



Embrapa vai lançar cinco variedades de mandioca



Criação de Parque de Agroinovação em Paranavaí pode impulsionar a cadeia produtiva da mandioca

27 anos de parcerias

Nossa nova edição do Informativo Podium começa a circular em maio de 2017, mês em que a empresa comemora seus 27 anos de existência. É uma longa e bela histórias de superação de dificuldades, de confiança na cadeia produtiva e de quebra de paradigma.

Não há como falar em aniversário da Podium sem deixar de lembrar-se do seu idealizador e fundador, o patriarca de nossa família, nosso pai Ivo Pierin.

Mais do que estratégias de produção e comercialização, seu legado maior é de valores morais e ético que permeiam nossas relações com fornecedores da matéria-prima e de insumos, nossos colaboradores, nossos clientes e prestadores de serviços.

A Podium tem crescido em todos estes anos a despeito das dificuldades econômicas mundiais e nacionais ao longo deste tempo. Neste período, a substituição e modernização de equipamentos é como se operássemos, atualmente, uma terceira indústria – as duas primeiras foram substituídas.

Nosso mix de produto cresceu e, orgulhosamente, assumimos a liderança nacional de produção de amido modificado especial para pão de queijo.

A conquista desta liderança é consequência de uma relação respeitosa e profícuas com os que estão ao nosso lado, seja no fornecimento da raiz da mandioca, nos insumos para seu processamento e embalagens, na aquisição de nossos produtos, no transporte, ou atuando aqui na fábrica, seja no parque fabril ou na administração. Estes 27 anos de convivência são os responsáveis pelo crescimento da nossa empresa, sobretudo pela conquista de novos mercados, sempre em expansão.

É a estes empresários que dedicamos esta nova edição do informativo, que mostra a conquista de mercado externo por nossa empresa; a análise de um especialista de mercado que fala porque o mercado da raiz oscila tanto; os resultados da Feira Internacional de Mandioca; e a vinda de um casal de haitianos, que encontrou em nossa indústria, razão para tocar a vida em frente, além de outras informações.

Uma boa leitura e não se esqueça de mandar sugestões para a nossa próxima edição.

Paulo Sérgio de Abreu Pierin
– Diretor –



Sumário

| | |
|--|-----------|
| NOTÍCIAS PODIUM | |
| Podium atua para conquistar novos mercados no exterior..... | 05 |
| Diretores da Podium participaram de encontro mundial sobre amidos..... | 06 |
| MATÉRIA DE CAPA | |
| Embrapa vai lançar cinco variedades de mandioca..... | 08 |
| VISÃO GLOBAL | |
| Mercado da mandioca..... | 10 |
| TECNOLOGIA | |
| Criação de Parque de Agroinovação pode impulsionar a cadeia produtiva da mandioca..... | 12 |
| EM DESTAQUE | |
| Feira da mandioca..... | 14 |
| GESTÃO DE PESSOAS | |
| Aqui aprendi mais que uma profissão..... | 17 |
| MEIO AMBIENTE | |
| Parceria com cooperativa de recicláveis..... | 18 |
| AÇÃO SOCIAL | |
| Casal de haitianos encontra na Podium respeito, carinho e alegria de viver..... | 20 |
| SOCIAL | |
| Visitas à Podium..... | 25 |
| RECEITAS | |
| Dadinhos de tapioca com queijo coalho..... | 26 |
| Tapioca Colorida..... | 27 |

O Informativo **PODIUM** é uma publicação semestral de circulação nacional e distribuição gratuita editada pela Podium Alimentos.

Diretoria

Ivo Pierin Jr, Paulo Sergio Pierin e
Maurício Gehlen

Coordenação Editorial

Jorge Roberto Pereira da Silva

Fotos

Rodrigo Júnior Rodrigues Figueiredo

Capa

Studio Graziela Almeida Design

Diagramação

Studio Graziela Almeida Design
(41) 98461-4389

Impressão

Gráfica Corgraf
(41) 3012-5000

Tiragem

1.000 exemplares



www.podiumalimentos.com.br
Rodovia PR 492 - km 06 - CEP 87760-000
Fone: (44) 3421-5000
Tamboara - Paraná

Podium atua para conquistar novos mercados no exterior

Com o objetivo de conquistar novos mercados, a Podium Alimentos tem um calendário de participação em feiras, nas quais tem a oportunidade de apresentar seus produtos. Mas, mais que conquistar clientes nacionais, a empresa está de olho no mercado externo, que se mostra cada vez mais promissor. Representantes da indústria participam das principais feiras no Brasil e pelo menos em três ou quatro no exterior, todos os anos.

A exportação ainda não tem um grande peso no faturamento da empresa, porque o Brasil é visto com muita desconfiança pelos países importadores. O entrave é a grande oscilação de preços praticados pelo nosso país. Em 2015 as empresas brasileiras vendiam a fécula a 400

dólares. Hoje está sendo comercializada a 750 dólares. Para comparação: no mesmo período, a oscilação foi de 300 para 345 dólares pelo Tailândia.

A Podium realizou sua primeira exportação 1997. Foi uma venda isolada para a África. Depois vieram outros contratos com Uruguai, Bolívia, Austrália, Nova Zelândia e Estados Unidos.

Na prática, no entanto, os produtos Podium estão em vários outros países, em produtos acabados e congelados ou então através de trading, que distribui a produção importada para vários países. Com o mercado externo, a indústria comercializa a farinha, o amido modificado especial para pão de queijo (em pe-



A Podium presente Europain.

quenas quantidades e para clientes específicos, geralmente brasileiros que estão morando no exterior) e, sobretudo, a fécula in natura.

Segundo Maurício Gehlen, diretor da Podium, o mercado externo é lucrativo em alguns períodos do ano. “É preciso ficar antenado no mercado”, ensina ele. “Se os tradicionais países exportadores tiverem problemas, os importadores buscam o Brasil como alternativa e compram a nossa fécula, mesmo com o preço mais caro”, explica.



As estratégias para a conquista de novos mercados no exterior são discutidas em reunião da diretoria.

Gehlen avalia que o Brasil tem potencial para ampliar a participação no mercado mundial de fécula, inclusive modificada. “Além da fécula in natura, as empresas brasileiras podem desenvolver fórmulas específicas para atender determinada fatia de mercado. A Podium, por exemplo, tem cerca de 60 formulações, a maior destinada ao pão de queijo. Da mesma forma existem indústrias que se dedicam a outro segmento de mercado”.

Mas a maior barreira para a conquista de novos mercados pelo Brasil é a falta de uma política governamental para o setor. Nem mesmo a Apex está estruturada para dar apoio às exportações do segmento da mandioca, na avaliação do industrial.

“Como podemos ter um mercado com menos oscilação, se em 2015 pagamos R\$ 150 na tonelada da mandioca e agora ainda estamos pagando cerca de R\$ 600? Nosso país ainda não tem a cultura de exportação dos derivados da mandioca. Falta uma visão governamental”, acrescenta Gehlen.

A avaliação é de que para cada centavo investido no setor, o governo teria retorno através dos impostos. “Mas até para se modernizar, com a aquisição de novos equipamentos, o financiamento é caro e difícil”, explica o industrial.

Enquanto o governo não se atenta para este mercado, a Podium vai fazendo sua parte em busca de novos mercados externos. Para tanto não hesita se tiver que

mandar uma caixa de seus produtos de avião para um cliente no exterior ou exportar um contêiner com fécula.

“O importante é atender o cliente e firmar a empresa como exportadora. É esta mensagem que levamos no Brasil e no mundo através de nossas participações nas feiras para os compradores. Estamos pronto e com muita vontade para atender o mercado externo. Nossa meta é aumentar a participação do exterior no nosso faturamento”, diz Maurício Gehlen.

A Podium participou, como expositor, em 2015, das feiras IBA, em Munique, na Alemanha, e a SIAL, de Montreal, no Canadá, e em 2016, da Europain, em Paris, na França, Alimentec, em Bogotá, na Colômbia, e a IBIE, em Las Vegas, nos Estados Unidos, entre as principais internacionais.

Também entre as feiras internacionais, os diretores da empresa visitaram as feiras Americas Food Beverage, - Miami Beach Convention Center, Hall C – Miami Beach, Florida-EUA; Expoalimentaria, no Centro de Exposiciones Jockey, Lima/Peru; e a Anuga, em Colônia, na Alemanha.



Estande da Podium na Alimentos.



O stande da Podium na IBIE.



IBA 2.

Diretores da Podium participaram de encontro mundial sobre amidos

Diretores da Podium Alimentos, Ivo Pierin Júnior e Maurício Gehlen estiveram em janeiro no Vietnã participando do Starch World Ásia, uma conferência mundial sobre amidos. “Fomos até lá porque acreditamos no potencial de crescimento a nível mundial do amido de mandioca pelas suas vantagens em relação aos seus concorrentes”, explica Pierin Júnior.

Para o industrial, o amido de mandioca deve ter crescimento pelo seu consumo direto, através de massas e panificação, biscoitos, pães de queijo, tapiocas e outras misturas. “É um produto glúten free, sem modificação genética e de fácil digestão. Tem grande apelo em academias, por exemplo, e não agride a saúde”, diz. Além disso, sublinha, pode substituir o trigo, um produto importado e caro.

No Starch World Ásia, Pierin e Gehlen conheceram novas alternativas para a aplicação do amido. “A Indonésia já está usando a fécula da mandioca na produção de biodegradáveis, como sacolas e outros tipos de embalagens e sacos plásticos”, revela. Segundo Pierin, no encontro ficou clara a preferência pelo amido de mandioca.

O empresário avalia que “há um mercado novo para o amido de mandioca, que tem um futuro promissor. E alguns países da Ásia a tecnologia para a aplicação do amido de mandio-

ca está um passo à frente do Brasil, com mais qualidade. Fomos ver estes avanços”, arrematou.

FOZ DO IGUAÇU – Um outro encontro com estas mesmas características será realizado nos dias 13 e 14 de junho, em Foz do Iguaçu, no Paraná. E o industrial Ivo Pierin Júnior estará presente novamente. Só que desta vez na condição de palestrante. Ele vai falar sobre as alternativas de consumo de derivados de mandioca.



Encontro Mundial Amidos.

Para dar mais funcionalidade, empresa constrói nova ala

Visando dar mais funcionalidade às suas atividades envolvendo principalmente assuntos dos colaboradores, a Podium inaugurou este ano um novo espaço para abrigar alguns de seus departamentos. O novo prédio está abrigando os serviços de Recursos Humanos, Assistência Social, Psicologia e Massoterapia – cada um com espaço próprio e ajustado à sua necessidade. Na nova ala também foi instalado o Departamento Jurídico próprio da empresa.

No novo espaço, os funcionários da Podium ganham um ambiente próprio para tratar da sua relação trabalhista (RH) e dos serviços que são ofertados pela empresa.



Nova ala

Motoristas e produtores ganham espaço de bem estar na Podium

Os motoristas de caminhões responsáveis pelo transporte da mandioca até a Podium Alimentos ou de levar os produtos da empresa para outros destinos, ganharam um espaço exclusivo e com mais conforto a eles. Muitos dos caminhoneiros que transportam a matéria-prima são os próprios produtores.

Em um espaço adequado, o novo abrigo dos motoristas tem a disposição dos profissionais e produtores mesas, cadeiras, banheiro, cozinha, TV, água gelada e café. O ambiente é permanentemente limpo e mostra o respeito da empresa com os caminhoneiros.

Em média, os motoristas ficam na empresa entre duas e três horas entre a chegada e a descarga ou o carregamento. Alguns profissionais trazem sua própria refeição e preferem almoçar no local. Por isso ganharam um refeitório próprio, adequado e com conforto. Alguns motoristas relatam que o abrigo oferecido pela Podium é o melhor que freqüentam entre todas as empresas para as que prestam serviços.



Os motoristas agora tem um espaço confortável para refeições e lanches



Abrigo dos motoristas.



Serviço de massoterapia



Serviço de assistência social

Embrapa vai lançar cinco variedades de mandioca

Vantagens das novas cultivares: mais precoces, maior teor de amido, propícias ao plantio direto e mais resistentes a doenças e pragas

Dando sequência ao trabalho de buscar melhores alternativas para a produção de mandioca, a Embrapa (Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária) deve lançar neste final de ano, ou no início de 2018, mais cinco variedades, que tem como características a precocidade, maiores teores de amido, mais resistência a pragas e doenças e mais propícia ao plantio direto, prática que vem sendo cada vez mais adotada no Noroeste do Paraná.

A informação é do agrônomo com especialização em fitotecnia, Marco Antonio Rangel, pesquisador do Centro Nacional de Pesquisa em Cruz das Almas, Bahia, na área de mandioca e fruticultura, mas que fica baseado em Londrina, de onde coordena os trabalhos em desenvolvimento em São Paulo, Paraná, Santa Catarina, Mato Grosso do Sul e eventualmente Rio Grande do Sul, de onde concedeu entrevista ao Informativo Podium, por telefone.. Segundo ele, os trabalhos de pesquisa estão concluídos e agora a fase é de registro das novas cultivares junto aos órgãos competentes.

No ano passado, a Embrapa lançou a primeira variedade de mandioca para fins industriais – a BRS CS 01, recomendada para o Paraná e Mato Grosso do Sul, que apresentou, no segundo ciclo (colheita aos 18 meses), produtividade até 93% superior às variedades hoje plantadas nesses estados.

As variedades que estão para ser lançadas apresentaram no primeiro ciclo produtividade igual ao do segundo ciclo em relação às variedades tradicionalmente plantadas nos dois estados. “É uma produção bastante elevada”, diz Rangel.

PLANTIO DIRETO - Desde 2008 a Embrapa está envolvida com estas pesquisas. As novas variedades são resultados da seleção de aproximadamente três mil clones (cruza-



Marco Antonio Rangel

mentos de variedades), que são avaliadas por no mínimo três anos agrícolas. As cultivares a serem apresentadas pela Embrapa são adaptadas para o Noroeste e Oeste do Paraná (uma para cada região), Mato Grosso (duas variedades), e São Paulo. “São variedade com

maior tolerância à podridão da raiz”, diz ele, lembrando que maniva para o noroeste paranaense tem peculiaridades para o plantio direto.

O plantio direto vem sendo adotado pelos produtores da região noroeste do Paraná por conta do solo arenoso, suscetível à erosão. Por este sistema, as sobras das culturas anteriores ao plantio da mandioca são mantidas para cobrir e proteger o solo e o plantio é realizado sem que a terra seja revolvida. Esta prática garante sustentabilidade e, na avaliação de técnicos do setor, que estão incentivando o sistema, é o futuro da mandiocultura. O sistema só não está ainda mais difundido justamente porque as variedades utilizadas atualmente não são apropriadas para o plantio direto.

Rangel conta que, para chegar às novas variedades os trabalhos são longos e há necessidade de verificar se as características se comportam de forma estável em algumas safras. “É preciso observar se tem boa rama, boa folhagem para oferecer cobertura de solo, a produtividade, se tem tolerâncias às doenças e pragas e se atende as expectativas dos produtores e das indústrias de farinha, fécula e amidos modificados. As vezes, a variedade tem a aprovação do agricultor, mas não tem bom desempenho na indústria. Temos que observar tudo isso num fluxo contínuo entre oito e dez anos”, diz o pesquisador.

Reforça ele que a melhoria genética, as avaliações em laboratório, tem que ter a finalidade de contribuir com a agregação de valor para o homem do campo e também passar pelo processo industrial. “Temos que conversar com os dois lados para chegar às variedades que atendam as necessidades do mercado.

PARCERIAS – Para poder realizar as pesquisas, a Embrapa tem firmado parcerias com a iniciativa privada (Podium Alimentos), cooperativas (Copagra) e

organismos não governamentais (CETEM), além de produtores rurais, que têm apoiado a iniciativa. Na região, um dos parceiros é a Cooperativa Agroindustrial do Noroeste Paranaense (Copagra), de Nova Londrina, onde foi lançada a variedade BRS CS 01 no ano passado, durante o 10º Encontro de Mandiocultores, tradicional evento regional.

Outro parceiro é a Podium Alimentos, líder no mercado nacional de amido especial para pão de queijo, que tem ajudado a financiar as pesquisas. “A parceria com a Podium é de extrema importância. Seria impossível chegar a estes resultados sem esta contribuição. O Tesouro Nacional não dispõem de recursos para bancar todas as despesas de uma pesquisa. Então entra com os pesquisadores e seus deslocamentos e parceiros de primeira hora, como a Podium, cedem áreas, insumos, mão de obra e ainda avaliam o produto no processo industrial”, revela Rangel.

Também o Centro Tecnológico de Mandioca, (CETEM) tem sido parceiro das pesquisas, se dedicando especialmente em avaliar as manivas no plantio direto e repassar os resultados aos pesquisadores.

A Embrapa tem se debruçado sobre pesquisas porque cadeia produtiva da mandioca vem crescendo. O amido da mandioca é utilizado cada vez mais na indústria de alimentação, têxtil, petrolífera, farmacêutica, de cosméticos e de celulose.

A região centro-sul tem grande importância na produção brasileira de mandioca, sendo o Paraná o segundo maior produtor do Brasil. Concentra as indústrias responsáveis por cerca de 70% da produção brasileira de fécula de mandioca, mas a produção de raízes baseia-se em poucas cultivares, plantadas em grandes áreas. A região de Paranavaí é a maior produtora de mandioca para fins industriais.



Mercado da mandioca

Mecanização e mais diálogo entre campo e indústria minimizará oscilações de preços

Mecanização da cultura e maior diálogo entre o produtor rural e as indústrias - com a celebração de contratos entre as partes, garantindo matéria-prima e preço justo - são alternativas apontadas pelo economista Methodio Groxko, analista do mercado de mandioca do Departamento de Economia Rural (Deral), vinculado à Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Paraná, como alternativas para reduzir as enormes oscilações de preços que caracteriza o mercado da raiz. Estas grandes oscilações são consideradas as principais dificuldades para o Brasil ampliar a exportação de fécula. "Hoje o preço é bom (para o agricultor), mas o ideal é o preço médio razoável. A prática de preços médios é melhor que de picos", diz Groxko.

Estudos mostram que nos últimos 20 anos, a tonelada da mandioca já foi comercializada a apenas R\$ 17 dólares, sequer cobrindo os custos de produção, e na outra ponta a 250 dólares, praticamente inviabilizando alguns segmentos industriais que utilizam a raiz como matéria-prima.

O alto preço da mandioca neste início de 2017 é ainda reflexo de 2015, quando os preços da raiz despencaram, produtores se endividaram desestimulando o plantio. Menos área plantada significa menos oferta e aí os preços reagem. Bom para o mandioqueiro, ruim para a indústria, exatamente inverso do cenário de 2015.

Se a oscilação de preços da raiz fosse menor, provavelmente os produtores agrícolas não estariam tendo o lucro que estão tendo hoje, mas também não teriam contraído dívidas. Aliás, alguns mandioqueiros estão utilizando parte do lucro atual para pagá-las.

Buscar um preço médio razoável neste mercado pode ser o fim deste ciclo em que para o homem do campo ganhar a indústria tem que perder ou vice-versa. Neste nefasto ciclo, que por vezes dura até cinco anos com a balança



Methodio Groxko

pendendo para um dos lados, não há vencedores e o segmento continua emperrado.

Groxko reconhece que os preços praticados atualmente têm agradado ao produtor de mandioca, mas admite que o setor industrial não tem conseguido repassar nos seus produtos, na mesma proporção, os aumentos que vem concedendo na aquisição da matéria-prima.

Acredita ele que os atuais preços serão mantidos ainda por algum tempo, uma vez que ainda há produtores endividados que vão continuar plantando menos, forçando a alta.

INTEGRAÇÃO – O economista do Deral diz que se houver maior integração e entendimento que avance para a celebração de contratos entre o produtor rural e a indústria estas

oscilações podem reduzir. Mas ele reconhece que não é uma tarefa fácil, pois as oscilações são reflexos da lei de oferta e da procura.

O grande definidor dos preços de mercado é o nordeste brasileiro, grande produtor e consumidor de derivados da mandioca, especialmente a farinha. Se há seca por lá, as indústrias vêm buscar raiz e/ou farinha no Paraná. Este fenômeno exerce grande pressão sobre o mercado da raiz, elevando seus preços.

Além da falta de integração, da seca do nordeste, do endividamento dos produtores rurais, outros fatores contribuem, neste momento, para os altos preços da raiz.

MÃO DE OBRA E ARRENDAMENTO – Methodio Groxko cita, por exemplo, os elevados preços do arrendamento de terras no Estado, especialmente no oeste, e a preferência dos proprietários de arrendar para o plantio de soja e milho, que tem ciclos curtos de produção, enquanto a mandioca tem ciclo de um ano e meio. Terra mais cara ou não se planta ou planta-se menos, gerando a falta de produto no mercado.

O técnico do Deral cita que na composição de preços da raiz também estão incluídos os custos da mão-de-obra, atualmente cara em razão da escassez. Conta que o fim do ciclo do algodão na região levou a mão de obra, junto com a cultura, para o Mato Grosso e Goiás e o remanejamento de boa parte do parque cafeeiro também transferiu trabalhadores rurais qualificados para a Bahia e Minas Gerais.

“A alternativa é a mecanização da cultura, porque há um desequilíbrio entre a oferta e a demanda por mão de obra no campo”, explica Groxko.

É o amadurecimento do setor com o entendimento entre os dois lados desta cadeia produtiva e a mecanização da roça, para reduzir os custos de mão de obra, é que poderão contribuir para minimizar as naturais oscilações preços, quando provocadas, por exemplo, pelas secas do nordeste brasileiro. E com preços mais estáveis, a indústria de fécula aumentará as exportações aquecendo o mercado, estimulando a produção no campo, permitindo que mandiocultor tenha um ganho razoável nos preços e também no volume de negócios.



Criação de Parque de Agroinovação pode impulsionar a cadeia produtiva da mandioca

Uma iniciativa que reúne entidades públicas e privadas vai acelerar o processo de desenvolvimento tecnológico na região Noroeste do Paraná. Trata-se da construção do Parque Tecnológico de Agroinovação, em Paranavaí, que terá como foco as culturas da mandioca e de citros. No momento discute-se o modelo de governança que será adotado nesta construção.

A iniciativa, que é do IAPAR - Instituto Agrônomo do Paraná (veja o Box), conta com o apoio de diversas entidades, entre elas o SENAR-PR e o Sindicato Rural de Paranavaí, e pretende aproveitar as potencialidades já existentes na região para dinamizar ainda mais estas duas cadeias produtivas, atraindo empresas e gerando sinergia entre seus diversos atores, produzindo conhecimento tecnológico e renda.

A proposta faz parte da política estadual de criação de parques tecnológicos, coordenada pelas secretarias estaduais da Ciência e Tecnologia e da Fazenda, lançada no ano passado. A criação destes parques tem como função incentivar as parcerias entre universidades, centros de pesquisa, indústrias e produtores rurais para o desenvolvimento de novas tecnologias e novos negócios.

A escolha da região que vai abrigar este parque tecnológico deve-se à vocação do Noroeste para estas culturas. A região responde por 34% da produção de mandioca do Estado. Segundo o Departamento de Economia Rural (Deral) da Secretaria Estadual de Agricultura e Abastecimento (Seab), a produção do núcleo de Paranavaí prevista para este ano é de 950 mil toneladas da raiz. No Paraná, a previsão é de um total de 2,8 milhões de toneladas.

A região também conta com um parque industrial consolidado, responsável pela maior produção de fécula do país. Segundo o presidente do Sindicato das Indústrias de Mandioca do Paraná (Simp), João Eduardo Pasquini, das 85 fecularias ativas no Brasil, 45 estão no

Paraná, que responde por 70% da produção nacional de fécula. Apenas a região Noroeste produz 40% do total nacional. "A relevância do Noroeste no setor de amido é muito grande", afirma. Na opinião de Pasquini, com o Parque Tecnológico de Agroinovação seria possível desenvolver novos produtos com o amido, além de alimentos, como medicamentos, álcool para perfumaria e outros.

Na área dos citros, o Noroeste se destaca com 53% da produção de laranjas do Estado, com Paranavaí respondendo por 20% das frutas. A região também possui indústrias de grande porte na área de sucos.

PESQUISA - Outra vantagem competitiva de Paranavaí está na presença de instituições de pesquisa, como o Instituto Agrônomo do Paraná (Iapar), o Centro Tecnológico da Mandioca (Cetem), que atua na produção de novas tecnologias para a produção e processamento da raiz, a Universidade Estadual do Paraná (Unespar) e o Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Paraná (IFPR).

De acordo com o coordenador do Cetem, Claudemir Grolli, diversas pesquisas que já vem sendo desenvolvidas pelo centro poderão ser ampliadas com a criação do Parque Tecnológico de Agroinovação. Atualmente, temas como o plantio direto da mandioca, o Manejo Integrado de Pragas (MIP), mecanização, busca de novas variedades e novas aplicações industriais para o amido de mandioca já são pesquisados na região. "Vai contemplar desde a agricultura até o mercado", observa.

Segundo Grolli, o Parque de Agroinovação funcionaria como uma espécie de "shopping center tecnológico", que reuniria num só lugar laboratórios, incubadoras de empresas, instituições de pesquisa e outras entidades que poderiam fornecer assessoria gerencial e tecnológica para aqueles que tivessem interesse de investir. O governo do Estado deve fomentar esse processo por meio de uma política de in-

centivos fiscais, cujo modelo final ainda está em discussão.

Para o diretor de inovação do Iapar, Tadeu Filismino, trata-se de um espaço físico que reúne os diversos parceiros de uma cadeia produtiva com foco na pesquisa. “Acima de tudo é um habitat de inovação, que reúne universidades, empresas de tecnologia, centros de pesquisa e diversos outros serviços e facilidades que aceleram o desenvolvimento tecnológico, a geração e atração de empresas”, diz.

Na sua opinião, a região de Paranavaí possui o melhor “cluster” empresarial organizado do mundo em mandioca. A afirmação de Filismino refere-se à visita de uma comitiva francesa, realizada em dezembro do ano passado, cujos integrantes ficaram impressionados com a organização do setor. “Esse processo teve uma contribuição muito grande da FAEP (Federação da Agroicultura do Estado do Paraná), pois a base desse trabalho é o sindicato rural”, avalia.

Segundo o presidente do Sindicato Rural de Paranavaí e vice-presidente da FAEP, Ivo Pierin Júnior, o

setor produtivo da mandioca é conhecido nacional e internacionalmente. No ano passado, o município sediou a Feira Internacional da Mandioca (Fiman). “Esse é o local adequado para um empreendimento como esse”, afirma.

Na opinião de Pierin, com o advento do parque, muitas empresas incubadas poderiam vir a utilizar o amido de mandioca como matéria-prima para outros produtos, agregando valor à produção e fortalecendo a cadeia produtiva. “Esse modelo de parques vem dando certo em muitos países”, observa.

De acordo com o dirigente, neste processo o SENAR-PR poderá ter um papel importante na construção de uma nova mentalidade entre os mandiocultores. “O SENAR-PR pode, por meio de alguma capacitação na área da economia, tirar a cultura da mandioca do sistema especulativo, no qual todo mundo trabalha à mercê do mercado”, avalia. O sobe e desce do preço das raízes poderia ser menor com planejamento e diálogo entre produtores e indústrias. “Se racionalizar a oferta, você diminui essas variações e todos ganham”.

Projeto tem o apoio da Prefeitura de Paranavaí

O prefeito de Paranavaí, Carlos Henrique Rossato Gomes (KIQ) recebeu no mês de abril representantes da comissão que está movimentando a cidade com o projeto do Parque Tecnológico de Agroinovação do Noroeste do Paraná. A ideia apresentada pelo Instituto Agrônomo do Paraná (IAPAR) é trabalhar com foco na mandiocultura e na citricultura, que são as vocações produtivas da região.

O Parque Tecnológico é um projeto imobiliário e urbanístico de alto nível, mas acima de tudo é um habitat de inovação onde se reúnem universidades, empresas de tecnologia, centros de pesquisa e diversos outros serviços e facilidades, que aceleram o desenvolvimento tecnológico, a geração e atração de empresas, com excelentes impactos no desenvolvimento econômico, social e ambiental de toda a região. Foram feitas algumas reuniões com as principais instituições públicas, privadas e acadêmicas da cidade e região, que deram apoio unânime e o apoio da administração municipal é fundamental para o desenvolvimento desta proposta.

Para o prefeito KIQ, “só por ser uma proposta de reconhecimento do potencial e de desenvolvimento tecnológico da região, certamente já é um projeto que o município apoia. Além disso, é só pensar na possibilidade de criação de novas empresas e empregos de alto valor agregado para ver que o Parque Tecnológico tem tudo para dar certo”, elogiou.

Política de Estado – Elaborada no contexto da nova política estadual de Parques Tecnológicos, lançada pelo governador Beto Richa em 2016 e coordenada pelas Secretarias da Ciência e Tecnologia e da Fazenda, a proposta prevê a implantação do Parque de Paranavaí em parte da área da Estação Experimental do IAPAR, na zona sul da cidade.

O IAPAR, que tem assento no Conselho Estadual de Parques Tecnológicos (Cepartec), está iniciando a tramitação da proposta junto a esse órgão, coordenado pelas secretarias estaduais da Fazenda e da Ciência, Tecnologia e Ensino Superior do Paraná, visando a captação de recursos para elaboração dos estudos e projetos necessários.



FEIRA DA MANDIOCA

FIMAN mostra que setor tem grande potencial de crescimento

O Paraguai buscando atrair empresários do setor a investir no país, chineses tentando vender tecnologia, britânico conhecendo o mercado de amido, africanos em busca de fornecedores de fécula e brasileiros mostrando sua produção, desde a farinha básica até produtos mais complexos que utilizam a mandioca como matéria-prima. Estas são algumas das cenas que foram registradas durante a Feira Internacional da Mandioca (Fiman), realizada em novembro do ano passado, em Paranaíba. Foi a primeira promoção do gênero no mundo, reunir a cadeia industrial, a empresa processadora, seus fornecedores e clientes, e mostrou um grande potencial de crescimento para a indústria nacional, especialmente se conseguir ampliar as exportações.

Com a participação de 70 empresas, que se instalaram em 8 mil metros quadrados, no Parque de Exposições Costa e Silva, a Feira foi realizada de 22 a 24 de novembro e durante os três dias, além dos contatos diretos com empresários do setor, os visitantes assistiram palestras e participaram de rodadas de negócios.

Visitantes de outros Estados, como Mato Grosso, onde a mandiocultura e a agroindústria do setor ainda engatinham, e do norte e nordeste do país, que ainda não tinham visto a dimensão do setor, saíram da Feira entusiasmados com seu potencial de crescimento.



Brasileiros e estrangeiros visitaram a FIMAN.



Simon na palestra em Paranaíba.

Segundo a empresa contratada pelo Sindicato das Indústrias de Mandioca do Paraná (SIMP), promotora do evento, para organizar a Feira, Combo ADN, a estimativa é de que nos três dias foram gerados cerca de R\$ 50 milhões em negócios. “Mas negócios iniciado aqui serão fechados posteriormente, o que pode elevar essas cifras para R\$ 100 milhões”, diz Guilherme Rasera, da Combo.

Outro indício que o setor tem grande potencial e está ansioso por crescimento foi o interesse demonstrado pelos expositores em já reservar espaços para a segunda edição, que acontecerá em novembro de 2018. Cerca de

35% das empresas, inclusive algumas do exterior, sinalizaram que também estarão presentes na próxima edição.

FRENTE A FRENTE – Na avaliação do presidente da FIMAN realizada no ano passado, o industrial Maurício Gehlen, a Feira permitiu que muitos compradores e vendedores, de países diferentes, ficassem frente a frente pela primeira vez. “E isto ajuda nas negociações. É uma oportunidade única. E como a Feira tem duração de apenas três dias, os negócios evoluem rápido.



Não há tempo a perder”, avalia ele sobre o resultado da comercialização. “As delegações estrangeiras vieram para fazer negócio, comprar ou vender. Nenhum empresário viaja de um país a outro para ir numa Feira se não for para fazer negócio”, acrescenta.

A Feira atraiu quase cinco mil visitantes e praticamente todos os estandes foram vendidos. Para Gehlen, este cenário demonstra que os empresários do setor, do Brasil e do exterior, querem ampliar negócios, adquirir conhecimentos e tecnologia e estão dispostos a investir. “A primeira edição da Feira serviu para mostrar ao setor que podemos crescer muito. Mas temos que



Maurício Gehlen discursa na abertura da FIMAN.

nos organizar e mostrar nosso potencial”, acrescenta o presidente da FIMAN-2016.

POTENCIAL DE CRESCIMENTO - A presença de delegações estrangeiras numa Feira, que nunca tinha acontecido antes, mostra que o mundo quer comprar a fécula brasileira, que tem grande qualidade. “Temos um enorme potencial de crescimento. A Tailândia, maior exportador mundial de fécula, tem uma produção de raiz equivalente à do Brasil, mas produz 10 vezes mais fécula que o nosso país. É que eles (os tailandeses) têm um mercado assegurado”, informa Gehlen.

De acordo com o economista britânico Simon Bentley, especialista no mercado mundial de amidos de mandioca e milho, que esteve participando da FIMAN como expositor e palestrante, o Brasil pode ter uma participação maior no mercado mundial de fécula e outros derivados de mandioca.

Gehlen e Simon também concordam num aspecto: para o Brasil ganhar mercado externo precisa minimizar as grandes oscilações de preços. A fécula brasileira é colocada no mercado a preços que variam entre 400 e 800 dólares, enquanto os preços praticados pela Tailândia variam apenas entre 300 e 345 dólares.

O consultor britânico advertiu que, para ampliar sua participação no mercado, é preciso que o Brasil aumente sua produtividade de mandioca para fins industriais, especialmente para as fecularias, garantindo matéria

-prima sem grandes oscilações de preços. Na sua opinião, enquanto a indústria vem se desenvolvendo bem, no campo os índices de produtividade ainda são baixos, comprometendo a cadeia produtiva. “O Brasil detém tecnologia e pode rapidamente superar este problema”, analisa ele.

O aumento da produtividade da mandioca, na avaliação de Simon, vai promover a estabilização dos custos de produção da fécula brasileira e outros derivados no mercado mundial, que atualmente dá preferência a outros países por conta da oferta de um preço estável.

A busca por uma estabilidade maior nos preços da fécula carece de uma organização do setor mais abrangente, que envolva o campo e a indústria, segundo avalia o britânico. E neste sentido, a FIMAN pode



exercer um importante papel, pois coloca no mesmo ambiente vários líderes do setor, que trocam e recebem informações do campo, do chão da indústria e do exterior.



Autoridades participaram da cerimônia de abertura da Feira

Aqui aprendi mais que uma profissão

Antes de se dedicar ao beneficiamento de mandioca, com sua transformação em fécula, o patriarca da Família Pierin, Ivo, que fundou a Podium Alimentos, tinha como principal atividade profissional o beneficiamento de café – atividade que sustentou a economia regional durante boa parte do século passado. Foi ainda nesta época, em 1986, que o adolescente Marcos André Garrido Campos começou a trabalhar com os Pierin e também iniciar um período de aprendizado. “Foi meu primeiro emprego. E com o “seo” Ivo aprendi lições que moldaram meu caráter. Tudo que sou hoje, na parte profissional, social e de personalidade devo a empresa e à família Pierin”, resume André.

Ele trabalhava no escritório da máquina de beneficiamento Sinhara (Pierin & Filhos Ltda), limpava o chão, fazia o café e fazia uns poucos serviços administrativos – só os mais simples. Em 1990, a família parou definitivamente com a atividade cafeeira e Marcos André foi deslocado para o escritório, em Paranavaí, das fazendas da família. Ali começou a ter as primeiras noções da parte financeira de uma empresa “e aprendi muito sobre responsabilidade, firmeza de caráter, conduta familiar, ser cumpridor de compromissos. Eu estava com 15 ou 16 anos, em formação de caráter e o “seo” Ivo nos dava muitos exemplos, que sigo até hoje”, conta o colaborador.

O escritório que gerenciava as fazendas fechou e Marcos André começou a trabalhar num escritório de contabilidade, o Argus, cujo proprietário, Pedro Baraldi, também é egresso do vizinho município de Tamboara, onde funcionava a cafeeira dos Pierin e hoje a Podium Alimentos. “Ali me aperfeiçoei profissionalmente. Foi uma grande escola”, conta o hoje gerente administrativo da Podium.

O pai e o avô de Marcos também trabalharam com a Família Pierin, representada hoje na empresa pelos filhos Ivo e Paulo Sérgio

Formado em Gestão de Agronegócio, Marcos André ingressou na Podium em 1992, para desenvolver suas atividades na administração. Hoje é o gerente administrativo da empresa. Ele é um profissional disciplinado, que busca fazer da empresa cada vez mais competitiva, “dentro dos padrões morais que devem nortear todas as relações, inclusive as comerciais”.

As relações de profunda amizade que mantém dentro da empresa (o diretor Maurício Gehlen é seu padrinho de casamento e de batizado de um dos seus filhos) não interferem na sua atividade profissional. “Sou funcionário aqui. Mas não me vejo como um colaborador. Cuido como se fosse meu, de segunda a segunda estou aqui. Meu filho já se acostumou que aos sábados e domingos vamos na fábrica ver como estão as coisas por lá”, conta Marcos André.

O gerente destaca o clima cordial e o ambiente agradável de trabalho. “Tenho o respeito e o carinho de todos. E procuro retribuir este sentimento”.

Ele diz que sua atividade hoje na empresa não está ligado ao seu rendimento. “É claro que salário é importante. E estou satisfeito com meu ganho. Mas isto não é o mais importante. A Podium me dá mais que salário”, diz.

“Algumas pessoas dizem que eu tenho que ser candidato a vereador, prefeito. Acho que se eu não estivesse na Podium não teria esta credibilidade”, avalia ele, que já foi presidente do Rotary Club de Tamboara, é presidente do Observatório Social de Paranavaí, que tem um Núcleo em Tamboara, é membro do Conselho Comunitário de Segurança e vice-presidente da APAE. “A posição social que tenho hoje se deve a minha ligação com esta empresa. E sou o ‘Marcos da Podium’. 90% do que sou hoje devo à Podium”, sublinha o gerente.

Marcos André sabe que a empresa tem potencial para crescer e quer participar desta evolução. “A empresa dá condição de a gente crescer. Quando ingressei aqui era um aprendiz. Hoje sento em mesas de negociações com grandes empresários em grandes cidades e sei como agir”, diz, orgulhoso.



Marcos André

Parceria com cooperativa de recicláveis

Uma união de responsabilidade ambiental e social

Desde julho de 2016 está formalizada uma parceria entre a Podium Alimentos e a Cooperativa de Seleção de Materiais Recicláveis e Prestadores de Serviços de Paranaíba (Coopervaí), que permitiu aliar responsabilidade social e ambiental. Os resíduos recicláveis produzidos pela indústria vão diretamente para a cooperativa “fazendo a diferença na vida de 40 famílias”, conforme diz a gerente da Coopervaí, Vera Márcia Teixeira.

A separação de lixo foi implantada na Podium em 2009, de forma bem acanhada. Mas o processo foi aprimorado até a construção de locais próprios para cada tipo de resíduo. O material era transportado e vendido a particulares. O dinheiro era utilizado para pequenas e dispersas ações sociais, como aquisição de cadeira de rodas, cestas básicas ou presentes de natal à famílias carentes, por exemplo.

Em 2015, a empresa decidiu que destinaria os resíduos à Coopervaí e começou a aproximação entre a Podium e a cooperativa. Sempre que houvesse uma quantidade que justificasse uma equipe de catadores ia à indústria retirar os resíduos. O grupo era acompanhado por funcionários da indústria.

Em julho do ano passado foi feito um contrato em que foi oficializada a doação de resíduos, como papel, papelão, embalagens, galões, plástico, big bags, etc à cooperativa, que passou a ter “trânsito livre” na empresa, desde que respeitadas suas regras e os cooperados estejam uniformizados e identificados.

O contrato prevê que os representantes da Coopervaí devem fazer o transporte corretamente, com a carga lacrada, evitando transbordo durante o trajeto. A cooperativa também é responsável pelas condições do caminhão e para que o condutor esteja habilitado. Atualmente, os recicláveis são retirados da indústria as segundas, quartas e sextas, a partir das 8 horas e a cooperativa tem o seu rendimento de forma legal, que é distribuído entre os seus associados

“Que bom seria se todas as empresas agissem assim. Teríamos a preservação do planeta

e pessoas sendo ajudadas”, diz Márcia Teixeira. “A empresa está ecologicamente correta e fazendo a diferença na vida de 40 famílias, cerca de 200 pessoas”, acrescenta ela.

Na avaliação da gerente da Coopervaí este contrato com a Podium “é a melhor parceria que temos e integra ações sociais e ambientais. Não é a toa que é uma empresa que vem crescendo, é renomada e respeitada. Ela tem uma visão diferenciada. Esta parceria impacta 100% na vida do catador, promove a inclusão deles”.



Entusiasmada com a integração entre a empresa e a cooperativa, Márcia defende que mais empresas adotem este sistema de doação direta à Coopervai. “Hoje esta parceria é essencial para a cooperativa. Quem bom se outras empresas agissem assim”, informa. Ela cita a frase do escritor espanhol Miguel de Cervantes (Quando se sonha sozinho é apenas um sonho. Quando se sonha juntos é o começo da realidade) para definir a relação com a Podium: “é o sonho em construção”.

E junto com o reconhecimento veio a gratidão. A Coopervai homenageou a indústria, com uma placa de honra ao mérito, pela contribuição da indústria à cooperativa, “especialmente aos nossos catadores, que estão agregando renda graças a Podium Alimentos”, como justifica a gerente Márcia Teixeira.



Vera Márcia Teixeira, gerente da Coopervai.



A parceria ajuda dezenas de famílias.

Casal de haitianos encontra na Podium respeito, carinho e alegria de viver

Fugindo da pobreza em seu país de origem e do preconceito e da violência na República Dominicana, Marceline e Estephane encontraram na Podium razão para viver e agora só têm um sonho: reunir a família novamente.

Ele trabalha no paisagismo da empresa, em Tamboara. Ela trabalha no setor de limpeza: três dias na indústria e outros dois dias no depósito localizado em Paranavaí. Juntando o tempo de namoro e casamento estão juntos há 13 anos e a vida deste casal de haitianos só agora começa a ganhar sentido. Embora a vida hoje esteja infinitamente melhor que num passado recente, Marceline Solomon (29 anos) e Estephane Jermain (37 anos) ainda sofrem: É que estão longe dos filhos de 10, 6 e 5 anos (o primeiro é um menino e em seguida vieram as duas meninas), que estão com o avô materno, no Haiti (a avó faleceu recentemente). Contam os dias para tê-los em casa, num bairro operário de Paranavaí, onde residem.

Nas últimas semanas, além de se dedicarem ao trabalho, Marceline e Estephane conversam longamente com a assistente social da Podium Alimentos, Flávia de Oliveira, que, por motivação própria, movida pelo sentimento humanitário, e por determinação da Diretoria da empresa, tem se dedicado a providenciar a documentação necessária para as crianças viajarem para junto dos pais. Agora falta apenas uma audiência para cumprir todas as exigências do governo haitiano para autorizar a viagem. O avô e as crianças vão a Porto Príncipe, capital do Haiti, para se apresentar as autoridades. A audiência está marcada para setembro.

Entre lágrimas de saudades, certo desespero pela demora na audiência e tropeçando no idioma, Marceline fala do seu sonho: passar o Natal de 2017 com os filhos. Estephane completa: “já me vejo com eles, matriculando na escola, levando-os a igreja”, diz o trabalhador, que é evangélico e se agarra a Deus nos momentos mais difíceis: “Ele sabe o que faz”.



O casal conta suas dificuldades.

10 ANOS DE SOFRIMENTO – O casal está no Brasil por absoluta necessidade. Em 2004, Estephane, na época com 25 anos, ainda morava em seu país, teve que voltar à morar na

zona rural com a família depois de a cidade de Gonaves, onde trabalhava e morava, ser castigada por uma enchente provocada pela tempestade tropical Jeanne, que matou mais de três mil pessoas no Haiti.

Não havia opção de trabalho e a produção do sítio da família era insuficiente para o sustento de todos. A única opção foi tentar a vida na República Dominicana, já que além de agricultor, Estephane também é pedreiro, pintor e não se incomodava em ser auxiliar de serviços gerais, desde que ganhasse o suficiente para ajudar no sustento da família. Conseguiu emprego como capataz de uma fazenda. Sempre que podia viajava 70 quilômetros até a cidade no Haiti onde estava sua família e Marceline, com quem já namorava e com quem acabou se casando.



Na fazenda, de café e frutas, “foram 10 anos de sofrimento”, trabalhando sob sol e chuva. A esposa foi morar com Estephane e as crianças ficaram com a mãe dela. Apesar de próximas, as cidades onde traba-

lhavam e onde os filhos residiam, as visitas eram uma vez por ano. “Não tinha dinheiro”, diz o jardineiro com um sotaque em que mistura o francês nativo do Haiti com o castelhano da República Dominicana.

Pior que a falta de dinheiro era “a humilhação que nós sofríamos” por serem estrangeiros e a violência que imperava no país: se um dominicano morresse assassinado, outros 100 haitianos eram executados, conta Estephane. “Eu só podia orar”, relata Jermain.

Entre as histórias de violência que testemunhou, ele conta que, apesar de tudo, nunca desanimou com o trabalho, procurava ajudar seu patrão a prosperar e tinha fé que um dia a vida ia melhorar. Sua companheira o consolava e igualmente sonhava com uma vida melhor.

A VINDA PARA O BRASIL - Marceline ficou sabendo que compatriotas estavam vindo ao Brasil em busca de uma vida melhor. Um dia conversou com o marido sobre o assunto e, apesar de concordarem que ele deveria tentar a vida no Brasil havia um problema que parecia intransponível: a falta de dinheiro para fazer a viagem. A mulher fez o marido se comprometer que se arrumassem dinheiro ele viria para o Brasil.

Estimulado por um amigo que já estava no Acre, o jardineiro criou coragem e conversou com o patrão, a quem pediu um empréstimo de U\$ 3.500. O patrão não queria dispensá-lo, mas acabou concordando e emprestando o dinheiro. “Rezava a Deus e agradecia ao meu patrão”, relembra ele.

Viajou primeiro ao Acre, depois a São Paulo e de lá para Paranavaí, onde outros dois amigos já estavam residindo. O dinheiro que restou era pouco, mas dava para dividir as despesas de aluguel e comida. Pelo menos nos primeiros dias.

Começou a trabalhar como serviços gerais num frigorífico e o salário era muito baixo. Mas era com este dinheiro que ele tinha para sobreviver aqui, mandar dinheiro para a família no Haiti e ainda pagar a prestação do empréstimo do ex-patrão.

“As vezes fazia uma farofa e passava três dias comendo ela”, conta Estephane. Apesar de toda dificuldade não deixava a esposa saber da sua real situação. “Pra quê? Ela só ia ficar chorando lá e não tinha o que fazer. Eu falava que estava tudo bem”.

A situação começou a melhorar quando conseguiu outro emprego, fazendo limpeza e manutenção num condomínio. O salário era melhor e a síndica conhecia a história do haitiano, dava orientações e o ajudava. Mas sua gestão acabou e o zelador foi dispensado pelo novo síndico.

A ex-síndica então indicou o haitiano para um amigo, Maurício Gehlen, diretor da Podium garantindo que teria um funcionário comprometido e que estava ne-

cessitando muito. Assim que surgiu a primeira vaga, no início do ano passado, Maurício autorizou sua contratação.

FAMÍLIA - “Aqui não encontrei só emprego. Aqui encontrei carinho, amor e respeito. Aqui é uma família, mas não é qualquer família. É uma família abençoada. Isso aqui vale muito mais que dinheiro. A gente trabalha com alegria”, diz o haitiano.

Apesar de ter um salário que lhe permitiu ajudar mais a família. Estephane tomou uma decisão: trazer a esposa para o Brasil. A idéia era simples: ambos trabalhando juntariam dinheiro mais fácil para pagar o empréstimo e, eventualmente, trazer os filhos. Assim foi feito. E ela também acabou trabalhando na Podium. Os filhos ficaram com a mãe de Marceline.

Na festa de Natal do ano passado, Maurício Gehlen chegou a comentar com o casal que na próxima a família de Marceline e Estephane estaria reunida.

O casal vivia um dilema que o levava ao sofrimento: além da distância e da saudade incomodava – e incomoda - o fato de eles terem aqui no Brasil uma vida melhor que seus filhos. “Deus vai ajudar”, acreditam.

Mas a oportunidade de trazer os filhos veio de forma trágica: a mãe de Marceline faleceu no Haiti e os filhos do casal não têm com quem ficar. “Estão com meu pai, que tem vontade, mas não sabe como cuidar de três crianças e ainda que duas são mulheres”, diz Estephane.



Marceline no seu trabalho na Podium.

Mas a notícia do falecimento da mãe de Marceline deu o start que faltava: a empresa e os amigos resolveram bancar a vinda das crianças e do avô para o Brasil. “É por isso que eu digo que esta não é qualquer família. A Família Podium é uma excelente família, que carrego no meu coração. Todos são humildes, se preocupam uns com os outros. A nossa vida mudou e vai mudar ainda mais e para melhor”.

Agora é esperar pela realização do sonho, que já está a caminho.



Estephane agora trabalha no paisagismo da empresa.

Visitas à Podium



O prefeito de Paranaíba, Carlos Henrique Rossato Gomes (Delegado KIQ) esteve em visita à Podium. Foi recebido pelos diretores Ivo Pierin Júnior e Maurício Gehlen. O prefeito KIQ foi recebido em almoço na empresa, quando conversou sobre o potencial de crescimento do segmento. Estava acompanhado de seu chefe de gabinete, Irineu Betti Júnior.



Um grupo de empresários da França, da Global Cassava Partnership, composto por Thierry Tran, Claude Fauquet, Dominique Dufour e John Belalcazar visitou a Podium Alimentos. Eles estão interessados na aquisição de fécula brasileira. Na empresa, foram recepcionados pelos diretores Paulo Sérgio de Abreu Pierin, Guilherme Pierin e o engenheiro químico Mateus Adorno.



Representantes da empresa francesa Tipiak, Isabelle Huiban, Julian Abad e Laurent Marti, visitaram a Podium Alimentos. Conheceram a empresa e falaram no fortalecimento das parcerias. Os franceses foram recebidos pelos diretores Paulo Sérgio e Ivo Pierin Júnior, a nutricionista Keli Maria Consoli e o engenheiro químico Mateus Adorno.



Para agradecer o apoio que recebe da empresa, representantes do grupo Médicos Humor, que visitam hospitais e asilos de Paranaíba, estiveram na Podium. Talise Schneider e Laís Mello foram recebidas na empresa pela assistente social Flávia de Oliveira. Deixaram materiais promocionais do grupo com a marca Podium.



Os empresários colombianos Victor Hernández e Alejandro Mejía, da Poltec, visitaram a Podium Alimentos e conheceram a planta industrial. São novos parceiros. Foram recebidos na empresa pelo gerente administrativo Marcos André Garrido Campos e pela nutricionista Keli Maria Consoli.

Visitas à Podium durante a FIMAN

Durante a realização da primeira edição da Feira Internacional da Mandioca (FIMAN) as portas da Podium Alimentos foram abertas para visitas técnicas. Grupos compostos por brasileiros e estrangeiros visitaram a empresa, conheceram sua história, seu mercado e o processo industrial. Os visitantes ficaram impressionados e encantados com o moderno parque fabril e de nossas instalações.

A Podium esteve presente à Feira com um stand. E também lá a empresa recebeu diversas visitas de alguns tradicionais e de novos parceiros.



China



Grupo de visitantes FIMAN na Podium Alimentos.



Grupo de visitantes



Tipiak - França



Grupo de visitantes FIMAN na Podium Alimentos.

Dadinhos de tapioca com queijo coalho

Ingredientes

- 250 gramas de tapioca granulada
- 300 gramas de queijo coalho
- 500 ml de leite quente
- 8 gramas de sal (pode variar de acordo com o sal do queijo)
- 1 pitada de pimenta-do-reino branca

Modo de preparo

Misture o queijo coalho ralado com a tapioca granulada e junte ao leite quente, mexendo sempre para não formar grumos.

Acrescente os temperos e continue mexendo até a mistura começar a firmar.

Despeje em uma assadeira forrada com plástico (para facilitar no momento de desformar) e cubra com papel filme.

Deixe resfriar em temperatura ambiente e leve à geladeira por, pelo menos, 3 horas.

Corte em cubos e frite por imersão a 170°C, até dourar.

Sirva com molho de pimenta agridoce.



Tapioca Colorida

Ingredientes

- 1 beterraba média (descascada, cortada em cubos)
- 280ml de água
- 500g de fécula de mandioca

Modo de preparo

Bater a beterraba e a água no liquidificador, coar a mistura e reservar 300ml de suco.

Em um recipiente, dispor a fécula de mandioca e adicionar o suco aos poucos. O ponto ideal é quando ao amassar a mistura na palma da mão essa apresentar certa resistência para quebrar.

Com o auxílio de uma peneira, dispor a mistura sobre uma frigideira quente até cobri-la completamente

Aquecer por aproximadamente um minuto e trinta segundos.

Rechear com o recheio de preferência

Sugestões de Recheios

Peito de Peru e cream cheese

Ovos mexidos e tomate

Atum, alface e cenoura

Banana, canela e leite condensado

Brigadeiro e Morango



