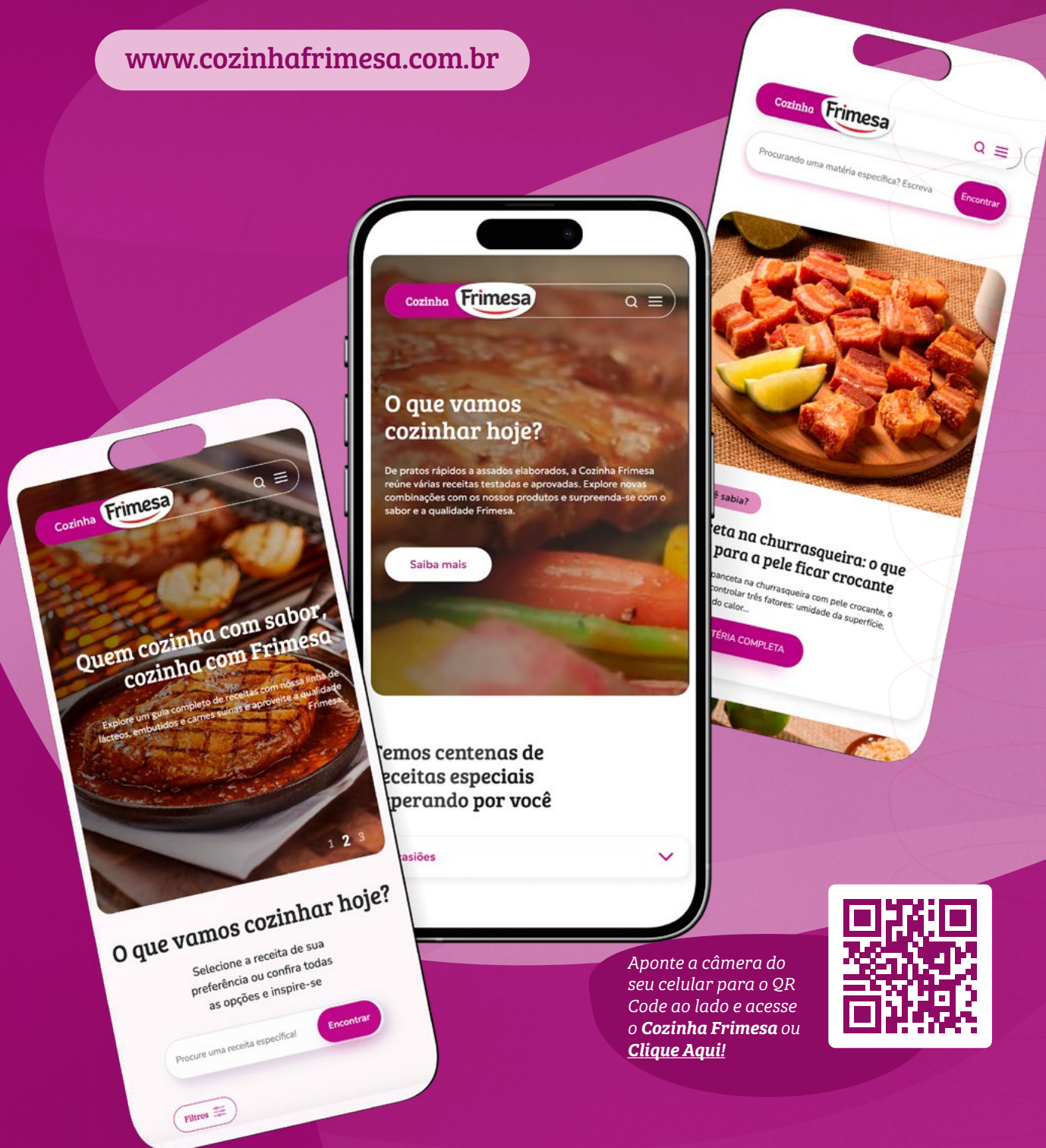
Encarregada de Turno – Unidade Frigorífica de Assis Chateaubriand

Completando oito anos de cooperativa, a paulista Millena dos Santos construiu uma trajetória de coragem e crescimento rápido. Sua história na Frimesa começou após se mudar sozinha para o Paraná, aos 17 anos, para estudar Engenharia de Alimentos. Na cooperativa, iniciou como estagiária no Controle de Qualidade e, após ser efetivada, viveu sua grande reviravolta: o convite para migrar para a produção e ajudar a dar o start na moderna unidade de Assis Chateaubriand (UFA). Lá, assumiu o desafio de liderar um turno inteiro do zero. Hoje, grata por ter construído sua vida profissional e pessoal, ela define a cooperativa como uma família: “Mesmo longe dos meus pais, aqui encontrei o meu porto seguro, a minha família. Muito do que sou hoje, tanto na vida profissional quanto pessoal, eu aprendi aqui dentro.”

Cozinha Frimesa

O novo portal Cozinha Frimesa é o seu espaço digital dedicado à culinária afetiva e às tradições brasileiras. Explore dezenas de pratos doces e salgados ou acompanhe nossas webséries exclusivas, onde criadores de conteúdo e histórias de família se encontram no fogão. Acesse e inspire-se para levar a qualidade inconfundível dos produtos Frimesa direto para a sua mesa!

www.cozinhafrimesa.com.br



Aponte a câmera do seu celular para o QR Code ao lado e acesse o **Cozinha Frimesa** ou **Clique Aqui!**



SELEÇÃO

Frimesa



MasterChef
BRASIL

CORTES SUÍNOS *Temperados*

Transforme a sua cozinha em um verdadeiro estúdio de alta gastronomia com os **cortes suínos congelados e temperados Frimesa MasterChef**.

Essa parceria une a máxima qualidade e praticidade da Frimesa com o selo de aprovação do maior reality culinário do Brasil, trazendo opções irresistíveis como Panceta Aperitivo, Porco a Passarinho, Picanha e Costela Suína Temperadas.



Sugestão de consumo. Imagens ilustrativas.



**Comece
do zero
com uma
rotina
que faz bem**

Conheça a nova
linha de iogurtes
Frimesa Zero

São 5 zeros pra ajudar você
a começar novos hábitos, de
forma mais saudável e
sem complicação.
Experimente já!

IMAGENS ILUSTRATIVAS



0%

adição de
açúcares

0%

gorduras
trans

0%

gorduras
saturadas

0%

lactose

0%

colesterol

Frimesa

A marca da família