

INFORMATIVO

Podium

ALIMENTOS



Boletim Informativo | nº 07 | maio de 2021 | Versão Digital



Entre as 500 melhores do **AGRO BRASILEIRO**

Fundo criado pela Podium Alimentos e CETEM é modelo para cadeia produtiva

Mais R\$ 7,5 milhões em inovação e desenvolvimento de novos produtos

Podium Alimentos comemora centenário de seu fundador

Diretoria

Ivo Pierin Jr.
Paulo Sergio Pierin
Maurício Gehlen

Coordenador Editorial

Jorge Roberto Pereira da Silva

Fotos

Amauri Martineli
Marcelo Zavan (aéreas)

Capa

BC Propaganda e Marketing
Geraldo Rocha

Diagramação

BC Propaganda e Marketing
Geraldo Rocha

Impressão

Versão Digital



Podium

ALIMENTOS

www.podiumalimentos.com.br

Rodovia PR 492 - Km 06
CEP 87760-000
Fone: (44) 3421-5000
Tamboara - Paraná

03
Fonte de
Inspiração



04 Fundo criado pela
Podium Alimentos e
CETEM é modelo para
cadeia produtiva



07 Entre as 500 melhores
do Agro brasileiro



09 Mais R\$ 7,5 milhões
em inovação e
desenvolvimento de
novos produtos



12 Podium Alimentos
comemora centenário
de seu fundador



18 Entre as melhores
empresas para
trabalhar



19 Ana Carolina,
exemplo de
superação



21 Da roçadeira
costal à carteira de
recebimento



23 Prevenção de
acidentes no
trabalho



24 Origem do pão de
queijo, a história
da popular receita
mineira

26 RECEITA
Bolo de Mandioca
com Coco de
Liquidificador

27 Páscoa dos filhos
dos colaboradores

FONTE DE INSPIRAÇÃO

A Podium Alimentos está completando neste mês de maio seus 31 anos de fundação. E, para a satisfação de toda a Família Podium, temos muito o que comemorar.

A empresa continua entre as 500 melhores do agronegócio brasileiro, conforme atesta a Serasa Experian e a revista Globo Rural. Tão bom quanto isto, é que melhoramos nossa posição no ranking, conforme o leitor poderá atestar em reportagem publicada na presente edição.

Apesar da pandemia do coronavírus Sars-Cov-2, que causou grande impacto na economia global, a Podium, após um breve período de adaptação e de adequação para cumprimento das medidas apontadas pelas autoridades sanitárias, retomou e ampliou sua produção em suas duas plantas industriais: a matriz e a unidade Nordeste (Laje-BA).

Paralelo à produção que já retomou sua atividade normal, a empresa está fazendo pesados investimentos, principalmente em sua matriz, com o objetivo de ampliar a produção, desenvolver novos produtos e, principalmente, agregar novas tecnologias dando sequência à nossa constante política de inovação.

Com isso, mantemos viva a chama de ter um processo contínuo de melhorias e damos sequência à nossa política de cada vez produzir mais, melhor, atender as necessidades e ampliar nossa participação no mercado e, talvez o mais importante, superar as expectativas de nossos clientes e parceiros.

Neste mês de maio, no entanto, não comemoramos apenas o aniversário da empresa. Também foi num maio distante, em 1922, que nasceu o empreendedor Ivo Pierin, que, em 1990, aos 68 anos, teve disposição e visão para fundar a Podium Alimentos. Antevia, já a época, o grande crescimento que o mercado de amido de mandioca teria nos próximos anos no Brasil e no mundo.

Portanto, estamos abrindo também neste mês as comemorações alusivas ao centenário do nosso grande líder, motivador e fonte permanente de nossa inspiração, Ivo Pierin.

Comecei a conviver com o vô Ivo – é assim que o chamava e é assim que sempre me refiro a ele – em 1994. Anos mais tarde me tornaria diretor da empresa (em 2000).

Eu tinha mais experiência que ele em indústria de mandioca. Já havia sido funcionário ou



dado consultoria a várias empresas do setor. Mas meu conhecimento – embora importante, não teria dado o resultado que deu, não fosse a determinação do fundador da empresa.


Ele conseguia ver muito além do que todos nós e seus cálculos rápidos e de memória sempre apontavam as possibilidades futuras. Obviamente, sempre optávamos pela possibilidade de menor risco e a mais promissora. Destemido, quando tinha que optar entre a de menor risco e a mais promissora, ele sempre indicava a mais promissora, numa demonstração inequívoca de seu alto espírito empreendedor.

Hoje, em cada canto da empresa, em cada reunião, em cada decisão, em cada planejamento, enfim, em cada ação e iniciativa tem a marca de Ivo Pierin, porque ele continua sendo o grande timoneiro e o grande inspirador, porque os homens passam e suas ideias e seus ensinamentos ficam. São nestas ideias que nos inspiramos no nosso dia-a-dia.

E o resultado é uma empresa cada vez mais robusta e cada vez mais com a cara do vô Ivo.

Maurício Gehlen

- Diretor -



Fundo criado pela Podium Alimentos e CETEM é modelo para cadeia produtiva

Foi entre o final dos anos 90 e o começo de 2000 que a cadeia produtiva da mandioca realizou a sua maior mobilização. Na época, as lideranças do setor (produtores, industriais, técnicos e pesquisadores) se uniram e até conseguiram algum apoio político para permitir a adição de amido de mandioca à farinha de trigo para panificação. Foi um grande embate com os produtores e os moinhos de trigo, que acabaram vencendo a contenda.

Em contrapartida a cadeia produtiva da mandioca ganhou visibilidade e começou a despertar o interesse do mercado. A produção de amido que era pífia, algo em torno de 200 mil toneladas/ano chegou a cerca de 750 mil toneladas/ano.

Também é daquela época outro forte desejo do setor: a criação de um fundo para financiar pesquisas e outras iniciativas que promovessem o desenvolvimento da cadeia produtiva. Mas o sonho nunca saiu do papel.

Em 2015, o agroindustrial Ivo Pierin Júnior e o diretor técnico do Centro Tecnológico de Mandioca (CETEM), Claudemir Grolli, idealizaram o Fundo de Desenvolvimento da Man-

dioca, o Fundeman. Para capitalizar o fundo a ideia era simples: contribuir com pouco, mas permanentemente e produtores e industriais participarem do processo.

Foi definido que a contribuição seria de 0,1% sobre a comercialização da mandioca com as indústrias. O produtor autorizaria a indústria reverter 0,05% do valor líquido a receber para o Fundo e a empresa contribuiria com mais 0,05%.

Apesar das boas intenções, só a Podium Alimentos aderiu ao Fundeman e continua recolhendo 0,1% da aquisição da matéria-prima para o Fundo, metade descontada dos cerca de 450 produtores que entregam sua produção na indústria.



Ivo Pierin entre os pesquisadores Marco Rangel e Rudiney Ringenberg em área de pesquisa

Passados cinco anos desde que o Fundeman foi implementado junto ao CETEM, o setor resolve que é chegada a hora de buscar uma solução definitiva para o que considera o principal entrave para tornar-se mais competitivo: a colheita semimanual ou totalmente manual da raiz, cuja mão-de-obra é cada vez mais escassa e cara.

Atualmente, a colheita é responsável por 30% do custo de produção da mandioca.

Assim, no segundo semestre do ano passado, através da Câmara Setorial da Cadeia Produtiva da Mandioca e Derivados, que funciona junto ao Ministério da Agricultura, foi constituído um Grupo de Trabalho para desenvolver uma colhedeira

de mandioca (GT – Colhedeira). O grupo reúne várias entidades e pesquisadores.

As primeiras iniciativas foram elencar uma proposta de trabalho, definir prazos, metas e os custos para desenvolver o projeto. O valor definido para os três anos foi de R\$ 365 mil. O prazo poderá ser abreviado se houver recurso disponível.

Levado às principais entidades do setor, como a Associação Brasileira dos Produtores de Amido de Mandioca (ABAM), Sindicato das Indústrias de Mandioca do Paraná (SIMP) e Associação Técnica Industrial de Mandioca do Oeste do Paraná (ATIMOP), assumiram os custos do primeiro ano, R\$ 20 mil. Foram estas entidades, com assento na Câmara, que assinaram um documento endereçado à Embrapa Mandioca e Fruticultura pleiteando o desenvolvimento da máquina. A empresa pública de pesquisa, que também participa da Câmara, sugeriu a criação do GT.

E o restante?

Na reunião conjunta dos associados e diretores da ABAM e SIMP realizada em janeiro, Pierin Júnior sugeriu a criação de um fundo para financiar as pesquisas. E citou o exemplo do Fundeman, que nestes cinco

anos contribuiu com pesquisas que resultaram em novas variedades, a realização de Dia de Campo, treinamentos e outras atividades de promoção e desenvolvimento do setor. A ideia avançou.

O diretor do CETEM, Claodemir Grolli participou das duas reuniões seguintes, mostrando o modelo de captação dos recursos, de gestão e de aprovação de projetos a serem financiados. O modelo foi aprovado e a expectativa é de que além da pesquisa da máquina colheitadeira, o fundo financie outras iniciativas.

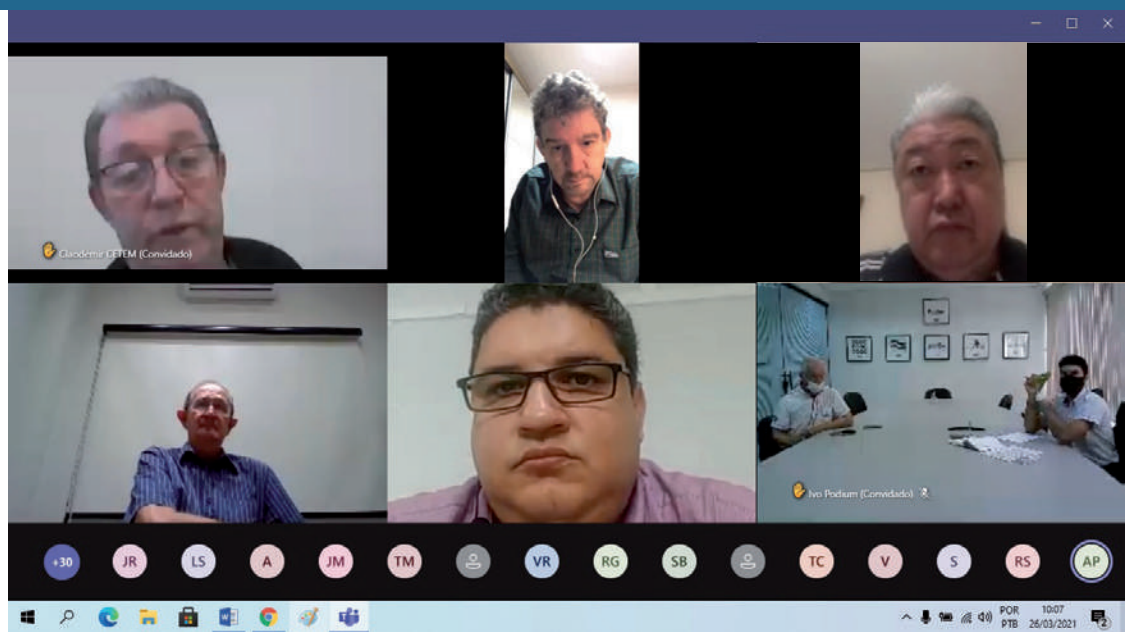
“O Fundo tem que ter um comitê gestor. E a aprovação de financiamento de um projeto tem

que ser unânime. Temos que tomar estes cuidados, porque estes recursos são de industriais e produtores e têm que ser geridos com muita parcimônia”, explica Grolli.

A decisão de criar um fundo para financiar as pesquisas foi comemorada pelo chefe da Embrapa Mandioca e Fruticultura, instalada em Cruz das Almas (BA), Alberto Duarte Vilarinhos. “Isso é fenomenal”, celebrou o pesquisador. Ele já vinha alertando o setor que os recursos públicos para pesquisa estão cada vez mais escassos. Por isso há algum tempo a Empresa tem firmado parcerias com entidades de classe e com produtores para viabilizar algumas pesquisas.

Na sua avaliação, com a criação do Fundo, as pesquisas poderiam ser melhor direcionadas para atender diretamente os interesses da cadeia produtiva. “O poder público tem uma visão mais holística do agro e trabalha para protegê-lo. Por exemplo, se tem uma nova doença em outro país, que pode afetar o setor produtivo brasileiro, o sistema público trabalha para proteger o setor, faz um trabalho mais preventivo”, diz ele.

Embora importante, o modelo de trabalho do setor público nem sempre atende o que é prioridade e exige uma ação mais rápida da iniciativa privada. Cita como exemplo, o setor mandioqueiro que precisa, com urgência, de uma colheitadeira para reduzir custos de produção e deixar o setor mais competitivo. “Com este fundo, podemos focar naquilo que é mais estratégico e urgente para o setor”, sustenta ele.



Claodemir na reunião por videoconferência da ABAM 3

Pierin não esconde o orgulho de contribuir com as pesquisas. “Temos uma parceria com a Embrapa que já dura uns 10 anos. A gente cede o espaço, dá suporte e apoio, fazemos o custeio da área”, lembra ele. Entre os experimentos de sucesso realizado nas propriedades do diretor da Podium está o desenvolvimento de variedades adaptadas ao plantio direto.

A parceria é confirmada pelo pesquisador Marco Antonio Sedrez Rangel, do Campo Avançado do Centro Sul da Embrapa Mandioca e Fruticultura, com base em Londrina. Segundo ele, foi nas áreas cedidas pela Podium que começou o desafio de fazer o plantio direto no Arenito Caiuá. “Era um ambiente tecnicamente complicado para fazer o plantio direto, principalmente sobre pastagens. Uma situação bastante complexa. Mas ali conseguimos avançar e consolidar o sistema”, comemora Rangel.

O pesquisador também confirma que em solos da Podium foi feita a seleção que permitiu o desenvolvimento das variedades BRS CS 01 e BRS 420, ambas já lançadas e mais adequadas ao plantio direto.

Com um fundo, a expectativa do setor, é que as pesquisas avancem como um todo e que não dependa de iniciativas isoladas como a de Pierin e outros produtores. “Se a ideia do fundo se consolidar, como parece que vai, as possibilidades são enormes e com o avanço das pesquisas com certeza o setor vai se tornar muito mais competitivo, inclusive no mercado internacional”, avalia Grolli.



MATÉRIA DE CAPA

Entre as 500 melhores DO AGRO BRASILEIRO

Laçada oficialmente no final do ano passado, mas começando a circular efetivamente no começo de 2021, a última edição do Anuário do Agronegócio da revista Globo Rural que seleciona as 500 maiores empresas do agro nacional apontou que a Podium Alimentos continua entre as dez das melhores do setor de massas e farinhas e avançou no ranking geral. “Este resultado mostra que as decisões tomadas pela empresa nestes anos foram acertadas para driblar as adversidades surgidas no período”, diz Paulo Sérgio de Abreu Pierin, um dos diretores da empresa.

Em 2016, a Podium ocupava a 474ª posição no ranking nacional. Nesta 16ª edição do Anuário do Agronegócio, a empresa subiu para a 447ª posição. “Nossa expectativa é ga-



nhar mais algumas posições no próximo ranking. Isto porque, no próximo levantamento, aparecerão os números da nova planta industrial, adquirida no início do ano passado”, diz o agroindustrial.

Paulo Pierin refere-se à Podium Nordeste, fectularia instalada em Laje (BA), onde a meta é processar 200 toneladas de mandioca por dia. Mas não é só pela capacidade de processamento que os números deverão ser mais favoráveis. As novas instalações, aponta ele, abrem espaços para a continuidade e agilização do processo de inovação,

permitem o lançamento de novos produtos e, ainda, viabilizaram uma presença mais forte da empresa no mercado nordestino.

A seleção das melhores empresas do agro nacional é realizada pela consultoria Serasa

500 MAIORES | RECEITA LÍQUIDA | 401 A 450

CLASS. 2019	CLASS. 2018	EMPRESA	SEDE	SETOR DE ATIVIDADE	ORIGEM DO CAPITAL	RECEITA LÍQUIDA (R\$ milhões)	VAR. (%)	ATIVO TOTAL (R\$ milhões)	ATIVO CIRCULANTE (R\$ milhões)	ATIVO PERMANENTE (R\$ milhões)
447	452	Podium Alimentos	PR	Massas e Farinhas	BR	90	4	50	22	27

Experian levando em conta os questionários de pesquisa em bancos de dados públicos, de onde extraem informações e as demonstrações contábeis das empresas. Os índices financeiros têm 70% de peso na análise e a responsabilidade socioambiental os outros 30%.

A consultoria analisa, entre os vários itens, a rentabilidade do patrimônio líquido, a margem líquida, margem de atividade, endividamento, liquidez corrente, evolução do ativo e a evolução da receita líquida. “Em todos estes quesitos, nossa empresa tem evoluído. E isto graças a um trabalho de equipe, dos colaboradores do chão de fábrica à administração e das decisões colegiadas, que minimizam riscos de deliberações erradas e ampliam as possibilidades de acerto”, justifica o diretor.

A política da empresa tem sido investir em inovações, buscando desenvolver produtos que agregam valor. Este modelo de gestão já vem apresentando resultados, com um índice de aproveitamento melhor que algumas empresas que têm faturamento maior, mas, no entanto, ocupam posições mais abaixo. “O que buscamos fazer é manter um mix de produtos diferenciados. Isto exige pesquisa, desenvolvimento de novos produtos, mas têm duas consequências muito positivas: a satisfação dos nossos clientes e a agregação de valor, o que garante a saúde financeira da empresa e viabiliza novos investimentos, criando um círculo virtuoso”, atesta Paulo Pierin.

O empresário não atribui a um único fator o bom desempenho da indústria. “Não existe receita de sucesso, não é como receita de bolo. O mercado é muito vo-



Paulo Pierin, diretor

látil e dinâmico. Quem diria que teríamos esta pandemia que já está prestes a completar um ano e meio? Algum economista ou consultor previu isso? Mas veio. E aí você tem que tomar decisões para estancar qualquer problema. É como trocar o pneu com o carro andando. A Podium, como outras empresas, teve que se adaptar ao novo normal, adotar medidas de controle sanitário, esperar arrefecer o clima de desconfiança que se estabeleceu no mercado com a pandemia e depois seguir em frente. Agimos rápido e continuamos avançando”, aponta Pierin.

E como avança. Este ano, só na matriz, a Podium Alimentos está investindo cerca de R\$ 7,5 milhões, para melhorar sua logística, ampliar a escala industrial de alguns produtos, agregar valor a outros e continuar o processo de inovação da empresa. Provavelmente nos próximos dois anos, estes investimentos se refletirão no ranking da Globo Rural e Serasa Experian.

RENTABILIDADE DO PL EM %		
Lucro líquido sobre patrimônio líquido		
1	Vilma Alimentos	49,80
2	Pastificio Selmi	44,89
3	Moageira	33,02
4	Moinhos Anaconda ★	32,85
5	Infasa	28,35
6	Milhão Ingredients	27,58
7	Podium Alimentos	21,72
8	Moinho Régio Alimentos	17,68
9	Moinho Paulista	17,56
10	Cassava	15,68
Mediana do setor		4,07

ENDIVIDAMENTO EM %		
Exigível total sobre patrimônio líquido		
1	Moinho Progresso	4,2
2	Moinhos Anaconda ★	10,8
3	Jopllam	18,8
4	Cassava	25,3
5	Moinho Cearense	29,6
6	M. Dias Branco	34,2
7	Moinho Santa Clara	35,2
8	Podium Alimentos	40,0
9	Mogasa	50,5
10	Amafil	61,8
Mediana do setor		105,1

LIQUIDEZ CORRENTE EM PONTOS		
Ativo circulante sobre passivo circulante		
1	Moinho Progresso	61,62
2	Moinhos Anaconda ★	9,51
3	Jopllam	4,76
4	Moinho Cearense	4,07
5	Orquídea	3,11
6	Moinho Santa Clara	3,03
7	Cassava	2,60
8	Podium Alimentos	2,27
9	Nutrisul	2,26
10	Infasa	2,03
Mediana do setor		1,74

GIRO DO ATIVO EM PONTOS		
Receita líquida sobre ativo total		
1	Moinho Sul Mineiro	2,99
2	Los Grobo Agroindustrial	2,69
3	Orquídea	2,10
4	Nutrisul	1,97
5	Moinho Paulista	1,85
6	Podium Alimentos	1,81
7	Amafil	1,77
8	Moinho Itaipu	1,68
9	Moinho Catarinense	1,64
10	Ocrim	1,62
Mediana do setor		1,52

MARGEM LÍQUIDA EM %		
Lucro líquido sobre receita líquida		
1	Moinhos Anaconda ★	21,1
2	Moinho Progresso	18,8
3	Cassava	18,1
4	Vilma Alimentos	16,8
5	Moageira	15,6
6	Pastificio Selmi	10,6
7	M. Dias Branco	10,2
8	Milhão Ingredients	8,9
9	Podium Alimentos	8,6
10	Moinho Cearense	8,4
Mediana do setor		2,69

EVOLUÇÃO DO ATIVO EM %		
Evolução do ativo líquido		
1	Moinhos Anaconda ★	21,1
2	Moinho Progresso	18,8
3	Cassava	18,1
4	Vilma Alimentos	16,8
5	Moageira	15,6
6	Pastificio Selmi	10,6
7	M. Dias Branco	10,2
8	Milhão Ingredients	8,9
9	Podium Alimentos	8,6
10	Moinho Cearense	8,4
Mediana do setor		2,69

TOP 10 DAS MELHORES DO SETOR

CLASS.	EMPRESA	RESULT. FINAL PONTOS	RECEITA LÍQUIDA [R\$ MILHÕES]	RENTAB. DO PL [%]	ATIVO TOTAL [R\$ MILHÕES]	ENDIVID. [%]	GIRO DO ATIVO [PONTOS]	LIQUIDEZ CORRENTE [PONTOS]	MARGEM LÍQUIDA [%]	MARGEM DA ATIVIDADE [%]	EVOLUÇÃO DO ATIVO [%]	EVOLUÇÃO DA RECEITA LÍQUIDA [%]	CLASS. GERAL
1	Moinhos Anaconda ★	70,3	619,19	32,9	440,93	10,8	1,40	9,51	21,1	18,9	6,2	-0,8	200
2	Moinho Cearense	61,2	779,32	11,6	733,65	29,6	1,06	4,07	8,4	6,3	3,9	17,8	176
3	M. Dias Branco	58,7	5.460,77	9,2	8.101,91	34,2	0,67	2,01	10,2	6,1	8,7	-2,4	34
4	Vilma Alimentos	57,4	750,94	49,8	479,44	89,1	1,57	1,49	16,8	6,9	47,4	5,8	182
5	Pastificio Selmi	48,4	891,82	44,9	603,41	186,0	1,48	1,24	10,6	9,5	4,7	9,2	162
6	Jopllam	44,4	31,72	4,1	24,88	18,8	1,27	4,76	2,7	6,6	-8,8	-12,5	-
7	Cassava	43,8	93,41	15,7	135,01	25,3	0,69	2,60	18,1	18,2	5,9	-8,8	440
8	Milhão Ingredients	43,6	197,10	27,6	130,56	105,1	1,51	1,74	8,9	5,8	9,1	31,4	354
9	Podium Alimentos	42,7	89,77	21,7	49,64	40,0	1,81	2,27	8,6	5,3	-9,2	3,9	447
10	J. Macêdo	42,3	1.792,68	-14,6	1.688,47	254,0	1,06	1,17	-3,9	-3,5	5,0	4,3	99



INVESTIMENTO

Mais R\$ 7,5 milhões em inovação e desenvolvimento de novos produtos

Visando inovar seu processo de produção, modernizar e ampliar a indústria, desenvolver e agregar valor a novos produtos, incorporar novas tecnologias, oferecer ao mercado produtos diferenciados e garantir fluxo seguro de produtos acabados em relação a matéria-prima e insumos, a Podium Alimentos está investindo em sua principal planta industrial, em Tamboara, onde fica a sede administrativa da empresa, cerca de R\$ 7,5 milhões. Os investimentos vão desde a construção de um novo setor de expedição até uma nova lagoa para a produção de biogás e passa pela aquisição de novos equipamentos.

Segundo Marcos Borges, gerente industrial da empresa e que acompanha as obras e aquisição dos equipamentos, a nova expedição vai garantir que produtos que entram e saem da empresa não tenham qualquer contato. “Isto está previsto inclusive nas Boas Práticas de Fabricação”, explica ele.

A substituição do atual biodigestor, com uma nova lagoa, vai permitir ampliar a produção de biogás com o mesmo volume de efluentes. “Vamos aplicar novas tecnologias que permitirão gerar mais biogás com a mesma quantidade de efluentes. Teremos agitadores e a lagoa será revestida com geomembranas”, explica Borges.



Marcos Borges,
gerente industrial



Atualmente, o gás metano gerado pelo biodigestor da Podium é utilizado como energia térmica: ele é queimado para aquecer as caldeiras de secagem do amido. Se a produção de biogás produzida no novo espaço for viável, será estudada a viabilidade de converter parte em energia elétrica.

A Podium é uma das empresas que está participando do programa GEF Biogás Brasil, um projeto que prevê ações locais e federais de estímulo à integração do biogás na cadeia produtiva brasileira. Além dos benefícios econômicos e sociais, a geração de energia a partir do biogás também reduz a emissão de gases poluentes de efeito estufa na atmosfera, aprimorando o desempenho ambiental do

agronegócio brasileiro e a gestão de resíduos urbanos no país.

O Projeto é liderado pelo Ministério da Ciência, Tecnologia e Inovações (MCTI) e implementado pela Organização das Nações Unidas para o Desenvolvimento Industrial (UNIDO). No Paraná a ação tem o apoio da Federação das Indústrias (FIEP) e a participação do Sindicato das Indústrias de Mandioca do Paraná (SIMP).

A viabilidade da conversão em energia elétrica, no entanto, deve demorar, no mínimo, um ano após iniciar o processo de transferência dos micro-organismos. A terraplenagem inicial ainda deve levar uns 90 dias. “A transferência dos micro-organismos é um processo lento. Vai um ano ou mais”, diz o gerente industrial.



Obras permitirão produção de novos produtos



As novas instalações também vão abrigar equipamentos destinados à criação e fabricação de novos produtos, também para a indústria alimentícia. “Parte destas obras destina-se a abrigar equipamentos que permitirão a produção de alguns produtos, com os quais a Podium Alimentos deverá conquistar novos mercados, dando sequência à sua política de agregação de valor à fécula, bem como diversificar nosso portfólio”, explicou Borges.

Outra parte das instalações vai produzir um

novo amido modificado quimicamente, que também será colocado em breve no mercado.

“Ao mesmo tempo em que se desenvolvem as obras aqui, algumas indústrias já estão montando os equipamentos que serão instalados no novo prédio.

À exceção do novo biodigestor, todos de mais investimentos deverão estar concluídos este ano e os novos produtos lançados até o final de 2021 ou início de 2022”, informa o gerente industrial.



Podium Alimentos comemora centenário de seu fundador

Se estivesse vivo, no dia 18 de maio do próximo ano, o produtor rural, agroindustrial e empreendedor Ivo Pierin, fundador da Podium Alimentos, completaria 100 anos de idade. Ele faleceu em 15 de abril de 2013, aos 91 anos

Nascido na Lapa, em 1922, Pierin fez seu “pé-de-meia” no Noroeste do Paraná, especialmente em Tamboara e Paranaíba, onde residiu. Foi um próspero produtor rural, dedicando-se inicialmente à cafeicultura e depois à pecuária de corte. Seus negócios começaram com madeira e foram evoluindo até que, em 1985, aos 63 anos, o inquieto Pierin deixou aflorar novamente seu espírito empreendedor e resolveu iniciar um novo negócio. Assim, montou uma indústria de farinha de mandioca, cultura que começou a produzir poucos anos antes.

Esta farinheira foi o embrião da Podium Alimentos, fundada oficialmente em 1990 e que hoje está entre as 10 melhores do país no segmento de massas e farinhas e entre as 500 melhores empresas do agronegócio brasileiro, segundo a revista Globo Rural (veja a matéria à página 07).

Para homenagear o centenário do seu “grande mentor”, a empresa programou várias atividades, a partir de maio de 2021. Durante um ano serão realizadas atividades esportivas em disputa do Troféu Ivo Pierin, plantio de 100 mudas de árvores no bosque da indústria, onde será construído um memorial, com móveis, documentos e objetos pessoais do pioneiro.

No memorial haverá ainda uma maquete da casa onde os Pierin moravam, em Tamboara, cidade onde a família aportou ao chegar na região.

A diretoria ainda definiu que no dia do cen-



tenário (18 de maio de 2021), logo após uma cerimônia ecumênica, será descerrado um busto em bronze do homenageado.

Marcando o início das homenagens, o Informativo Podium traz duas matérias especiais alusivas ao tema. Uma delas é uma entrevista com a senhora Ivone Pierin Peres, a segunda dos quatro filhos do empreendedor, que fala como via o lado empresarial do pai. “Era um visionário”, diz ela.

A outra matéria é uma reportagem com uma moradora de uma das 30 casas que Ivo Pierin construiu e cedeu para recém-aposentados, que na época viviam com um benefício de apenas meio-salário mínimo.

Era uma forma de aliviar o apertado orçamento destes trabalhadores.

No livro “Memórias de um Guerreiro”, biografia de Pierin, no capítulo que conta a história da construção destas casas, o empreendedor social é qualificado como “o capitalista-socialista”, como ele gostava de se definir.





“Ele era um empreendedor visionário”, diz Ivone sobre o pai, Ivo Pierin

A filha cita que o pai tinha uma visão de mundo diferente, valorizava a vida, a alegria e a felicidade

Segunda dos quatro filhos do casal Idalba e Ivo Pierin, Ivone Pierin Peres tem boas lembranças e é uma das entusiastas das comemorações do centenário do pai. Mas para esta reportagem especial alusiva aos 100 anos de vida de Pierin, ela foi convidada a se distanciar da condição de filha e analisa-lo como profissional. “Meu pai era um homem exigente, firme, mas também uma pessoa carinhosa e que tratava muito bem a todos. Ele tinha uma atenção diferenciada com os seus funcionários”, diz ela.

A filha conta que Pierin sempre pensou no bem-estar dos funcionários. Às vezes até com ideias heterodoxas, mas sempre com o objetivo de ajudá-los. Conta que ele chegou a propor que em vez de fazer o pagamento mensal diretamente aos funcionários das fazendas, que eles apresentassem sua lista de compras de mercado que ele faria a aquisição.



Ivone Pierin Peres

A ideia era que, comprando mais e à vista, conseguiria descontos especiais e os produtos ficariam bem mais em conta do que as compras individuais a serem pagas no fim do mês. Ele ficou indignado por sua sugestão não ter sido acatada pelos servidores. Ivone expôs ao pai que os funcionários queriam ter a liberdade de escolher os produtos e que este era um dos poucos momentos em que eles tinham independência. “O pai era assim: sempre queria ajudar para que seus funcionários se dessem bem”.

A preocupação com os funcionários, o fato de ter muitos conhecimentos gerais, capacidade de solucionar problemas e o condão de se colocar no lugar do outro, fazia de Pierin mais que patrão: ele era conselheiro. “Meu pai tinha uma empatia muito forte”, revela a filha. “Ele sabia se colocar no lugar do outro. As dificuldades que teve na infância fez dele um homem duro, mas muito sensível”, complementa.

Ivo Pierin tinha uma outra característica que o fazia ser admirado. “Ele nunca fez questão do dinheiro. Não tinha sovinice. Ele gostava de ser produtivo”, lembra Ivone. Para ele, a função do dinheiro era fazer os outros felizes. Por isso, não se incomodava em gastar quando era para o benefício de alguém. “O pai trabalhava porque gostava do trabalho. E se alguém precisasse de algo e ele pudesse ajudar, não hesitava em dar a contribuição”, acrescenta. Para se ter uma ideia do amor pelo trabalho, até dois meses antes de falecer, Pierin cuidava de uma fazenda da filha Iracema. “Ele tinha prazer em trabalhar. Nunca quis e não se aposentou. Era movido a desafios”, reforça Ivone.

De fato, Ivo Pierin era um homem inquieto. Para se ter uma ideia, lembra ela, em 1998 quando tinha 76 anos de idade ele decidiu fazer a partilha dos bens entre os filhos. Isto, no entanto, não o levou ao ócio.

Ao longo da vida, o agroindustrial comprou vários terrenos e pequenas propriedades ru-

rais. Era com a venda destes imóveis e a renda destas chácaras e sítios que tocava a vida dali pra frente. Mas em vez de descansar, ele recomeçou a sua vida de negociante, com o neto que tem o mesmo nome dele. Avô e neto se tornaram sócios em novas atividades e em propriedades rurais. “O pai não era de desistir”, conta Ivone.

Sobre o “não desistir” e ser um “homem exigente”, a filha lembra do episódio da compra de um sítio pelo pai. Ele acertou o valor e outros detalhes com o sitiante e combinou que no dia seguinte pegaria de carro o vendedor e sua esposa para irem ao cartório. No dia seguinte, no entanto, o homem voltou atrás, alegando que a esposa era contra a venda e não assinaria a transferência da terra. “O pai falou firme com ele, pois ele (o pai) era firme nos negócios e não voltava atrás, ainda que tivesse prejuízo. E esperava dos outros o mesmo comportamento. Deu prazo até outro dia para o homem convencer a esposa a aceitar o negócio. Dia seguinte, voltou a propriedade, pegou o casal e foram para o cartório.

Pierin era assim, firme, determinado, mas jamais violento ou agressivo. “Se o vendedor não convencesse a esposa a confirmar o negócio, acho que não aconteceria absolutamente nada. O pai ficaria chateado, não faria mais negócio com o casal, porque perdeu a confiança, mas não passaria disso”, avalia a filha.



Outra característica marcante do visionário era a humildade. Depois de se tornar uma das maiores fortunas da cidade, com um grande patrimônio, Pierin manteve essa sua qualidade.

Como exemplo, Ivone conta que no retorno de uma das viagens a Curitiba, entre Alto Paraná e Tamboara, onde a família morava, encontraram um carro encalhado. O pai parou, ajudou a retirar o carro encravado no areião e fomos embora. “No dia seguinte, apareceu em casa um funcionário do governo que trabalhava na erradicação do café. Ele faria uma vitória no nosso cafezal. Este homem era justamente o que o pai ajudou a desencalhar o carro na noite anterior. O homem ficou surpreso, pois o pai era, como se chamava na época, um tubarão, um magnata. Mas ele não disse nada e nem por isso deixou de ajudar um desconhecido”, aponta a segunda filha.

Ao lado da humildade, Ivone reconhece a generosidade. “O pai era uma pessoa que honrava a palavra dada. Nestas ocasiões, era até espirituoso. Fazia questão de pagar rigorosamente seus compromissos. Nunca deixou de pagar nada, mas perdoou muitas dívidas quando via que a pessoa entrava em dificuldades ou por alguma razão não conseguiria pagá-lo”, recorda-se ela.

A vida empresarial de sucesso de Pierin se sustentou também na sua inteligência lógica e emocional. Às vezes, enquanto um vendedor digitava uma conta na calculadora, ele já dava o resultado. O raciocínio lógico ele desenvolveu na infância junto com a mãe, quando a acompanhava na venda de lenha, ainda na sua Lapa natal. Ele calculava mentalmente os metros cúbicos dos produtos. Usando a lógica, ele podia sugerir o uso de uma vanga ou de uma alavanca para acomodar melhor uma carga.

Seu conhecimento geral o fazia desenvolver fórmulas para solucionar problemas nacionais. Por exemplo, a tão debatida reforma agrária, ele defendia que o processo fosse municipalizado, tinha sugestões para baixar as taxas de juros e discutia como os produtos agrícolas, especialmente o café, poderia ter preços justos sem sacrificar qualquer das partes (produtor, indústria, consumidor ou exportador).

Ao lembrar do falecimento do pai, Ivone não o faz com dor, mas com orgulho, pois, como revela, “mais que saudades, ele deixou exemplos, um grande legado. Era um homem que tinha alegria de viver, tinha uma visão de mundo diferente que valorizava a alegria e a felicidade. Todos que conviveram com ele sentem isso”.

Acredita que se o país tivesse mais empreendedores e homens públicos do nível do pai (ele foi vereador e presidente da Câmara de Tamboara) talvez tivesse menos crise e mais prosperidade. “Ele enxergava (soluções) o que os outros não viam. Tinha uma grande sensibilidade ou, como se diz em inglês, ele tinha feeling para solucionar problemas empresariais e públicos”, arremata Ivone Pierin Peres.



Fidelina Perreira Brito,
Dona Teca

Ivo Pierin construiu 30 casas e às cedeu para trabalhadores rurais que vivem com meio salário-mínimo

Dona Teca é o tipo da mulher que pode ser qualificada como uma “baiana porreta”. Nascida em Barra do Choça (BA), a menos de 30 quilômetros de Vitória da Conquista (onde passou sua infância), ela trabalhou na roça desde criança, deu à luz a 11 filhos, dos quais quatro já são falecidos, está completamente lúcida aos 88 anos, se recupera neste mês de maio de sua segunda contaminação pela Covid-19 e está louca para voltar para sua casa na “Colônia dos Aposentados”.

Por “sua casa” entenda-se a residência que foi cedida há quase 30 anos a ela e a seu falecido marido, Augusto Pereira Brito. Na época, a filha caçula Elenice, com quem agora está passando o período de convalescença junto com o genro e os netos, também foi morar na pequena habitação.

De fala calma e sem esconder que gosta de uma prosa, a mulher não esconde sua frustração por nunca ter conseguido, junto com o marido, ter sua casa própria. Mas igualmente não esconde a satisfação por ter conseguido um teto para se abrigar e que, na prática, é a sua casa.

Fidelina Pereira Brito, a dona Teca, é uma das moradoras na “Colônia dos Aposentados” ou “Colônia do Ivo”. Ou, ainda, “Colônia do ‘seu Ivo’”, no município de Tamboara.

A Colônia foi construída há mais de 40 anos pelo empreendedor Ivo Pierin, pioneiro do município e, na época, uma das maiores (se não fosse a maior) fortuna da cidade. Com várias propriedades, extensas plantações de café e milhares de cabeças de gado no pasto, Pierin ainda era proprietário na cidade da máquina de café e da serraria que montou assim que chegou à Tamboara, convidado por um parente, Duílio Beltrão.

Em meados dos anos 70, o empreendedor, depois de ver tanto sofrimento e dificuldades daqueles que haviam trabalhado a vida toda na roça e, quando se aposentavam, tinha como benefício apenas meio salário mínimo, resolveu minimizar um pouco estas dificuldades. Até porque, ainda que o casal tivesse trabalhado na agricultura (o que era muito comum na época), só um poderia se aposentar pelo então Funrural, o instituto de previdência dos trabalhadores do campo.

Livrar estas famílias do aluguel era uma forma de ajuda-las a ter uma vida minimamente digna. Usando madeira de sua própria serraria ou de casas que desmontava quando comprava uma nova propriedade, Pierin construiu a colônia. Foram 30 casas pequenas, 3m X 9m, com quarto, sala, cozinha e um banheiro no lado externo. Os terrenos tinham cerca de 600 m² cada. As casas eram forradas, a parte externa recebia uma demão de cal, tinha água encanada, energia elétrica e eram construídas bem à frente do terreno, permitindo que no grande quintal que sobrava se criasse porcos, galinhas e plantasse hortaliças.

“Quando meu marido era vivo, nós tínhamos a nossa horta. E eu plantava e cuidava das flores da frente da casa”, relembra dona Teca.

Ivo Pierin nomeou um encarregado para administrar a colônia. Ele deveria confirmar que o interessado era aposentado pelo Funrural e quando o morador deixasse o imóvel ou viesse a falecer, transferir a casa para outras pessoas que preenchessem os requisitos imaginados pelo empreendedor social.

A área de terras onde foi construída a colônia, calcula-se hoje algo perto de um alqueire, o pioneiro recebeu num acerto de contas e nunca transferiu para seu nome, provavelmente já pensando numa forma de dar o imóvel aqueles que ficassem mais tempo na casa. É o que está acontecendo hoje: muita gente conseguiu, através da Lei de Usucapião, a legalização do seu lote.

No livro Memórias de um Guerreiro, uma biografia de Ivo Pierin, a construção da colônia é relatada no capítulo intitulado “O capitalista-socialista”, que é como ele se autodefinia sobre o sistema político-econômico que adotava. “Temos que ajudar as pessoas”, dizia Pierin, conforme relatado na obra.

A maioria das casas está desfigurada, algumas já foram até substituídas por outras de alvenaria. Outras estão exatamente iguais ou muito próximo do que era originalmente.

É o caso de dona Teca, que fez do cômodo onde era a cozinha mais um quarto e construiu mais dois cômodos na parte de trás da casa, de forma que, olhando a fachada se tem a sensação que está mantida o projeto original. Um dos cômodos construído virou a cozinha e a nova construção deixou o banheiro dentro da casa.

Embora nas últimas semanas a casa tenha ficado sem morador, ela está bem cuidada. “Toda semana um dos meus filhos vem aqui, abre toda a casa para entrar ar. E a gente tira o pó de tudo”, conta a agora aposentada.

Paradoxalmente a legislação que permitiu dona Teca se aposentar, como o falecido ma-

rido, e a justa correção do benefício para um salário mínimo, de certa forma, fez com que a colônia perdesse seu objetivo inicial.

Apesar de ter dado emprego para centenas de pessoas em suas propriedades rurais ao longo do tempo, as casas da colônia não se destinavam exclusivamente para ex-funcionário de Pierin. É o caso de seu Augusto e dona Teca, que nunca trabalharam em propriedade rural dele.

A casa deles havia sido ocupada anteriormente pelo sogro de uma das filhas do casal, que adoeceu e mudou-se para outra cidade para fazer o tratamento. Quando soube que a casa ia desocupar, isto em 1992, seu Augusto procurou o encarregado pela colônia, que confirmou sua condição de aposentado e destinou o imóvel a ele.

“A casa era pequena, mas ajudou muito a gente. Sou apaixonada pela casa”, diz dona Teca, que espera voltar logo para o imóvel.

A baiana sequer chegou a ter amizade com Ivo Pierin. O viu algumas vezes na casa de uma das filhas, mas tem uma grande admiração por ele. “Era uma pessoa boa, que ajudava quem precisava. Só pessoas que tem bom coração ajuda quem é até desconhecido. Ele era generoso”, resume ela sobre o empreendedor.

O destino não deixou que, passados tantos anos, as famílias Brito e Pierin se distanciassem.

Há 8 anos, Elenice, a caçula que morou na casa cedida por Pierin, é funcionária da Podium Alimentos, a empresa fundada por ele. Ela diz que “é gratificante” trabalhar na empresa cujo fundador garantiu um teto à sua família. “Desde muito cedo eu sonhava em trabalhar na empresa”, revela ela. “Hoje só tenho que agradecer a Deus e a eles (família Pierin). Nós somos tratados com respeito. A Podium é o melhor lugar onde trabalhei até hoje”, acrescenta ela.

“Eu sou muito grata. Sempre tive o sonho de trabalhar lá. E estou feliz”, sublinha Elenice. Felicidade que é compartilhada com a mãe, que só tem gratidão e elogios aos Pierin.





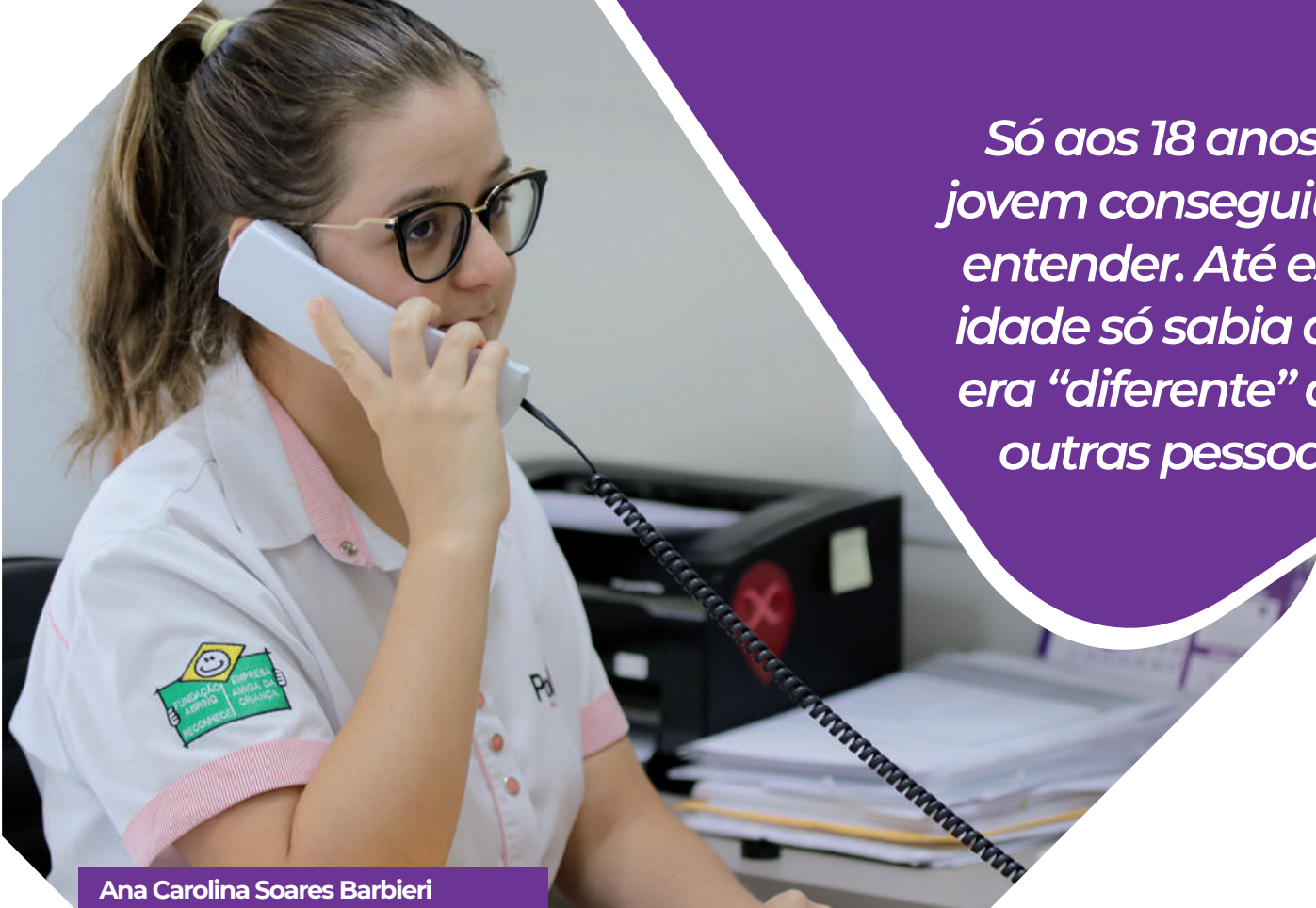
Entre as melhores empresas para trabalhar

Para uma empresa que leva a política de recursos humanos muito a sério, buscando sempre aprimorar as ferramentas de valorização e satisfação dos seus colaboradores, a certificação “Great place to Work” (Ótimo lugar para trabalhar) foi recebida com grande satisfação.

Foi com este sentimento que a diretoria da Podium Alimentos recebeu esta certificação conferida pelo Sesi (Serviço Social da Indústria).

Para participar do evento do Sesi as empresas passam por uma pesquisa on line da GPTW. O objetivo da pesquisa é conhecer a percepção dos funcionários em relação à empresa, o que afeta o resultado do negócio.

E a Podium Alimentos recebeu o selo referente a pesquisa confirmando que está no ranking das melhores empresas para trabalhar e o diploma do Sesi, que atesta que a preocupação com a segurança e bem-estar dos colaboradores estão presentes nos processos da empresa.



Só aos 18 anos a jovem conseguiu se entender. Até esta idade só sabia que era “diferente” das outras pessoas

Ana Carolina Soares Barbieri

ANA CAROLINA, exemplo de superação

A jovem Ana Carolina Soares Barbieri, 22 anos, nasceu em Paraíso do Norte, há 35 quilômetros de Paranavaí, mas, com um ano de idade seus pais foram morar em Portugal em busca de um futuro melhor. Ficaram por lá até ela completar os 11 anos e, neste período, a família retornou duas vezes ao Brasil para visitar parentes e amigos.

A pequena Ana era uma menina “diferente das outras”, como ela mesmo diz. Evitava locais com muitas pessoas e barulho. Na verdade, preferia ficar só, inclusive para brincar. Só começou a falar aos cinco anos de idade.

Foi nestas condições que a brasileira ingressou na escola portuguesa, onde cursou da 1ª a 4ª série do ensino fundamental. “Eu tinha muitas dificuldades para aprender. O que outras alunas aprendiam facilmente, eu tinha que ler umas dez vezes”, revela Ana Carolina.

Os professores, orientadores e outros profissionais da educação do país lusitano atribuíram o atraso para falar e as dificuldades de socialização e de aprendizagem ao fato

dela estar em um outro país. “Diziam que era uma questão cultural”, conta. Ela não sabia se era isso mesmo – questão cultural -, mas também não conseguia entender o que acontecia com ela. E o “diagnóstico” dos profissionais portugueses foi aceito pelo seus pais também.

Aos 11 anos, Carolina voltou ao Brasil com a família. Foram morar em Tamboara, onde ela continuou seus estudos e a enfrentar as mesmas dificuldades pessoais, optando pelo isolamento e pela introspecção. “Só queria entender porque eu era daquele jeito” conta. Para agravar, o sotaque e significados diferentes para a mesma palavra dificultava ainda mais a comunicação interpessoal.



Em Tamboara, um de seus vizinhos era um médico cubano, que estava no Brasil participando do Programa Mais Médicos. Foi ele quem chamou a mãe de Ana Carolina para uma conversa reservada sugerindo que levasse a filha a um neurologista pois ela era portadora do TEA (Transtorno do Espectro Autista) ou, simplesmente, Autismo. A mãe procurou um especialista que confirmou o diagnóstico.

A reação de Ana Carolina, na época já com 18 anos e os pais separados, não foi nem de tristeza por se descobrir autista, nem de satisfação por ter finalmente descoberto seu diagnóstico. Franca, ela vai direto ao ponto: “Finalmente eu pude me entender”. O autismo dela é de grau leve.

A descoberta do autismo deu uma reviravolta na vida da jovem: ela passou a se esforçar para se socializar, se dedicar mais para aprender algo novo e ganhou forças para enfrentar desafios: “ainda tenho dificuldades para aceitar as pessoas tocarem em mim. Mas sei que é costume as pessoas se abraçarem, darem um beijo no rosto. Então quando uma pessoa se aproxima me preparo para aquele contato físico que sei que é uma forma de expressar carinho”, diz.

Ela diz que hoje tem mais facilidade para entender uma brincadeira. “Antes não conseguia distinguir direito quando uma pessoa estava brincando ou falando sério”, explica.

JOVEM APRENDIZ - Em 2020, Ana Carolina se formou em Farmácia, pela Unipar, em Paranaíba. Ainda como acadêmica, procurou a Podium Alimentos para fazer estágio. Na empresa foi informada que estavam fazendo seleção para o programa Jovem Aprendiz. Ela topou participar e ganhou uma vaga.

Depois de um ano e quatro meses, já se preparava para deixar a empresa, quando recebeu convite para ser efetivada na indústria. “Embora eu quisesse continuar aqui não tinha esperança de ser efetivada. E já estava me preparando para sair. Fiquei surpresa, feliz com o convite e aceitei na hora”, relembra.

Ana Carolina é uma pessoa querida pelos colegas de trabalho. Se não for avisado, um interlocutor dela dificilmente perceberá o transtorno. Notará, no entanto, que é uma pessoa culta (“gosto de ler de tudo”) e dedicada.

Quando ela foi contratada, ninguém na empresa sabia de seu transtorno. Somente depois de efetivada, a mãe dela telefonou para um dos diretores e contou que ela era autista. “Ela está na empresa por méritos dela. Todos aqui gostam muito da Ana”, diz o diretor Maurício Gehlen, que recebeu o telefonema da mãe.

“A Ana Carolina era bem quieta. Hoje ela almoça no refeitório da empresa e interage com os colegas”, conta a assistente social da Podium, Flávia de Oliveira.

A própria Ana Carolina admite que a empresa lhe fez muito bem. “Melhorei muito a minha comunicação”, diz ela, que quer melhorar mais, pois quer atingir sua meta de galgar novos postos na indústria. “O ambiente é muito bom. Gosto de trabalhar aqui”, reforça ela, que vai trabalhar diariamente dirigindo o próprio carro.

Ana não tem uma atuação voltada a conscientizar as pessoas sobre o que é o autismo – o que é feito pela sua mãe. Mas conta que seu Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) na faculdade foi baseado no autismo e o comportamento de seus portadores.

A jovem, que é exemplo de superação e determinação, enfrenta tudo aquilo que para ela pode parecer uma dificuldade e ensina que “os desafios devem ser enfrentados”.

Atualmente, Ana Carolina desempenha a função de auxiliar administrativo. Mas, para ela, o céu é o limite. E ela quer continuar avançando em sua carreira profissional.

Da roçadeira costal à carteira de recebimento



Valderi Correia de Oliveira

No último mês de abril, o contabilista Valderi Correia de Oliveira, 38 anos, completou 19 anos como funcionário da Podium Alimentos. Ele é um dos três profissionais da área de contabilidade que atuam dentro da empresa.

A gestão da carteira de recebimento está entre suas principais funções, embora ajude e receba ajuda dos colegas contadores em outras atividades.

Massua vida na empresa não começou no setor administrativo, trabalhando em ambiente climatizado e na frente de um computador. Não se pode dizer que sequer começou no chão de fábrica. Na verdade, ele começou no lado externo da indústria, cuidando de jardins, roçando mato e fazendo faxina em algumas áreas. “Comecei a trabalhar com uma roçadeira costal Shindaiwa. Este foi meu primeiro equipamento de trabalho na Podium”, conta Oliveira.

Valderi nasceu e até os 10 anos morou na área rural de Tamboara, nos arredores da favelaria, instalada na rodovia PR-492, Km 6, divisa com Paranaíba. Os pais eram empregados e moravam no sítio de 12 alqueires, onde 70% era pastagem e o restante era café. Ele sempre passava pela empresa. “Quando íamos na casa de um vizinho, a gente passava pelos fundos (da Podium). Meu irmão trabalhava aqui, na sala de máquinas, e meu pai também já tinha trabalhado na empresa”, relembra.

A vida na infância não foi fácil. Os pais trabalhavam na roça e ele, ainda muito criança, já ajudava. “Meu pai ficava no sítio e a gente (ele e a irmã mais nova) acompanhava a mãe nos serviços mais leves, como na colheita de feijão, raleir algodão, limpar tronco de café, estas coisas. Também ajudava a cuidar do gado.

Não sei se ajudava ou atrapalhava, mas estava aprendendo a fazer alguma coisa. Naquela época as crianças trabalhavam e não tinha problema trabalhista. Nesta época, meu irmão mais velho fazia uns bicos fora”, recorda-se. O que a família ganhava “só dava para o básico”.

Quando completou 11 anos, Oliveira mudou-se para a cidade, estudava de manhã e trabalhava na roça à tarde, cultivando mandioca e café, principalmente. Com 15 anos começou a fazer o Ensino Médio e passou a estudar à noite e a trabalhar o dia todo na roça. No ano seguinte deixou o cultivo de mandioca e café e passou para uma das atividades mais duras da agricultura regional: o corte de cana. “Não tenho vergonha de falar que cortei cana. É um trabalho difícil, mas quando você está na roça tem que fazer o que aparece”, aponta.

Mas logo surgiu um serviço “na cidade” e ele foi trabalhar numa indústria de para-choques de fibra, onde ficou por um ano e meio. Neste período, Oliveira abordava amigos que trabalhavam na Podium questionando se havia vagas de trabalho na empresa. “Num sábado (março de 2002), estava brincando de bola na casa de um amigo, quando um conhecido que trabalhava na empresa foi lá e me avisou que havia surgido uma vaga para faxina e jardinagem. Mais que depressa agarrei a vaga”, recorda-se.

Durante dois anos, ele se tornou o “Severino” da empresa, o faz-tudo. Além de cuidar da faxina e da jardinagem, onde precisasse de um reforço de um auxiliar, lá ia Valderi. “Independentemente de onde eu estava, fazia tudo com muito amor. Queria ver resultados”, disse. Nesta época, embora a função principal continuasse sendo a faxina, o funcionário passou pela caldeira, setor da tapioca, na mistura e até no setor de empacotamento, que hoje nem existe mais na empresa.

Neste período ele pediu ao gerente administrativo, Marcos André Campos Garrido, uma função fixa na empresa. Garrido já era na época uma espécie de mentor do “Severino”. “Tenho muito respeito e gratidão ao Marquinhos. Sempre foi uma inspiração. E ainda hoje, embora tenha aumentado o leque de pessoas a quem devo muita gratidão, o Marcos sempre terá uma posição de destaque na minha carreira, por ter me dado oportunidades lá no começo da minha vida profissional”, justifica Oliveira. Foi assim que em 2004, dois anos depois da admissão, começou a trabalhar na balança”.

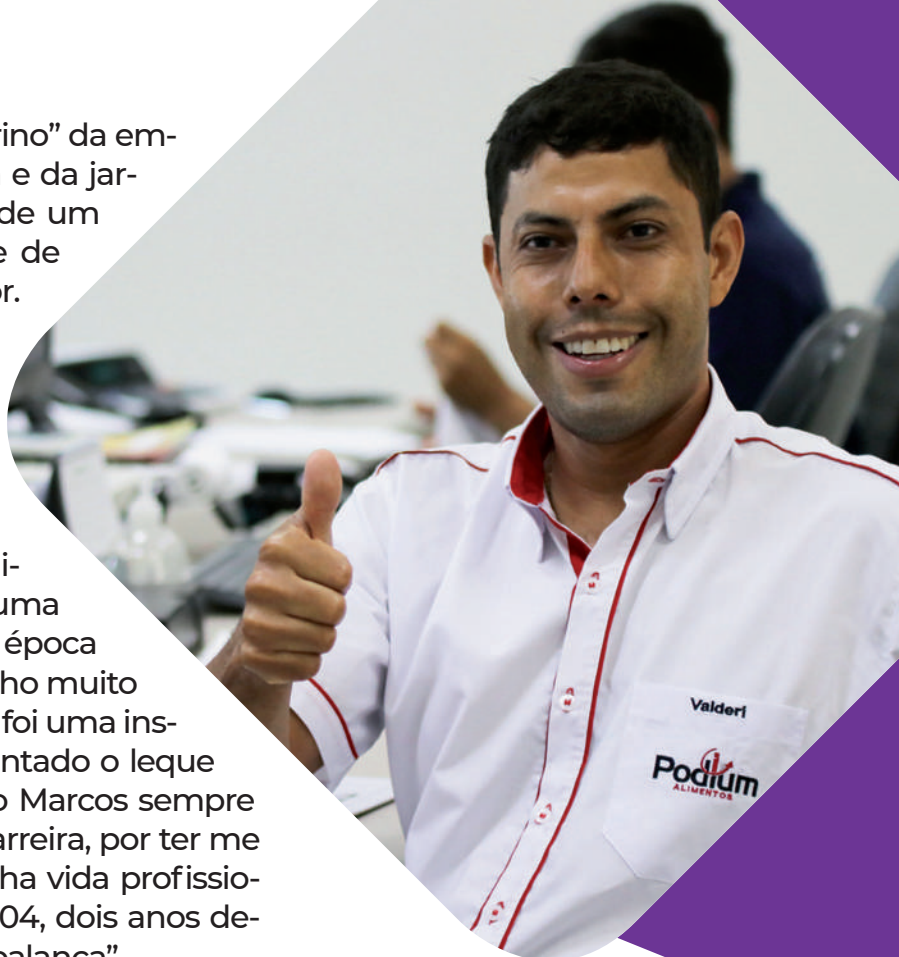
Enquanto trabalhava também se preparava para ver sua carreira deslanchar: fez curso de segurança no trabalho e vários outros que poderiam alavancar sua vida profissional, como de chefia e lideranças, informática, relações interpessoais, CIPA etc. Mas, o principal deles foi o de Ciências Contábeis, entre 2007 e 2010.

Além de trabalhar e estudar, Valderi ainda tinha outra preocupação neste período: ele acabou se tornando arrimo de família, já que sua mãe teve que se tratar de um câncer no útero e seu pai ficou desempregado e com problema de coluna. Mas ele seguiu a vida.

Enquanto estudava, o trabalho na balança o aproximou dos produtores rurais. E, em 2013, o já contador formado, passou a atuar também na compra de matéria-prima, até se tornar encarregado de compras.

Finalmente, em 2015, o esforço valeu à pena, o sonho se tornou realidade e Valderi começou a trabalhar no escritório da empresa.

A vida hoje é bem diferente. Casado desde 2008 e com uma filha de 9 anos, o contador voltou a morar no sítio há cinco quilômetros da feccularia – só que desta vez sua casa foi construída na propriedade do sogro, de quem já é sócio em outras duas pequenas áreas, onde cultivam mandioca e cana. A mandioca, óbvio, ele entrega na Podium.



“Hoje, depois de tantas dificuldades, posso dizer que tenho uma vida sossegada. E a Podium me ajudou a conquistar tudo que tenho na vida. Para mim, esta aqui é minha segunda casa, minha segunda família”, diz ele.

Em março deste ano, Valderi Oliveira foi promovido a Encarregado de Serviços Financeiros da Podium Alimentos.

Mas a ascensão na empresa, as conquistas familiares e de bens materiais não acomodaram Oliveira. “Quero crescer mais, ter novos desafios, buscar novas conquistas, mas dentro da empresa. Para isso continuo fazendo cursos, me aperfeiçoando. Até já fiz uma pós-graduação - MBA em Gestão Empresarial com ênfase em gestão de pessoas. Não me vejo fora da Podium, que fez a diferença na minha vida. Quero fazer a diferença na empresa”, sentencia.

Oliveira cita que a empresa está crescendo e “quero acompanhar esta evolução, quero crescer junto”.

Curioso, inquieto e com gosto pela otimização de processos, Valderi Oliveira não esconde seu orgulho por ter deixado uma vida difícil para trás e a gratidão pela oportunidade dada a ele pelos diretores, gerentes e colegas de trabalho. “Sou muito grato. E vou retribuir esta confiança com mais trabalho ainda”, finaliza ele.

Prevenção de acidentes no trabalho

Respeitando todas as medidas indicadas pelas autoridades sanitárias em relação à pandemia da Covid-19, a Podium Nordeste (Laje-BA) realizou sua programação relativa à Semana Interna de Prevenção de Acidentes (Sipat). Com um número reduzido de funcionários em relação à matriz, a principal empresa do grupo, a unidade baiana desenvolveu a programação pré-estabelecida se adaptando à nova realidade.

Já na Podium Alimentos (Tamboara-PR), a Sipat será realizada no segundo semestre, dentro do prazo previsto pela legislação. Com um

número elevado de colaboradores, quase 170, a Comissão Interna de Prevenção de Acidentes (CIPA) e a equipe de Segurança no Trabalho se organizam para desenvolver as atividades seguindo os protocolos sanitários.

Na unidade do Nordeste, a Sipat foi realizada em fe-



vereiro na área de convivência da empresa. A coordenadora de segurança do trabalho da matriz, Aline Cristina Machado, organizou o evento e a abertura foi feita pelo diretor Maurício Gehlen. Na sequência servidores da própria empresa e convidados de Laje preferiram as palestras.

Por ser a primeira edição da Sipat desde que a empresa foi adquirida pelo novo grupo, o tema foi “A CIPA e seu papel dentro da empresa” e na sequência, Aline Machado fez uma introdução sobre segurança no trabalho.

Na sequência foram percorridos os seguintes temas: dinâmica sobre comunicação, segurança do alimento, como agir em caso de sinistro, doação de sangue, meio ambiente X industrialização e o encerramento foi com uma palestra motivacional.



DOAÇÃO DE SANGUE –

Como acontece neste tipo de atividade na Podium Alimentos, na Sipat da Nordeste, além dos temas atinentes à segurança no trabalho, também discutiu-se a doação de sangue. Isto porque a empresa é uma grande incentivadora desta prática e procura estimular seus colaboradores a procurarem os hemonúcleos para doarem sangue. Além disso, periodicamente são realizadas campanhas de coleta de sangue e sempre que

há pedidos dos hemonúcleos, a Podium se mobiliza através de seus colaboradores para atender a demanda. Além do sangue, a Podium é uma das primeiras empresas paraenses que aderiram ao programa estadual que incentiva a doação de órgãos e tecidos para transplantes. A campanha é do Governo do Estado e tem como lema “Doação de Órgãos – Fale sobre isso”. A logomarca do programa é usada nos uniformes e materiais gráficos da empresa.

ORIGEM DO PÃO DE QUEIJO, a história da popular receita mineira



A origem da iguaria está associada à história do Brasil durante o século XVIII, quando o prato surgiu em Minas Gerais

O pão de queijo é um prato popular, principalmente nas mesas mineiras do Brasil. Entretanto, a origem do pão de queijo vai além da massa elástica e do recheio de queijo.

No geral, a história desse lanche é conhecida por poucas pessoas, pois está datada no Brasil do século XVIII. Apesar disso, é um prato que se difundiu rapidamente de Minas Gerais para as cozinhas do país inteiro, mas também de outros lugares do mundo.

Assim, conhecer a origem do pão de queijo envolve voltar um pouco no tempo. Desse modo, essa história ainda envolve elementos culturais associados à simplicidade dos ingredientes da receita.



História e origem do pão de queijo

Apesar de não haver registros específicos sobre a origem do pão de queijo, esse prato surgiu no período do Ciclo do Ouro em Minas Gerais. Em outras palavras, a história desse prato popular se inicia no estado mineiro durante o século XVIII.

Nesse período, o polvilho era o principal substituto da farinha de trigo, principalmente por questão da qualidade. Assim, a mistura do produto oriundo da mandioca e trazido pelos portugueses deu origem ao pão de queijo.

No geral, a receita incluía sobras de queijo,

ovos e leite, ingredientes de fácil acesso às diferentes camadas da sociedade. Em seguida, a massa era enrolada e assada, chegando ao formato final conhecido atualmente.

Entretanto, existem outras versões da origem do pão de queijo que dizem que esse prato surgiu durante o período da escravidão. Por essa perspectiva, teriam sido os próprios escravos que iniciaram a tradição do pão de queijo ao misturar a mandioca batida com ovos e leite, adicionando o queijo para agregar sabor à massa.

Como esse prato se popularizou?

Mas como esse prato saiu de Minas Gerais para o mundo? No geral, esse processo se deu por meio da adaptação da receita. Ainda que não haja um documento da receita original, são diversas as versões e tradições relacionadas ao pão de queijo.

Porém, é comum associar a popularização às vendas iniciadas pela mineira Arthêmia Chaves Carneiro, que hoje é o rosto da marca Casa do Pão de Queijo. Basicamente, ela iniciou a disseminação da receita e a venda de pão de queijo no estado durante a década de 60, expandindo não só o conhecimento como o acesso ao prato.

Nesse sentido, o pão de queijo foi sendo

adaptado por cada família e eventualmente viajou o mundo junto com as pessoas. Em especial, devido à migração interna e chegada dos europeus no país durante o século XIX. Desse modo, outros ingredientes dessas culturas específicas foram sendo adicionados à receita até que surgissem novas variações.

Apesar disso, a origem do pão de queijo e seus desdobramentos conta com algumas características comuns. Ou seja, mesmo que se use polvilho doce no lugar do azedo, adicione linguiça calabresa e até pimenta, o pão de queijo costuma ser feito com ingredientes frescos.

Todo pão de queijo é igual?

Estima-se que mais de cinquenta países do mundo importam o pão de queijo, entre eles estão Portugal, Itália e até o Japão. Sendo assim, é impossível afirmar que a receita original permanece a mesma, ou que todo pão de queijo é igual.

Ainda que exista toda uma discussão sobre o que é um “pão de queijo de verdade”, a própria origem desse prato mostra como existem variações de acordo com os ingredientes disponíveis. Desse modo, é importante considerar que cada cultura agregou uma característica ao prato.

Nesse sentido, pode-se encontrar no mundo receitas que tem a base semelhan-

te ao pão de queijo, mas que levam outros nomes. Por exemplo, o pandebono da Colômbia e o pan de yuca, da Argentina.

Apesar da receita, variações e sabores, o pão de queijo surgiu como um prato para reunir pessoas e encher o estômago. Felizmente, essa tradição continua existindo em diferentes lugares do mundo. Em Minas Gerais, por exemplo, é comum que se convide pessoas para um café com pão de queijo. (Publicado originalmente no site R7/segredos do mundo)

Fontes: Massa Madre, Delimassa Alimentos e PifPaf
Imagens: Vovó Palmirinha, Pão de Queijo & Cia e Sabores Ajinomoto
<https://segredosdomundo.r7.com/origem-do-pao-de-queijo/>

RECEITA

Bolo de Mandioca com Coco de Liquidificador

Ingredientes:

- 3 ovos
- 1kg de mandioca crua
- 2 colheres de sopa de margarina em temperatura ambiente
- 200g de coco seco em flocos ou coco fresco ralado
- 2 xícaras de chá de açúcar
- 200ml de leite de coco
- 200ml de leite
- 1 colher de café de sal



Modo de Preparo:

1. Rale metade da mandioca no ralador grosso e a outra metade, no ralador fino.
2. Esprema a mandioca ralada com um pano limpo para retirar o excesso de umidade.
3. Em uma tigela, misture a mandioca crua ralada e o coco fresco ralado. Reserve.
4. No liquidificador, bata o açúcar, os ovos, a margarina, o leite, o leite de coco e o sal, na velocidade alta, por 2 minutos.
5. Despeje a mistura na tigela com a mandioca e o coco e misture até obter uma massa homogênea.
6. Coloque a massa em uma forma de 35cm x 25cm, untada e enfarinhada.
7. Leve para assar em forno preaquecido a 220°C por 1 hora e 10 minutos ou até dourar.
8. Espere esfriar, corte em pedaços e sirva.

Páscoa dos filhos dos colaboradores



A pandemia do novo coronavírus, a Covid-19, não permitiu que, como acontece tradicionalmente às vésperas da Páscoa, os filhos dos colaboradores visitassem a empresa e recebessem seus ovos de chocolate. Mas a Podium Alimentos garantiu o mimo. A Podium Social, braço social da empresa, adquiriu os chocolates para as crianças de 1 a 12 anos e seus pais os retiraram e levaram aos seus filhos. A entrega de ovos de páscoa aos filhos dos colaboradores é uma tradição da empresa.

The background of the entire image is a warm, yellow-toned photograph of three people smiling and eating round, golden-brown bread rolls. The logo for Podium Alimentos is centered in the upper half. It features the word "Podium" in a large, bold, black sans-serif font. Above the letter "i" in "Podium" is a red graphic element consisting of a curved line that forms a partial circle around the top of the letter, with a red arrow pointing upwards and to the right. Below "Podium" is the word "ALIMENTOS" in a smaller, red, all-caps sans-serif font.

Podium
ALIMENTOS

www.podiumalimentos.com.br