

PODIUM APOSTA EM NOVOS PRODUTOS



Podium apresentará produtos tradicionais e lançamentos na FIPAN 2019

Estamos chegando aos 30 anos!

A Podium Alimentos já começou a viver o ano 30. Em 2020 vamos comemorar o Jubileu de Pérola da empresa. E temos muito o que comemorar.

Vamos chegar aos 30 anos com uma variedade ainda maior de produtos em nosso portfólio. Ano passado e este ano aumentamos o mix, além de apresentar novas formulações de amidos para pão de queijo, nosso carro chefe.

Depois de investir cerca de R\$ 5 milhões no sistema pneumático de transporte do amido no interior da fecularia, investimos outros R\$ 3 milhões em novos equipamentos e adequações físicas e triplicamos a produção de polvilho azedo, que usamos como matéria-prima pra outras formulações ou comercializamos especialmente com empresas do ramo da panificação.

Também temos a comemorar a ampliação nas participações em feiras nacionais e internacionais do setor alimentício. Mais recentemente estivemos no México e em Cuba e, pela primeira vez, vamos participar da FIPAN, uma das maiores feiras do Brasil e da América Latina, com estande próprio.

Ao lado disso, estamos trabalhando para reduzir os custos de produção e continuar com nossa política ambiental. Para consecução desta meta estamos buscando alternativas para a produção de energia térmica e elétrica para a indústria, inclusive para acompanhar o processo de expansão industrial.

E, ainda, estamos estimulando a implantação, em escala cada vez maior, de tecnologias no campo, utilizando variedades apropriadas, manejo adequado de solo e modelos conservacionistas de plantio. A intenção é aumentar a produtividade com sustentabilidade do segmento.

Nossa previsão continua sendo otimista para este ano. As perspectivas são de que a linha de crescimento da empresa continuará em ascensão, como nos últimos anos em iguais ou melhores índices. Estamos trabalhando firme para isso.

Estas novidades são temas de algumas das reportagens da presente edição, que busca informar os parceiros de nossas atividades empresariais, as ações sociais desenvolvidas pela empresa e pelos colaboradores e ainda trazer novidades do setor.

Tenham todos uma boa leitura!

Ivo Pierin Júnior
– Diretor –

Sumário

NOTÍCIAS PODIUM	
Matéria-prima.....	06
Podium leva seus produtos a Cuba.....	07
Representantes da Podium visitam ANUFOOD, versão brasileira da Anuga.....	08
MATÉRIA DE CAPA	
Lançamentos.....	09
FIPAN.....	11
TECNOLOGIA	
Podium amplia capacidade e produz três toneladas/hora de polvilho azedo.....	12
EM DESTAQUE	
Meio Ambiente.....	13
Gehlen faz palestra em escola	14
Mandioca: Dia de Campo aproxima produtor da pesquisa e mostra importância do plantio direto.....	15
Agricultura.....	18
GESTÃO DE PESSOAS	
Adultos voltam estudar para realizar seus sonhos.....	20
SIPAT teve programação variada.....	22
Colaborador diz que é uma vitória trabalhar na Podium.....	23
Jovem Aprendiz.....	24
Mais treze servidores recebem certificados por tempo de serviço.....	25
AÇÃO SOCIAL	
Operação Acolhida.....	26
A Família está crescendo.....	29
SOCIAL	
Visitas à Podium.....	30
RECEITAS	
Panqueca sem glúten.....	33
Pão sem glúten.....	34

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

MATÉRIA-PRIMA

Investimento de mais de R\$ 1 milhão torna descarga mais rápida e segura

Desde o início deste ano, quando foram concluídas as obras e a instalação de novos equipamentos, o descarregamento de mandioca na Podium Alimentos ficou mais seguro e rápido. “O sistema ficou mais eficiente”, diz Marcos Vieira Borges, gerente industrial da empresa.

Esta mudança na área de recebimento da matéria-prima já estava prevista há algum tempo, mas sua implantação ainda aguardava um momento propício para a liberação da obra. Somente entre final de dezembro e início de janeiro isso foi possível. “O ritmo acelerado da produção não nos permitia separar um tempo”, explica o gerente.

O novo sistema apresenta um tombamento vertical, ao invés do lateral, como era anteriormente. Trata-se de um aumento na segurança da operação. As raízes de mandioca passam a ser descarregadas pela parte traseira dos caminhões. Além dessa mudança, quase que toda a terra que chega nas cargas não é mais inserida no processo. “A configuração do novo maquinário é desenhada de um modo no qual a terra é devolvida para o caminhão”, esclarece Borges. Viabiliza-se portanto, um pagamento específico em relação ao que é realmente recebido. Antes do investimento, o desconto das impurezas era fixo (3% do peso total).



A ampliação e a melhoria do setor de desembarque exigiram investimentos de aproximadamente R\$ 1 milhão. Além das obras de construção civil, foram implantadas roscas, esteiras, equipamentos de elevação e transporte até o depósito da raízes. Ainda podem ser consideradas melhorias estruturais como coberturas, grandes, instrumentos elétricos e iluminação.



Podium leva seus produtos a Cuba

Dentro da política de ampliar sua participação no mercado internacional, a Podium Alimentos participou da Feira Internacional de Havana (FIHAV), realizada no Recinto EXPOCUBA. Esta Feira é considerada o principal evento para empresas estrangeiras interessadas em prospectar oportunidades de negócios, realizar contatos comerciais e inserir produtos manufaturados no mercado cubano e caribenho.

A FIHAV é a maior feira multissetorial de Cuba e é realizada anualmente desde 1983. Está entre as mais representativas da América Latina e do Caribe. “É uma excelente plataforma de negócios para novas empresas e para aquelas já estabelecidas que estão em busca do mercado externo”, diz Maurício Gehlen, que esteve na Feira junto com a nutricionista Keli Maria Consoli, do Departamento de Pesquisa e de Desenvolvimento.

Como já é tradicional, na última edição, a FIHAV teve uma ampla visitação de cubanos e estrangeiros, delegações oficiais estrangeiras, câmaras de comércio e organizações que promovem o comércio e o investimento de diferentes partes do mundo.

Durante cinco dias, de 29 de outubro a 2 de novembro do ano passado, a Podium expôs seus produtos, prospectou negócios e pôde verificar in loco as demandas daquele país, que tem o Brasil como um dos seus principais fornecedores. A empresa levou para a América Central o amido especial para pão de queijo, fécula nativa, polvilho azedo e mandioca desidratada.

A FIHAV atrai todos os anos expositores, empresários e especialistas de todos os setores da economia cubana e uma ampla e variada mostra comercial internacional dos cinco continentes, criando um ambiente propício para o desenvolvimento de reuniões empresariais, rodas de negócios, seminários, conferências, entre outras atividades. Dentre os setores promovidos na feira, destacam-se: Alimentos e Bebidas, Cosméticos, Calçados, Artigos de Vestuário, Máquinas e equipamentos (equipamentos agrícolas), Autopeças e Materiais elétricos.

A Podium participou da Feira a convite da Agência Brasileira de Promoção de Exportações e Investimentos (Apex-Brasil). Segundo a agência, o Brasil é o terceiro principal fornecedor de produtos importados de Cuba. Há mais de uma década a Apex tem apoiado e estimulado empresas brasileiras a participar da FIHAV.



Representantes da Podium visitam ANUFOOD, versão brasileira da Anuga

Versão brasileira da maior feira de alimentos e bebidas do mundo, a alemã Anuga, a primeira edição da ANUFOOD BRAZIL foi realizada no mês de março, em São Paulo e reuniu empresas dos setores no Brasil e na América Latina. Participaram da feira de negócios profissionais de Food Service, supermercadistas, atacadistas, varejistas e distribuidores. Foram 150 marcas expositoras e um público estimado em sete mil visitantes.

O diretor Maurício Gehlen e a nutricionista Keli Maria Consoli, da Podium Alimentos, líder nacional de amido especial para pão de queijo e uma das principais empresas brasileiras do setor de massas e farinhas, visitaram a Feira. Foram em busca de novidades e de novos clientes para seus produtos: fécula nativa, polvilho azedo, tapioca granulada, mandioca desidratada, amidos especiais para molhos, para lác-

teos e para frigoríficos e a pré mistura especial para pão de queijo.

A ANUFOOD Brazil é dividida em dez setores: Agrifoods, Meat, Chilled & Fresh Food, Dairy, Drinks & Hot Beverages, Fine Food, Bread & Bakery, Organic, Sweets & Snacks e Food Service. A feira, durante três dias, reuniu os principais tomadores de decisão de distribuidores, atacadistas, redes de restaurantes e franquias, rede hoteleiras, empórios e grandes redes de supermercados.

A Feira foi organizada pela Koelnmesse do Brasil em parceria com a FGV Projetos, unidade de assessoria técnica da Fundação Getúlio Vargas, dedicando espaço a toda diversidade das atividades relacionadas ao agronegócio e à indústria alimentícia e de bebidas.



LANÇAMENTOS

Podium aposta em novos produtos e está otimista em relação ao mercado

O portfólio da Podium Alimentos está crescendo. Nos últimos dois anos houve um incremento na criação de novas formulações. Ano passado foram lançados dois produtos: o FR-15, que é um amido para lácteos; e o PCiclos, uma mistura para pratos prontos à base de molhos congelados. Agora, serão lançados mais dois produtos: a mistura especial para pão sem glúten e a mistura para panqueca sem glúten, ambos de fácil aplicação.

de R\$ 8 milhões, realizados nos últimos três anos, na implantação do sistema que confere mais agilidade e maior precisão no processo de pesagem e transporte dos ingredientes na produção de amidos modificados, e que triplicou a produção de polvilho azedo.

Gehlen cita que os novos produtos atendem às recentes demandas do mercado, que vem buscando por produtos glúten free. Es-



Do laboratório de pesquisa e desenvolvimento da indústria sempre saíram novidades. Mas, em geral, as formulações eram para atender necessidades específicas de clientes. Estas novidades quase sempre eram variações de formulações de amido especial para pão de queijo, setor que a empresa detém 25% do mercado nacional.

Agora, contudo, há uma nova disposição da indústria. "Com a ampliação e a modernização da empresa, podemos focar mais e priorizar o desenvolvimento de novos produtos.", diz Maurício Gehlen, químico e diretor da empresa, referindo-se à investimento de mais

todos apontam que tem crescido o número de pessoas diagnosticadas com sensibilidade não celíaca ao glúten. Além disso, há um crescente contingente de pessoas que, mesmo sem a sensibilidade, tem optado em evitar o glúten, uma proteína que, consumida em excesso, pode trazer transtornos à saúde.

"A perspectiva com estes novos produtos são grandes", diz o diretor da Podium. O lançamento das formulações para pão e panqueca sem glúten acontecerá na FIPAN (Feira Internacional da Panificação, Confeitaria e do Varejo Independente de Alimentos), a principal feira do setor da América Latina, que será rea-

lizada de 23 a 26 de julho, em São Paulo. Isso deve fazer com que os produtos ganhem mercado rapidamente, pois empresários e técnicos do mundo todo visitam esta Feira. “O mercado internacional está ávido por produtos glúten free”, acrescenta ele.

O FR-15 e o PCiclos foram lançados oficialmente em novembro do ano passado, durante a realização da Feira Internacional de Mandioca (FIMAN), realizada em Paranavaí. Estes produtos vêm ganhando mercado e atraindo cada vez mais clientes.



“Fazer o lançamento das misturas para produtos sem glúten na FIPAN será um marco também, pois é uma das principais feiras do mundo neste setor”, comenta Gehlen.

AGREGAR VALOR - Desde que a empresa foi fundada, em 1990, sua política foi de agregar valor aos seus produtos. “A Podium não entrou no mercado para ser mais uma fornecedora de fécula nativa de mandioca. Temos excelentes empresas fazendo isso. Nosso foco sempre foi produzir algo diferente, agregando valor ao que já existia e valorizando ainda mais os produtos derivados de mandioca”, continua o diretor.

Segundo ele, o portfólio da empresa deve crescer ainda mais nos próximos anos. Atualmente, a empresa produz fécula nativa, polvilho azedo, tapioca granulada, mandioca desidratada, amidos especiais para molhos, para lácteos e para frigoríficos, além dos amidos e pré misturas para pão de queijo. “Estamos trabalhando em novos produtos. Como disse anteriormente, a Podium está alicerçada para criar e produzir novos produtos para o mercado. As nossas pesquisas e investimentos no setor de desenvolvimento de novos produtos não vão parar”, acrescenta.



FIPAN

Podium apresentará produtos tradicionais e lançamentos

Depois de expor seus produtos por vários anos em estande de parceiros, fabricantes de equipamentos para produção de pão de queijo, a Podium Alimentos estreará neste ano na FIPAN (Feira Internacional da Panificação, Confeitaria e do Varejo Independente de Alimentos) com estande próprio. Anteriormente, a empresa já havia participado como expositora em feiras do setor no exterior.

Na edição de 2019 a empresa apresentará sua tradicional linha de produtos derivados de mandioca e fará dois lançamentos: a Mistura Especial Para Pão Sem Glúten e a Mistura Para Panqueca Sem Glúten, ambos produtos de fácil aplicação.

Segundo o diretor da empresa, Maurício Gehlen, a FIPAN tem se revelado uma ferramenta importante para a divulgação dos produtos tradicionais e lançamentos, conquista de novos clientes e a consolidação da fidelização de parceiros. “Agora estamos sendo mais ousados e apostando mais alto”, diz ele.

A FIPAN é a principal feira de negócios do país e a maior de panificação, confeitaria e estabelecimentos que atuam no food service da América Latina. Ela será realizada de 23 a 26 de julho, na Expo Center Norte, em São Paulo, em uma área de exposição de 36 mil m², contará com cerca de 350 expositores e 500 marcas e deverá receber aproximadamente 65 mil visitantes profissionais de mais de 1.400 cidades de todos os estados do Brasil e 47 países. É aberta aos profissionais e gestores de padarias, confeitarias, restaurantes, pizzarias, buffets, lanchonetes, entre outros estabelecimentos ligados ao dia a dia da produção e comercialização de alimentos.

LÍDER DE MERCADO - Com sua indústria instalada em Tamboara, na divisa com Paranavaí, polo da região que é a maior produtora nacional de mandioca para fins industriais, a Podium Alimentos está há quase 30 anos no mercado (foi fundada em 1990). Atualmente, a empresa processa diariamente 400 toneladas de mandioca e produz fécula nativa, polvilho azedo, tapioca granulada, mandioca desidratada, amidos especiais para molhos, para lácteos e para frigoríficos, além da conceituada linha de amidos e pré misturas especiais para pão de queijo, sendo neste segmento, líder nacional, detendo 25% do mercado.

Além da liderança nacional, a indústria exporta seus produtos para Austrália, Estados Unidos, alguns países da Europa, como Alemanha, Espanha e Portugal e da América do Sul, entre eles, Argentina, Uruguai e Bolívia.

Sempre em busca de desenvolver novos produtos, a empresa investe em pesquisa, equipamentos e otimização de processos. Ampliando seu portfólio, em 2018 durante a Feira Internacional de Mandioca (FIMAN), realizada em Paranavaí, a Podium Alimentos lançou o PCiclos, amido especial para pratos prontos a base de molhos congelados, e o FR 15, o amido para lácteos.

NOVOS PRODUTOS - Os produtos a serem lançados na FIPAN 2019 é a aposta da indústria na diversificação de produtos glúten free, devido a crescente busca do mercado.

As formulações para a produção de pão e panqueca sem glúten também desenvolvidos no laboratório e por equipe própria, deve render à Podium um número maior de clientes. “Este é um segmento que está crescendo muito”, informa Gehlen.



Podium amplia capacidade e produz três toneladas/hora de polvilho azedo

Após um processo que exigiu ampliação física e aquisição de novos equipamentos, a empresa triplicou a produção de polvilho azedo. O projeto foi concluído no início deste ano pela Podium Alimentos. Desta forma, a produção subiu de uma tonelada/hora para três toneladas/hora. Pensando em futuras ampliações, a capacidade total da fábrica foi projetada para cinco toneladas/hora.

“A linha de equipamentos adquirida é nova e de maior capacidade. Possui também alta tecnologia”, diz o gerente industrial da empresa, Marcos Vieira Borges. O investimento requerido foi de aproximadamente R\$ 4 milhões para viabilizar esta ampliação.

Metade do polvilho azedo produzido pela Podium é usada como matéria-prima na própria indústria, ou seja, destina-se à fabricação de outras formulações, como o amido especial para pão de queijo, segmento que a empresa detém a liderança nacional com 25% do mercado. A outra parte é comercializada com empresas do setor alimentício, especialmente a panificação.

“Este é um mercado que está crescendo muito. Anteriormente, o mercado enfrentava dificuldades em relação a padronização e qua-

lidade, sendo comum a comercialização dos chamados “polvilhos artesanais”. Hoje, mais do que nunca, o consumidor final exige padrão. Assim, por uma situação de mercado, as indústrias têm espaço para investir na ampliação de sua produção”, esclarece Borges.



MEIO AMBIENTE

Novas tecnologias para uso de energias renováveis estão no radar da empresa

Dentro de sua política de promover o crescimento com respeito ao meio ambiente e de sempre explorar novas tecnologias para reduzir os custos de produção, a Podium Alimentos vem buscando alternativas de eficiência energética. Atualmente, a indústria já utiliza o biogás como fonte de energia térmica. Desde a instalação de um biodigestor do sistema, há seis anos, a empresa reduziu em mais de 80% o consumo de lenha nos seus secadores, que agora são aquecidos queimando o gás metano, produzido com os dejetos da própria mandioca, a matéria-prima da feccularia.

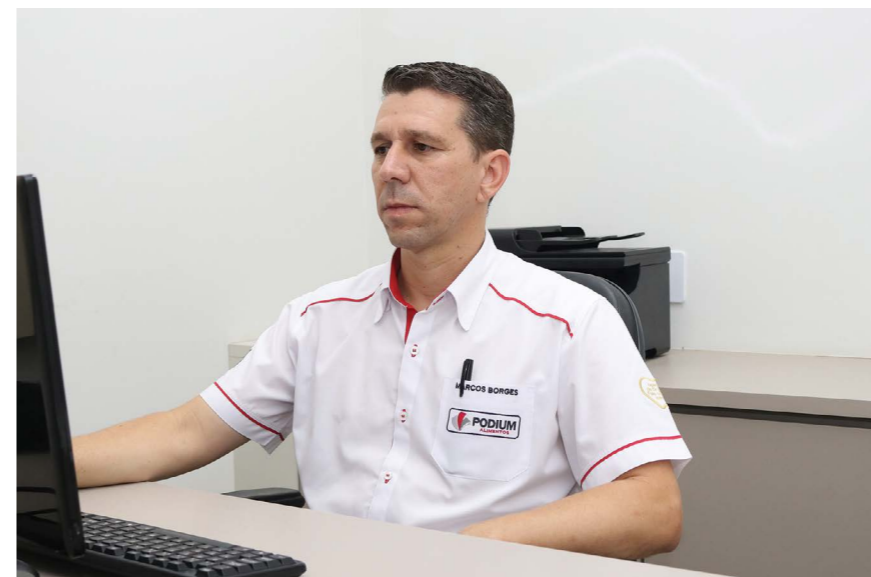
No mês de março, o gerente industrial da Podium Alimentos, Marcos Vieira Borges, liderou uma equipe da empresa que participou do Encontro Internacional de Tecnologia Para Conversão de Resíduos em Energia, em Foz do Iguaçu. “Estamos em busca de novas alternativas e ampliando nossos conhecimentos ao redor das tecnologias mais atuais. Hoje, convertamos o biogás em energia térmica, mas é possível que mudemos a aplicação”, diz ele. “O que queremos é ampliar o volume do bio-

digestão da matéria orgânica, como esgotos, resíduos sólidos urbanos e efluentes industriais. Assim, sua utilização é uma forma de reduzir um passivo ambiental e transformar em um ativo energético. O Brasil, forte nos setores da suinocultura, sucroalcooleiro e agroindústria, como feccularias por exemplo, possui um enorme potencial para o desenvolvimento de um mercado sustentável ao redor do biogás. Para ilustrar esse potencial, Rodrigo Regis, diretor do Centro Internacional de Energias Renováveis – Biogás (CIBiogás) afirma que 24% da demanda de energia elétrica brasileira poderia ser atendida através do biogás oriundo do agronegócio e 47% de todo o consumo de diesel do Brasil hoje poderia ser deslocado pelo Biometano, derivado do biogás.

A Fluence Corp., empresa que promoveu o encontro em Foz do Iguaçu, enxerga o promissor mercado brasileiro e está disposta a fazer adaptações necessárias para que suas soluções sejam mais viáveis. “Avalio que este processo será mais ou menos como aconteceu com o biodigestor. Quando instalamos o sistema aqui, fomos uma das empresas pioneiras, nos dando significativa competitividade. Buscar melhorias e atualizações é a maneira de novamente estar a frente”, aponta Borges, que estima que entre três e cinco anos haverá maior popularização de sistemas mais avançados.

As novas tecnologias mantêm os princípios de produção do gás metano, apresentando equipamentos melhores dimensionados e específicos para os processos nos quais estão instalados. As condições operacionais são avaliadas para que sejam decididas as estruturas dos instrumentos que podem ser inseridos nas lagoas cobertas e/ou tanques de biodigestão.

OUTRAS FONTES – Ampliar a produção do biogás para conversão em energia elétrica não é a única alternativa que está no radar da empresa. No ano passado foi feito um estudo pormenorizado para a produção da energia fotovoltaica. A intenção é ter 100% de autossuficiência de energia elétrica, seja ela produzida pelo biogás ou pelo sol. Como forma de incen-



gás com o mesmo volume de rejeitos, usando tecnologia ainda mais moderna”.

O biogás é uma importante fonte de energia renovável gerada a partir de um processo de

tivar o consumo de energias renováveis e no intuito da busca por economia, em 2018, a Podium Alimentos passou a comprar energia elétrica no mercado livre. A saída do mercado cativo representou uma economia entre 22 a 25% no valor da fatura.

Segundo o gerente, o investimento em energia fotovoltaica é maior, mas gera menos manutenção. Por outro lado, na comparação, sistemas a biogás são mais baratos, mas, em contrapartida, tem custos de preservação mais elevados. “Todos esses detalhes precisam ser avaliados nos projetos de melhoria de eficiência que estamos buscando”, explica Borges.

Ainda em Foz do Iguaçu, a equipe da Podium visitou o CIBiogás, localizado nas imediações do Parque Tecnológico de Itaipu. No local, é desenvolvido um projeto piloto de biogás gerado a partir dos dejetos do próprio restaurante da empresa binacional e da grama podada nas áreas de paisagismo. O biogás produzido é convertido em energia veicular e usado na frota da empresa.

Borges tem convicção de que, em breve, a Podium terá autossuficiência em energia elétrica mesmo com o crescimento ininterrupto da produção. O mais interessante é que se trata de energia limpa, gerando um impacto econômico muito positivo. “Como sempre fazemos aqui, parte da economia é reinvestida em novas tecnologias, que poderá gerar novos produtos aos nossos clientes e contribuir para a estabilidade de preços dos produtos derivados da mandioca, aumentando a competitividade com o mercado externo”.



Gehlen faz palestra em escola

Como faz todos os anos, o diretor da Podium Alimentos, Maurício Gehlen, que é formado em Química e Gestão de Agronegócios, esteve em abril último no Colégio Estadual Enira Moraes Ribeiro, em Paranaíba, proferindo palestra. Ele falou para as turmas dos cursos técnicos em Alimentos, em Cozinha e em Química.

Também presidente da Associação Comercial e Empresarial de Paranaíba (ACIAP), Gehlen falou sobre empreendedorismo e aplicação do aprendizado no mercado de trabalho.



Mandioca: Dia de Campo aproxima produtor da pesquisa e mostra importância do plantio direto

Com o objetivo de aproximar o produtor rural das pesquisas e mostrar a importância da regeneração do solo arenoso da região noroeste do Paraná, onde está instalada a empresa, através do plantio direto da cultura da mandioca, a Podium Alimentos e a Embrapa (Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária) promoveram um Dia de Campo, com a participação de uma centena de pessoas, entre produtores rurais e técnicos extensionista, que levarão a técnica a outros mandiocultores. “Temos que entender que temos que fazer, como está colocado aqui, a recuperação de nosso solo. Nós vínhamos degradando o solo ao longo dos anos e agora temos que trabalhar ao contrário”, disse o agroindustrial Ivo Pierin Júnior, diretor da Podium, durante o evento.

Realizado no dia 31 de maio, num sítio no município de Alto Paraná, o Dia de Campo teve como instrutores pesquisadores da Embrapa e do Instituto Agrônomo do Paraná (IAPAR) e fez parte do projeto TTManditec da Embrapa, que consiste na adoção de estratégias de transferência de tecnologia de produção de mandioca para aumento da competitividade e da sustentabilidade da cadeia produtiva na região Centro Sul do Brasil.

O Dia de Campo teve como foco principal mostrar a plantadeira de mandioca adaptada para a realização do plantio direto, as variedades recomendadas para a região e cuidados com o manejo adequado do solo.

INTERESSE - Pierin Júnior contou que as pesquisas em relação ao plantio direto tem avançado significativamente e que é preciso ampliar o número de produtores que estão usando esta técnica para auxiliar os pesquisadores, oferecendo a eles ideias e alternativas para o equipamento funcionar bem. “Cada área tem uma situação, uma característica. Cada um tem a sua dificuldade e muitas vezes ele (o produtor) vai trazer demandas e alternativas que servem para acelerar esse processo (de consolidação da plantadeira) e todos se beneficiarem”, explicou o diretor da Podium.

Segundo ele, os produtores devem acompanhar as pesquisas em relação a recuperações do solo, questão de manejo, melhor utilização de inseticidas, manejo de pragas – é possível fazer o controle com menor utilização de inseticidas -, diminuindo os custos de produção e aumentando a produtividade. Avalia que os agricultores devem entender as propostas das pesquisas e par-

ticipar do processo. “É muito mais fácil se acomodar e fazer o que sempre fez, mas aqui nós estamos vendo, por parte de muitos produtores, o interesse e a intenção de participar do processo e de estar usando estas inovações que estão sendo colocadas e colaborar na sua consolidação”, comemorou.

Para Pierin, o produtor tem que trabalhar para aumentar a produtividade e a recuperação do solo. “Degenerando o solo nós nunca vamos aumentar a produtividade. Nós só vamos aumentar a produtividade à índices que tivemos no passado, que eram muito mais alto, recuperando o solo. E um dos mecanismos é o plantio direto”, ensina ele.



Toda a pesquisa sobre mandioca que vem sendo realizada pela Embrapa está sendo baseada nas necessidades do plantio direto. “São variedades adaptadas para o plantio direto, tem precocidade e cobertura de solo mais rápido, facilitando o plantio pelo novo sistema”, sublinha. Mas, alguns produtores estão adotando o sistema direto mesmo com as variedades tradicionais, porque, segundo Pierin, “eles têm visto vantagens em relação à proteção do solo”.

Também diretor da indústria, Paulo Sérgio de Abreu Pierin confirma. Ele tem uma das maiores áreas de mandioca da região plantada pelo sistema do plantio

direto. Diz que uma de suas preocupações é com o solo das propriedades. “A minha terra está conservada”, diz ele, acrescentando que não faz dois plantios seguidos de mandioca na mesma área. “Tenho uma cultura intercalar. Essa cultura (intercalar) é uma palhada. (...) Já tive experiência ruim de plantar seguido, acabar de colher e correr e plantar em cima, não funcionou. Pode ter sido uma série de outras coisas, mas eu não quero repetir esta experiência, prefiro dar um descanso, dar um espaçamento de um ano ou pouco menos até apodrecer aquilo que você deixou na terra. Normalmente uso o milho, roço e ele rebrota, depois que entro com dissecação. Então fica aquela palha seca. Aquilo atrapalha um pouquinho? Sim. Mas ele faz uma cobertura no solo excelente, faz proteção. O que você perde de um lado, ganha de outro”, ensina.

ECONOMIA - Para Paulo Pierin, o plantio direto “é uma oportunidade que a gente não pode deixar passar. Economiza muito: no tempo, economiza dinheiro (preparo de solo). Se tem redução de produtividade acaba compensando, a lucratividade não muda. Fatura menos, mas gasta menos, a margem de lucro permanece por alqueire igual ao plantio tradicional, que demanda mais tempo, mais desgaste, desgaste da terra. Eu faço curva de nível, mas dificilmente a água chega na curva, porque a terra está absorvendo a água antes”, explica ele.

Entusiasmado com a nova técnica, o agroindustrial acredita que com as variedades adaptadas haverá uma produtividade maior. “Estão desenvolvendo variedades adequadas ao plantio direto. Tenho usado variedades tradicionais. E tenho achado que estão bem. Então tenho a esperança que, com estas variedades que estão apresentando aqui (no Dia de Campo), segundo informações dos técnicos da Embrapa, vou recuperar isso aí”, avalia.

O coordenador de Pesquisa, Desenvolvimento e Inovação da Embrapa Mandioca, localizada em Cruz das Almas (BA), Francisco Ferraz Laranjeira, o Chico Laranjeira, acompanhou o Dia de Campo e destacou a importância do evento ser realizado conjuntamente entre um órgão oficial e uma empresa da iniciativa privada. Ele considerou que esta parceria “tem uma importância muito grande, é um marco, uma evolução no relacionamento entre o setor privado e a pesquisa, no caso a Embrapa (...), indicando a nossa prioridade em trabalhar, não para o setor produtivo, mas junto com o setor produtivo. A gente sempre fala em desenvolvimento conjunto de tecnologias, buscando aquelas que levem ao menor custo de produção e à maior valorização da mandioca”.

PARCERIA - Destacou, ainda que este contato com os produtores e a indústria aponta que a Embrapa tenta entender quais as prioridades para o setor e não as prioridades da ciência, “mas as prioridades é de

quem está produzindo de fato – pra gente poder levar essa informação para os nossos laboratórios, nossos campos experimentais e aí reforçar a ciência que a gente faz”. Sublinhou também que “os resultados que a gente produz são baseados em ciência de alto nível e tecnologias inovadoras. Mas a gente não consegue fazer isso se não tiver a informação direta de quem está na chamada linha de frente, seja na indústria, seja na produção agrícola, para juntos tentar entender quais são as necessidades e aí sim priorizar e focar nestas reais necessidades”.

Ele destacou a importância da Podium neste processo, dizendo que a empresa “tem sido sensacional nessa parceria com a Embrapa. Parceiro de primeira hora, sempre junto, sempre apoiando. Tudo o que a gente traz para a Podium de ideias, ela abraça, incentiva e a gente está supersatisfeito com esta parceria. E esperamos que esta parceria continue para sempre”, finalizou.

Empresa produz plantadeira para sistema de plantio direto

Durante o almoço de confraternização do Dia de Campo, a Asa Implementos, do vizinho município de Amaporã, empresa que está há 25 anos no mercado produzindo máquinas e equipamentos para plantio e colheita da mandioca, apresentou sua primeira plantadeira que opera no sistema de plantio direto e no convencional. A máquina custa cerca de 30 mil (depende dos opcionais) e, por enquanto a empresa está comercializando apenas sob encomenda.

Segundo o gerente comercial Evandro Ribeiro, pode-se dizer que a Asa produziu a primeira máquina para o plantio direto, já que as que existem recebem um kit de adaptação. Ele explica que a empresa usou as informações da Embrapa e Unioeste, que desenvolveram e aperfeiçoaram o equipamento, utilizou os mesmos conceitos e produziu a máquina, que “é mais reforçada, tem maior robustez e mais espaço” para operar com o plantio direto. Segundo ele, as primeiras unidades estão sob avaliação para poder melhorar o desempenho.

A plantadeira já traz uma novidade em relação as que receberam o kit de adaptação: são dois reservatórios para adubo. “É possível usar dois tipos de adubo ao mesmo tempo, durante o processo do plantio: pode ser um para correção e outro para a produtividade, por exemplo”, diz Ribeiro.



AGRICULTURA

Pierin diz a acadêmicos que desafio é aumentar produção e produtividade

Durante Aula Magna para os acadêmicos do Curso de Agronomia da Faculdade Fatecie, de Paranavaí, o agroindustrial Ivo Pierin Júnior disse que o grande desafio para os futuros profissionais será aumentar a produção e a produtividades de alimentos. “No mundo, hoje, 815 milhões de pessoas, ou seja, 11% da população, passam fome. Em 2050 vamos atingir 9,3 bilhões, contra os atuais 7,7 bilhões, sendo que 1 bilhão estarão na linha da pobreza, passando fome ou na subnutrição. A maioria deste contingente estará na zona rural” explicou ele.

Pierin foi convidado para proferir a Aula Magna deste ano para o Curso de Agronomia, que deveria ter ocorrido no início do ano. No entanto, só no final do mês de maio, dia 29, foi possível sua realização. O evento foi no Palácio de Cristal. Participaram da Aula alunos do 1º, 2º, 3º e 4º anos de Agronomia.

“Quem vai fazer a agricultura produzir mais? Serão vocês. Farão as transformações necessárias quem estiver preparado, os agrônomos, zootecnistas, pesquisadores. Raramente as mudanças acontecem pelas mãos dos produtores. Eles detêm o capital, mas não necessariamente o conhecimento, salvo algumas exceções”, reforçou Pierin, diretor da Podium Alimentos.

Falando sobre os desafios, o agroindustrial informou que atualmente um terço da produção de alimentos é perdida ou desperdiçada. “Nos países em desenvolvimento, em geral, o alimento se perde antes de chegar ao consumidor. Talvez um dos desafios seja desenvolver variedades mais resistentes para não apodrecer cedo”.

MANDIOCA – Empresário rural e urbano do setor mandioqueiro, representante da Federação da Agricultura do Estado do Paraná (FAEP) e diretor da Associação Brasileira dos Produtores de Amido de Mandioca (ABAM), Pierin Júnior deu como tema à sua palestra “Mandioca – Alimento Nobre para o Desenvolvimento Econômico”.

Aos universitários lembrou que a indústria de alimentos utiliza os amidos como ingredientes básicos de outros produtos ou como aditivos para melhorar a fabricação, a apresentação e a conservação dos produtos. Mas lamentou que a mandioca, um produto genuinamente brasileiro, ocupe somente 4,5% do mercado mundial de amidos. Citou, ainda, que um estudo, aponta que em média, a mandioca ocupa apenas 2% na dieta alimentar humana.

“Mas isto representa que temos muito a crescer”, disparou ele. “A mandioca emergiu como uma cultura polivalente para o século 21, que responde às prioridades dos países em desenvolvimento, às tendências da economia global e aos desafios das mudanças climáticas. Para vocês terem uma ideia, a mandioca foi eleita pela ONU como o alimento do século 21”, justificou.

O agroindustrial mostrou também o potencial econômico e nutricional da raiz. Apontou que a mandioca é alimento básico para 700 milhões de pessoas em 105 países; é um produto de segurança alimentar; fonte de fibra e isenta de glúten; cresce em solos pobres e resiste a períodos de secas; em comparação à batata

possui maior quantidade de vitaminas A, B1, B2 e C; e possui o chamado “carboidrato do bem”, liberando a glicose mais lentamente para o corpo, facilitando a digestão e evitando picos de açúcar.

Pierin mostrou também que, em 1970, o Brasil produzia 30 milhões de toneladas de raiz de mandioca ao ano. Hoje, a produção é de 21,6 milhões de toneladas. Na contramão, a Tailândia, que produzia 3,2 milhões de toneladas na mesma época, hoje responde por 31,1 milhões, sendo responsável por 11,3% da produção mundial, enquanto o Brasil detém 7,6% da produção global. “Detalhe: os tailandeses não conheciam a mandioca. Buscaram a rama no Brasil e hoje são os maiores produtores. O que nos falta? Pesquisa, apoio governamental, inovação. Precisamos de novas cabeças no setor”, defendeu ele.

Ao encerramento de sua palestra, Ivo Pierin apresentou um vídeo institucional de sua empresa e um segundo vídeo falando sobre o plantio direto na cultura

da mandioca, uma técnica nova para o setor, mas que já começa a dar resultados. “Na nossa região, que é a maior produtora de mandioca para fins industriais, temos que cuidar da sustentabilidade. O plantio convencional está acabando com os solos. A erosão está levando nossos solos para Itaipu”, alertou ele.



Adultos voltam a estudar para realizar seus sonhos

Os sonhos são diferentes. Mas para atingí-los o caminho é o mesmo. Para poder subir na carreira profissional, ter conhecimento e eventualmente fazer uma faculdade ou fazer a pregação do Evangelho na igreja é preciso ter um mínimo de estudo.

São estes desejos que reúnem nas tardes das segundas-feiras, num mesmo ambiente, Altamir José dos Santos, 42 anos, que é encarregado no setor de Inovação da Podium Alimentos, a costureira Wanda Beraldo, 53 anos, e o haitiano Estephene Jermain, 39 anos, também funcionário da indústria como um dos responsáveis pelo paisagismo da empresa.

Estes são alguns dos 22 alunos que frequentam a sala de Educação de Jovens e Adultos (EJA), que a Podium Alimentos implantou na empresa no final de 2017. As aulas referem-se ao período de 5º ao 9º ano do ensino fundamental. A primeira turma vai receber seu diploma em meados deste ano.

A sala foi viabilizada graças a uma parceria com o SESI, que ofereceu a oportunidade à empresa. “Nós fizemos um levantamento entre os colaboradores e vimos a necessidade e a vontade de muitos deles. Levamos o assunto à diretoria que autorizou a instalação da sala e abrimos as inscrições. Tivemos 15 inscritos. Como a capacidade era maior, foram abertas inscrições para pessoas de Tamboara (município onde está localizada a empresa e de onde é a maioria dos funcionários). E aí vieram mais sete pessoas”, conta a assistente social Flávia de Oliveira Souza, responsável pelo Podium Social, o braço de responsabilidade social da empresa.

Ela conta que a sala do EJA é mais uma ferramenta de inclusão e vem se somar à biblioteca instalada em 2015 na empresa com esta finalidade. As aulas na segunda-feira são das 13 às 17 horas e os funcionários que trabalham neste período são dispensados para poder assisti-las.

A sala do EJA funciona no CEPO (Centro de Eventos Podium). O SESI se responsabiliza pelos professores e a Podium oferece as apos-

tilas. As provas são feitas on line nos computadores da biblioteca. O curso é reconhecido pelo MEC e tem a autorização da Secretaria Municipal de Educação. Os alunos recebem aulas de português, matemática, inglês, artes, geografia, história, ciências e educação física. A Prefeitura de Tamboara garante o transporte dos alunos que não são funcionários.

OPORTUNIDADE – Altamir dos Santos percebeu a necessidade de voltar a estudar para poder subir na empresa. Ele tinha parado os estudos no 7º ano. “Para exercer novas atividades é necessário ter mais estudo”, contou ele, que, no entanto, não acreditava que conseguiria realizar o sonho. “Aí veio esta oportunidade. São poucas empresas que dão este tipo de oportunidade e eu estou aproveitando”, diz o encarregado, que já se prepara para fazer o EJA do Ensino Médio a partir do próximo semestre.



A costureira Wanda Beraldo estava há 40 anos sem estudar. Fez até o quarto ano só. Ela morava na zona rural e para poder continuar os estudos teria que morar na cidade na casa de alguém. “Naquela época era difícil e não davam valor ao estudo, principalmente para a mulher”, relata ela.

Até que um dia uma pessoa amiga a orientou a voltar a estudar.

- Estudar para quê? Para que velho quer estudar? – perguntou ela.

- Para ter conhecimento – respondeu o amigo.

Aquele diálogo ficou na cabeça dela até que soube da sala de EJA que estava sendo aberta na Podium. Ela não só fez a inscrição como motivou outras cinco amigas a estudar também.

“Estou adorando estudar, voltar a aprender”, relata ela, que, agora morando em Paranaíba, se estimulou a realizar outro sonho: aprender a tocar violão. “Abriu uma escola de violão numa igreja perto de casa e estou indo nas aulas. Ainda não sei muita coisa, mas estou aprendendo”, diz ela sem conseguir esconder o orgulho.

Wanda mora com uma filha e é independente, diz que está “adorando” estudar e agradece a oportuni-

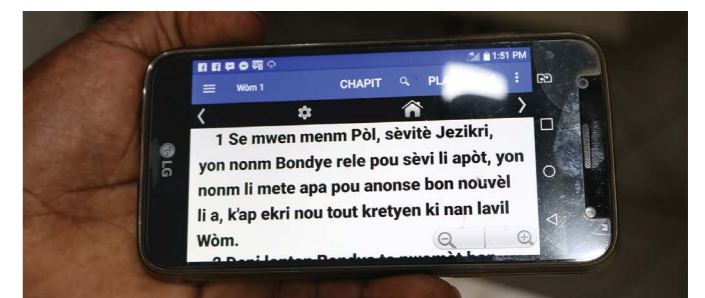
dade que a Podium deu a ela. Suas costuras garantem seu sustento. Não pretende fazer o curso superior depois que terminar o ensino médio.

- Mas nem uma faculdade de moda, ser uma estilista?

- Aí sim. Se eu tiver esta oportunidade eu vou.

EVANGELHO – Às vésperas de completar três anos de empresa, o haitiano Estephany conta que “é pregador do Evangelho” numa Igreja evangélica. Para fazer sua pregação, ele usa uma bíblia que baixou em seu telefone celular na língua crioula haitiana. Quando vai falar com os fiéis, mentalmente ele traduz o texto para o espanhol (ele morou durante um tempo num país que falava o espanhol) e, depois, ainda mentalmente, traduz para o português.

Se aprender bem o português, ele poderá usar a bíblia em nosso idioma ou fazer a tradução mais rapidamente. “Nós temos que pregar a palavra. E estas aulas são importante para aprender e poder transmitir a palavra de Deus”, ressalta ele. Ainda sem dominar completamente o idioma português, ele diz que, “às vezes as pessoas estão desesperançosas. E Jesus Cristo pode ajudar”. E para levar as palavra do Senhor “eu precisa ter estudo”, finaliza.



SIPAT teve programação variada

Com uma programação variada, a Podium Alimentos promoveu, no retorno das férias coletivas, no começo do ano, dia 7 de janeiro, a sua 18ª SIPAT, evento que visa conscientizar os funcionários sobre ações preventivas contra acidentes de trabalho. Durante todo o dia os colaboradores conversaram sobre ações preventivas, o que fazer em caso de acidentes, qualidade de vida e outros assuntos inerentes à saúde laboral.

A abertura foi feita pelo diretor Maurício Gehlen e a acolhida por frei Ivani Pinheiro Ribeiro.

Na sequência foram abordados os seguintes temas: segurança e ocorrências no trajeto, saúde mental, como agir em situações de emergência, qualidade no trabalho, qualidade de vida, alimentação saudável, segurança no trabalho e a importância do voluntariado.

Os eventos foram realizados no CEPO (Centro de Eventos Podium).

Além de tratar dos assuntos laborais, a SIPAT também é um momento de confraternização, já que a maioria dos trabalhadores estão voltando de férias e retomando as atividades profissionais.



Trabalhar na Podium é uma vitória, diz Edmar dos Santos

Ele morava em uma propriedade rural bem em frente a empresa. Ainda criança, quando seus irmãos mais velhos o levava para a escola, ele via o movimento de funcionários entrando e saindo da indústria. O pai, porcenteiro no sítio, cultivava café e coincidentemente, mandioca, a matéria-prima da fecularia que ele via todos os dias e sonhava em um dia poder trabalhar lá.

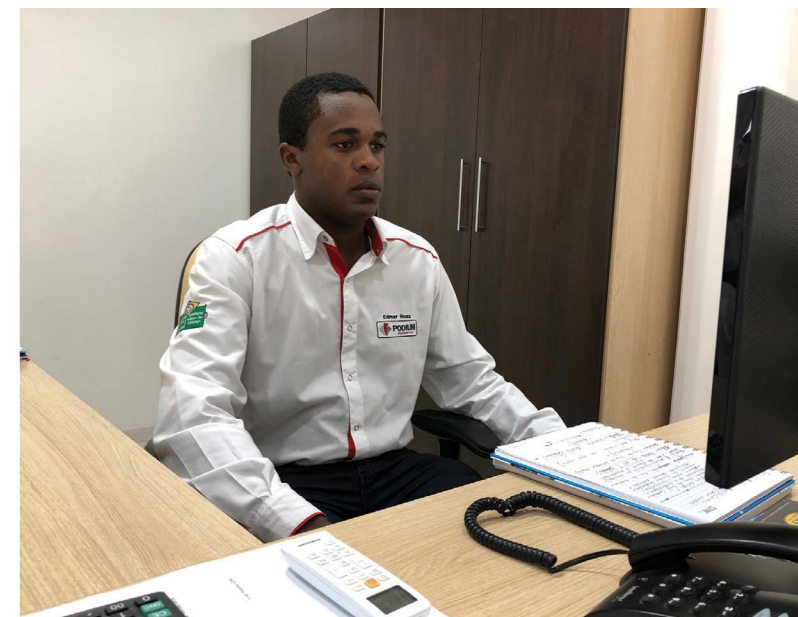
Edmar Rosa dos Santos, 28 anos, dos quais dez como funcionário da Podium Alimentos, hoje é casado e pai de dois filhos. Parte dos estudos fez em Tamboara, sede da empresa, e outra em Paranavaí. Fez o curso técnico em Química, atualmente faz, em uma faculdade à distância, o curso de Processos Industriais e, na sequência, quer fazer uma segunda faculdade, Gestão de Agronegócio, essa presencial. E está nos seus planos buscar pelo menos dois idiomas: inglês e espanhol.

Santos quer estudar tão rapidamente como foi sua ascensão na empresa. Começou como terceirizado, 11 anos atrás, num trabalho de reflorestamento, ingressou na empresa quando completou a maioridade como auxiliar e hoje é um dos encarregados de produção.

O sonho de trabalhar na fecularia começou a se cristalizar quando o irmão mais velho ingressou na indústria, depois, quando fazia um serviço terceirizado chegou a ser chamado para trabalhar, mas a empresa responsável pela liberação da admissão o brecou, porque ainda tinha 17 anos. O que era esperança virou uma ansiedade de quase um ano. Mas finalmente ele envergou o uniforme da Podium Alimentos e, de cara, percebeu que se estudasse poderia ascender profissionalmente.

“Só o fato de trabalhar aqui já é uma vitória. É o meu primeiro emprego, meu primeiro registro na carteira profissional e espero que seja o único”, diz Edmar, que trabalhou inicialmente no setor de embarque (carregamento de caminhão), depois foi transferido para o setor de amidos modificados e “ai comecei ver a grande dimensão da nossa empresa” e começou a se destacar ganhando cargos de maior responsabilidade.

“Deus me abençoou muito. Nos últimos quatro anos a empresa cresceu muito e eu cresci com ela. Fiz o que o (Marcos) Borges (gerente industrial) sempre me ensinou. Cada nova missão é um desafio. Sim-



plesmente não podemos nos acomodar na zona de conforto”, diz ele.

A Podium é um permanente ambiente de aprendizado para Edmar dos Santos. Ele quer aprender cada vez mais, faz perguntas, estuda os processos e trabalha com alegria. “Eu tenho prazer em estar aqui na empresa”.

GRATIDÃO - Não é preciso mais de 15 minutos de conversa com o encarregado de produção para perceber o quanto ele é grato à empresa. “Ela me deu oportunidade de crescer”, diz ele. É verdade que nem sempre funcionários de uma empresa têm a oportunidade de fazer carreira. Mas no caso de Santos a gratidão parece ser muito maior que a oportunidade.

Ele explica: “Eu vim da roça, tinha pouco estudo e além disso nunca fui discriminado pela cor”, diz ele apontando para o braço a cor negra da pele. E já antecipa: “sou contra as cotas raciais. Temos que ter o mesmo tratamento que os brancos. A cota é um privilégio para os negros. E não quero privilégio. O que se tem que fazer é só dar a mesma oportunidade e cada um vai crescer de acordo com o seu interesse e sua capacidade”, ensina ele.

Santos conta que foi educado pelos pais a se preparar para sofrer discriminação e que, um dia, mais cedo ou mais tarde, ele sofreria a dor da discriminação. “Nunca tive esse problema aqui, sempre me trataram bem, me deram oportunidades e me apoiaram e estimularam a estudar”, conta ele.

Orgulhoso por já ter sua casa e seu carro próprios, o funcionário diz que quando se desloca para a empresa costuma fazer suas orações. “Hoje eu não peço mais nada a Deus. Só agradeço por tudo que ele já meu deu”, enfatiza.

Agradece, por exemplo, pela forma transparente com que os problemas são resolvidos na empresa. “Aqui o tratamento é diferenciado. Conversamos muito, os problemas são discutidos olhando olho no olho. As pessoas se preocupam se a gente está bem em casa, todo mundo se ajuda. Dá gosto trabalhar aqui”, sentença.

E o apoio que recebeu, agora ele procura transmitir para os novatos. A empresa tem, além de novos funcionários, alguns que são haitianos e um venezue-

lano, que ainda enfrentam problemas de idioma. “Procuramos ajudar. Eles têm os mesmos direitos e oportunidades que os brasileiros. Eu me vejo na situação deles como era alguns anos atrás e ensino que devem fazer sempre o melhor para a empresa, porque ela vai fazer o melhor pra gente”.

O pai de Edmar Santos continua entregando mandioca na empresa e o irmão mais velho é operador de máquinas. “Estamos ligados a uma boa empresa. Temos uma certa segurança, mas não podemos nos acomodar. A empresa está crescendo 10 a 15% ao ano e se nos acomodarmos vamos ficar para trás”, ensina ele.

navai e está desde setembro na empresa. Ela auxilia no Departamento de Recursos Humanos e no Podium Social, o braço da empresa que organiza e conduz seus programas de responsabilidade social.

Ela soube da oportunidade através de uma tia, fez algumas entrevistas e foi contratada através do Jovem Aprendiz. Quer fazer a faculdade de Administração e já sonha em continuar na empresa depois que seu contrato do programa se encerrar.

Como os demais contratados, Marcela trabalha 4 horas por dia e nas segundas-feiras participa de um curso no CIEE – Centro de Integração Empresa-Escola -, onde recebe orientações para o futuro profissional, inclusive sobre comportamento na empresa. “Ali aprendemos o básico, inclusive como devemos nos comportar no trabalho”, explica ela.

A jovem se diz encantada com os programas sociais da empresa e diz que está aprendendo muito no Podium Social. “Mas preciso melhorar cada vez mais”, diz ela, provavelmente já pensando numa futura contratação.

AFETO – Acadêmico do Curso de Agronomia na Faculdade Fatecie, Pedro Eugênio, 18 anos, tomou conhecimento da vaga através de seu pai e achou “interessante” a possibilidade de ter este aprendizado. “Vai me ajudar no curso”, diz ele, que tem uma atividade que oportuniza conversar com muitas pessoas. Ele trabalha na balança da empresa, por onde passam todos os caminhões que chegam carregados com mandioca, a matéria-prima da Podium.

Ele gosta do que faz. “Prefiro trabalhar mais livre. Não sou muito chegado em ficar numa sala”, confia o jovem. Ele destaca o bom relacionamento entre os funcionários da empresa como um dos pontos fortes da Podium. “Aqui tem muito afeto, amizade. Todos se respeitam e se tratam com muito carinho”, relata Pedro.

Também acadêmico de Agronomia na mesma faculdade, Yago Miranda, 19 anos, está lotado no Departamento de Compras. Ele não conhecia o programa Jovem Aprendiz, mas já havia trabalhado em outras empresas como auxiliar. Sua mãe é que lhe falou da oportunidade. “Aqui estou adquirindo conhecimento completo”, aponta o jovem.

Miranda confia que era retraído, de pouca conversa. “Até isso está resolvendo. Estou tendo também um crescimento pessoal pelo trabalho e pelo curso no CIEE”. Ele sonha em ser efetivado na empresa depois que deixar o programa.

Ele relata que admira a organização da empresa. “Cada um sabe o que tem que fazer. Um ajuda o outro, mas sem invadir o espaço. Tudo com muito respeito. Isto gera ordem na empresa”, avalia o futuro agrônomo.

JOVEM APRENDIZ

Na Podium, jovens começam preparar o futuro profissional



Eles são bastante jovens, mas já estão preocupados com o seu futuro. Como a maioria das pessoas de sua idade, usam gírias, gostam de conversar e são alegres. Mas por trás deste perfil comum, escondem-se jovens responsáveis e que estão ganhando maturidade. Em resumo: começam a se preparar para seu futuro profissional.

É assim que se pode descrever o grupo de 7 jovens que trabalham na Podium Alimentos. Eles formam o atual grupo do programa Jovem Aprendiz, que está trabalhando na indústria. E estão todos felizes, segundo as próprias palavras.

Marcela Doneda, 18 anos, está terminando o 3º ano do Ensino Médio no Colégio Estadual de Para-

Mais treze servidores recebem certificados por tempo de serviço

Como é tradição, todo fim de ano, na festa de Natal da Podium Alimentos, funcionários que completaram quinquênio na empresa são homenageados com um certificado. É uma forma de a indústria demonstrar o seu reconhecimento e estimular os colaboradores a continuarem comprometidos com sua carreira profissional.

Afinal, ninguém chega aos cinco, dez ou 25 anos de serviço sem ter um grande compromisso com a empresa.

Em dezembro passado receberam certificados por completarem cinco anos de empresa os colaboradores

João Paulo Francisco Alves, Marcio Roberto Pacifico, Marcio Valle de Almeida, José Roberto da Silva, Michael de Araújo, Silvano Francisco dos Santos, Wender Francisco do Nascimento e Wylber Araújo Evangelista.

Por completar dez anos foi contemplado Oséias Pereira de Oliveira e por completar 20 anos Daminhão Rosa Alves. Já por chegar aos 25 anos na empresa, receberam seus certificados Aparecido Rosa Alves, Carivaldo Rosa Alves e José Carlos da Silva.



OPERAÇÃO ACOLHIDA

Venezuelano é contratado pela Podium e agora quer começar uma nova vida

Quando Yovanny Rafael Gonzalez Mendes, hoje com 29 anos, entrou para a faculdade de Engenharia de Gás, em 2012, não imaginou que, já no ano seguinte, a situação econômica de seu país, a Venezuela, entraria numa profunda crise, que, anos mais tarde, o obrigaria a deixar a família, namorada e amigos para trás e procurar outro país para recomeçar a vida.

Mais velho dos cinco irmãos, Gonzalez, com o sacrifício de toda a família, conseguiu se graduar, mas imediatamente deixou a Venezuela e veio para o Brasil. Hoje ele é um dos funcionários da Podium Alimentos, que, atendendo solicitação do Exército Brasileiro, abriu vaga para contratar um imigrante do país vizinho.

O venezuelano disse que após um período de desespero e angústia agora voltou a ter perspectiva e seu sonho é trazer a família e a namorada para o Brasil e começar uma nova vida.

A vida de Gonzalez nunca foi muito fácil. A família é da cidade de Acosta e sempre sobreviveu da venda de arepa, um prato típico da Venezuela, que era preparado pela sua mãe e comercializado na cidade pelo pai e ele próprio. Não dava muito dinheiro, mas o suficiente para viver com dignidade. Até que em 2013, a Venezuela mergulhou numa grande crise econômica e política, chegando a um ponto que faltava o básico para sobreviver.

A família além de garantir a sobrevivência, ainda tinha que sustentar o estudo do filho mais velho, pois, formado, Yovanny poderia dar novas perspectivas aos Gonzalez. “Minha família toda - meus pais, meus dois irmãos e minhas duas irmãs - se sacrificou para eu me formar”, diz o venezuelano agora radicado no Brasil.

“Se fosse só eu, me virava de qualquer jeito. Mas a minha família é a prioridade”, diz ele, ao justificar as razões que o levaram a procurar outro país. “Pensava no Brasil ou Colômbia”,

recorda-se. Veio para o Brasil. Percorreu mais de mil quilômetros até Pacaraima (RO), onde chegou no dia 10 de fevereiro. O que lhe sobrou de bolívar soberano, a moeda venezuelana, depois de convertido, transformou-se em míseros dez reais, que lhe garantiu três sanduíches de mortadela, que foram consumidos nos três dias seguintes, um por dia.



Em Pacaraima procurou de imediato a Operação Acolhida, desenvolvida pela ONU, Exército e Polícia Federal a fim de regularizar sua documentação e procurar emprego. Além do único sanduíche do dia, quando estava nas instalações da Operação recebia um copo com um caldo para ajudar na alimentação. Mas só tinha direito quem estava no prédio

para ser atendido, não era autorizado ao venezuelano entrar nas dependências para tomar o caldo.

À noite, dormia ao relento. A mochila, com poucas peças de roupa, virava travesseiro e uma fina manta era tudo o que tinha para enfrentar as madrugadas frias de Pacaraima.

VÍTIMA DE EXPLORAÇÃO - Um tio de Gonzalez já havia percorrido o mesmo caminho três meses antes e estava na capital, Boa Vista, trabalhando na construção civil. Foi esse tio que conseguiu emprestar cem reais para Yovanny comprar a passagem e ir ao encontro dele. Quando chegou a Boa Vista, o tio disse que não tinha como abrigá-lo e que ele teria que arrumar um lugar para dormir. “Não é que ele não quisesse. Não tinha jeito mesmo”, explica.

Mas no dia seguinte à sua chegada, parece que a sorte começaria a sorrir para o jovem engenheiro de gás. O tio conversou com seu patrão sobre o sobrinho e ele aceitou a contratá-lo como servente de pedreiro. Na prática não era bem um emprego, mas quase um trabalho escravo.

“Eu trabalhava como ajudante de pedreiro das 7 horas às seis da tarde, com uma hora de descanso, de sol a sol. Era um serviço pesado, mas isto não me incomodava. Mas recebia de diária apenas vinte reais, enquanto os outros recebiam de sessenta a oitenta reais. O patrão sabia do meu desespero e que não tinha como recusar o trabalho. Isto sim, me incomodava”, relata Gonzalez, que só ficava no trabalho, porque ele garantia sua alimentação. Mas não lhe dava qualquer perspectiva. “Como podia pensar em futuro? Um aluguel lá era 300, 400 reais e eu ganhava 100 reais por semana”, relata.

Em Boa Vista, numa segunda-feira, ele procurou uma Unidade coordenada pelo exército e ONU, que atua no processo de interiorização dos venezuelanos. Entre os critérios para a interiorização, a unidade leva em conta a oportunidade de emprego.

Dias antes de Gonzalez procurar o serviço de interiorização, o Exército havia entrado em contato com a Podium Alimentos, pelo seu trabalho de responsabilidade social, para contratar um venezuelano em uma ação humanitária. A empresa se cadastrou na Operação Acolhida, que ficou de disponibilizar um banco com os currículos de pessoas em busca de emprego. Quando este banco foi disponibilizado, um dos currículos pré-selecionados foi do engenheiro de gás.

“Na semana seguinte me telefonaram dizendo que eu deveria voltar lá na ONU porque seria entrevistado para trabalhar numa empresa”, lembra o venezuelano. A animação foi inevitável, mas logo veio a frustração. “Eu achei que era o único a ser entrevistado. Quando cheguei na ONU, tinha mais 14 venezuelanos. Eu fiz a entrevista, mas não quis guardar esperanças. Afinal eu tinha que ser o melhor entre os 15 candidatos”, diz. Na verdade, ele não alimentava esperança para evitar uma grande decepção “embora algo dentro de mim dizia que as coisas iam melhorar. Um capitão do Exército me disse que não era para eu me desesperar, que Deus ia ajudar ele e a mim também. E eu tinha fé nisso”, sublinha, embora reconheça que vivia dias de angústia.

Mais uma semana e ele recebe um novo telefonema. Desta vez não entendeu direito a ligação. Só entendeu que deveria voltar na unidade, “mas porque e para que eu não sabia. Não entendi. Ainda entendia muito pouco o português”, recorda-se.

Ele procurou um parque de diversões que estava instalado em frente a um shopping na capital. Lá conseguiu autorização para dormir no piso de uma autopista (tromba-tromba). Não era confortável, mas ao menos estava protegido do sereno e num lugar com segurança. Só tinha um detalhe: ele podia ficar lá entre às 23 e às 5 horas do dia seguinte, único período em que não havia atividades públicas, de limpeza ou manutenção.

EMOÇÃO - Chegando na Operação mandaram-me sentar e começaram a me mostrar documentos e pediram para assinar outros. “Eu não entendia o que estava acontecendo. Parecia que eu tinha sido selecionado ou pré-selecionado, mas estava com medo de perguntar e receber uma resposta negativa”.

Mas, resolveu perguntar. E a resposta foi que ele já estava empregado. “*Oh Dios mio. Que emocion!*”, reagiu. Não se interessou sequer pelo salário. “O que me interessava era a oportunidade que estava tendo”, sentenciou.

O engenheiro conta que não sabia exatamente quanto ia ganhar. Só depois fez as contas com calma e soube que o seu salário seria suficiente para se manter e mandar algum dinheiro para sua família que continua na cidade de Acosta. Também não sabia qual era a atividade da empresa. Só quando chegou no aeroporto de Maringá (toda a viagem foi custeada pelo Exército, inclusive o Uber que o trouxe até a indústria) o motorista que o conduziu até a Podium e já conhecia a empresa, disse tratar-se de uma feccularia com projeção nacional.

A primeira boa surpresa aconteceu na chegada, por volta das 4h30 da madrugada, quando havia alguém para recepcioná-lo. “Que empresa vai mandar alguém ficar esperando por um venezuelano?”, questiona ele ainda hoje. A praxe é esperar amanhecer, a empresa abrir e aí o imigrante se apresentar.

Conforme combinado, ele foi encaminhado para um hotel, fez os exames admissionais e no dia 27 de março começou a trabalhar. Yovanny deu esta entrevista exatamente no dia em que completava um mês de trabalho. E já havia saído do hotel e estava morando numa casa alugada, cuja transação teve a participação de funcionários e da própria empresa, que foi uma espécie de avalista no negócio.

- E como você conseguiu os móveis e utensílios? - quis saber o repórter.

- Os meus amigos daqui me ajudaram, cada um deu uma coisa e já estou em casa.

- E você se emocionou com esta iniciativa?

- Ainda não assimilei direito. Foi um giro na minha vida.

- Não caiu a ficha?

- Isso, ainda não!

A casa tem um significado especial para o venezuelano. É o primeiro passo para tentar trazer a família para junto dele. A Operação Acolhida, no processo de interiorização tem como um dos critérios reunificação da família. É com base neste critério que ele acredita que conseguirá apoio para trazer a família. Mas antes

vai ter que conseguir os recursos financeiros para que os pais, irmãos e a namorada, cheguem a Pacaraima. Pensa em retribuir a família o que ela fez por ele, dando-lhe uma graduação.

Gonzalez não pensa mais em voltar para a Venezuela. Acredita que pelos próximos 10 ou 15 anos, o país não sairá da crise. Quer voltar a estudar e crescer dentro da empresa – está de olho no sistema de biogás que a Podium utiliza para aquecer seus secadores. Está integrado na empresa e grato pela oportunidade que recebeu. “Me sinto em casa e muito surpreso com o apoio que tenho recebido. Continuo tendo fé e esperança que vou conseguir trazer minha família para o Brasil”, finaliza Yovanny Gonzalez.



A Família está crescendo



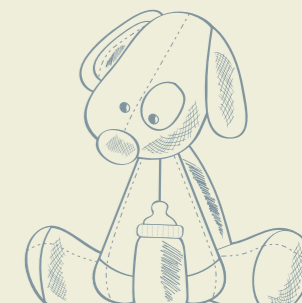
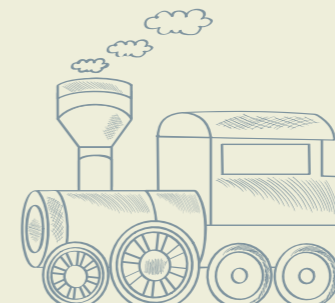
Bem-vindo Kauan

O lar do casal Lúcia-Sidney da Silva Brito está em festa com a chegada do Kauan. Ele nasceu bonito e cheio de saúde no dia 22 de maio. Sidney é operador de máquinas da Podium Alimentos.



Bem vinda Ana Beatriz

Para alegrar a vida dos pais, Ereni Correia de Brito e Ricardo dos Santos Ferreira (Operador de máquinas na empresa), veio ao mundo no dia 6 de junho a gatinha Ana Beatriz. Iluminou ainda mais a vida do casal.



Visitas à Podium



Empresários de Londrina, da empresa Meat Broker, visitaram a Podium interessados em conhecer, com mais detalhes, a mandioca desidratada. Alcino Barion Júnior e Clovis Barbeta procuraram mais informações sobre o produtos e as formas de aplicação. Foram recepcionados pelo gerente administrativo Marcos André Garrido Campos e a nutricionista Keli Maria Consoli. A Meat Broker deve figurar em breve como uma das novas clientes da Podium, já que os empresários londrinenses ficaram entusiasmados com a mandioca desidratada e outros produtos da empresa.



Prospectando novos fornecedores, representantes do Grupo Ideal, de Teresina (PI) estiveram em visita à fábrica. Reynaldo Veras de Resende e Carvilho Alves Mendes conheceram toda a linha de produtos. Um técnico da Podium já retribuiu a visita para demonstrar mais claramente a utilização dos amidos. Os visitantes foram recebidos pelo diretor Ivo Pierin Júnior, a nutricionista Keli Maria Consoli e o gerente administrativo Marcos André Garrido Campos.



Lucía Maceiras, da empresa Amtex, esteve em visita na indústria. A Amtex é uma empresa da indústria química especializada no fabrico de carboximetilcelulose de sódio (CMC) e polímeros funcionais. Doze países têm a presença comercial da empresa: Argentina, Brasil, Chile, China, Colômbia, Equador, Estados Unidos, Indonésia, México, Peru, Uruguai e Venezuela.

A Amtex é especializada em fornecer consultoria e desenvolvimento de produtos para a indústria, apoiados pela experiência de mais de 50 anos e o conhecimento dos departamentos de Pesquisa e Desenvolvimento e Inovação, com a colaboração de mais de 500 colaboradores.

Na Podium, Lucía Maceiras foi recebida pelo diretor Ivo Pierin Júnior, Marcos André Garrido Campos, gerente administrativo e a nutricionista Keli Maria Consoli.



O Grupo da Terceira Idade do Centro de Referência de Assistência Social (CRAS) de Tamboara conheceu a Podium Alimentos. As mulheres fazem parte do projeto "Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos". Foram recebidas com um café e depois conheceram a indústria.



Durante a Feira Internacional da Mandioca (FIMAN), em novembro do ano passado, estiveram em visita a Podium Alimentos os jornalistas Marcos Tosi (repórter de agronegócio do jornal Gazeta do Povo), Sandra Nasser (Assessoria de Comunicação do BRDE) e Daniela Weber (Básica Comunicações, responsável pela Assessoria de Imprensa da Feira). Foram recepcionados pelos diretores Ivo Pierin Júnior e Maurício Gehlen, pelo jornalista Jorge Roberto (assessoria de imprensa da Podium) e a nutricionista Keli Maria Consoli.



A Coordenadoria das Associações Comerciais e Industriais do Noroeste do Paraná (Cacinpar) realizou sua primeira reunião do ano na Podium Alimentos. Estiveram presentes Ricardo Gimenes (presidente), Mauro Tamagnini (presidente da Associação Comercial de Paraíso do Norte), Altair Vandal (diretor da Associação de Paraíso do Norte), Mauro Junior (Conselho do Jovem Empresário de Paraíso do Norte) e Wagner Barbosa, o Jacaré (Diretor da FACIAP Jovem). Foram recepcionados pelo diretor Maurício Gehlen, que é presidente da Associação Comercial de Paranaíba ACIAP, e pela advogada da empresa, Denise Pierin, presidente da ACIAP Mulher.

Panqueca sem glúten

Ingredientes

- 220 gramas de pré mistura para panqueca sem glúten
- 1 ovo
- 160 ml de água

Modo de preparo

No liquidificador, bata o ovo e a água, em seguida adicione a Pré Mistura Especial Para Panqueca Sem Glúten e bata até ficar homogêneo.

Pegue uma concha da massa e despeje em uma frigideira média em fogo médio.

Espalhe virando a frigideira para que fique uma massa fina. Quando um lado estiver dourado, vire e doure o outro. Sirva com molho e recheio de preferência



Pão sem glúten

Ingredientes

- 330 gramas de pré mistura para pão sem glúten
- 3 ovos
- 200 ml de água

Modo de preparo

Coloque a Pré Mistura na masseira, adicione a água e misture

Acrescente os ovos, batendo até obter uma massa homogenia e lisa

Coloque a massa na forma de pão untada, alise a superfície da massa com auxílio de uma colher e deixe descansar em média de 20 a 40 minutos

Asse em forno preaquecido a 200°C por aproximadamente 45 a 55 minutos

Desenforme e deixe esfriar para cortá-lo.



