



# silemg

## notícias

Ano XXII - nº 90 - Junho e Julho/2020

# TECNOLOGIA NA CADEIA PRODUTIVA DO LEITE

*Compost Barn*, da Embrapa Gado de Leite, é o primeiro destinado à pesquisa no país  
**Págs. 7 a 9**



### EMPRESA BRASILEIRA DE CORREIOS E TELÉGRAFOS

- |   |  |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Mudou-se               | <input type="checkbox"/> Falecido      |
| <input type="checkbox"/> Desconhecido           | <input type="checkbox"/> Ausente       |
| <input type="checkbox"/> Recusado               | <input type="checkbox"/> Não procurado |
| <input type="checkbox"/> Endereço insuficiente  |  |
| <input type="checkbox"/> Não existe nº indicado |  |
| <input type="checkbox"/>                        |  |

EM \_\_\_ / \_\_\_ / \_\_\_

Responsável

### Entrevista

Tiago Palhares, gerente de Marketing da Fiemg  
**Págs. 10 e 11**

### Saúde com Sabor

Conheça os benefícios do kefir de leite  
**Págs. 14 e 15**

## EXPEDIENTE

Ano XXII / Número 90 / Junho e Julho de 2020

SILEMG / Endereço: Av. do Contorno, 4456 / 6º andar /

Funcionários / CEP: 30110-028 / Belo Horizonte / MG

Tel: (31) 3223-1421

www.silemg.com.br / silemg@silemg.com.br

Tiragem: 3.500 exemplares

## DIRETORIA EXECUTIVA

José Antônio Bernardes - Embaré Indústrias Alimentícias S/A

## Presidente

Cícero de Alencar Hegg - Laticínios Tirolez

## Vice-presidente

Giovanni Diniz Teixeira

## Diretor Administrativo

Guilherme Silva Costa Abrantes - Laticínios Dona Formosa Ltda

## Diretor Financeiro

Alessandro José Rios de Carvalho - Laticínios Verde Campo Ltda

## Diretor Tecnológico

## DIRETORIA ADJUNTA

Antônio Fernandes de Carvalho - Laticínios Union Ltda

Gregor Lima Viana Rodrigues - Gregor L V Rodrigues - ME

Humberto Esteves Marques - Barbosa & Marques S/A

Louise de Sousa da Fonseca - Laticínios Coalhadas Ltda

Marcellino Cristino de Rezende - Nogueira e Rezende

Indústria de Laticínios Ltda

Odorico Alexandre Barbosa - Usina de Laticínios Jussara S/A

Ralph Damione do Carmo - Laticínio Yogueudes Comércio e Indústria Ltda

Valéria Cristina Athouguia Dias - Indústrias Flórida Ltda

## CONSELHO DE MERCADO

Guilherme Olinto Abreu Lima Resende - **Presidente**

**Conselheiros:** Carlos da Silveira Dumont - Cooperativa dos Produtores Rurais do Serro Ltda;

Carlos Eduardo Abu Kamel - Cooperativa dos Produtores Rurais de Itambacuri Ltda;

Emerson Faria do Amaral - Hebrum Produtos do Laticínio Ltda;

Jaime Antônio de Souza - Laticínios Bela Vista Ltda;

Marcos Alexandre Macedo Narciso - Laticínios Vida Comércio e Indústria Ltda;

Robson de Paula Valle - Laticínios Sabor da Serra Ltda;

Vicente Roberto de Carvalho - Vicente Roberto de Carvalho e Cia. Ltda;

Welson Souto Oliveira - Cooperativa de Laticínios Vale do Mucuri Ltda;

Wilson Teixeira de Andrade Leite - Laticínios Vitória Ltda

## CONSELHO FISCAL EFETIVO

Giuglielmo Agostini da Matta - Godiva Alimentos Ltda

Luiz Fernando Esteves Martins - Barbosa & Marques S/A

Paulo Bartholdy Gribel - Laticínios São Vicente de Minas S.A.

## CONSELHO FISCAL SUPLENTE

Carlos Henrique Pereira - Forno de Minas Alimentos S/A

Luisa Vivacqua Baeta Frade - Cayuaba Agroindustrial Ltda

Ramiz Ribeiro Junqueira - Laticínios Curral de Minas Ltda

## DELEGADOS JUNTO AO CONSELHO

## REPRESENTANTES/FIEMG - EFETIVOS

Guilherme Silva Costa Abrantes - Laticínios Dona Formosa Ltda

José Antônio Bernardes - Embaré Indústrias Alimentícias S/A

## DELEGADOS JUNTO AO CONSELHO

## REPRESENTANTES/FIEMG - SUPLENTE

Paulo Bartholdy Gribel - Laticínios São Vicente de Minas S.A.

## PRODUÇÃO: REDE COMUNICAÇÃO DE RESULTADO

Jornalista responsável: Flávia Rios (06013 JP)

Projeto editorial e gráfico: Rede Comunicação de Resultado

Edição: Jeane Mesquita e Licia Linhares

Redação: Leka Queiroz, Natália Garcelan e Patrícia Brandão

Diagramação: Rede Comunicação de Resultado



Ana Paula Couto

## BOAS NOTÍCIAS!

O novo coronavírus transformou o mundo. Nosso estilo de vida, o consumo, a economia... muita coisa mudou, o que trouxe insegurança para todos. Mas quando o assunto é leite, seja aqui em Minas Gerais ou no Brasil, podemos ter um momento de respiro, pois as notícias são positivas.

Após um período de insegurança quanto ao destino dos derivados com a interrupção das atividades de bares, restaurantes e *fast foods*, implicando em forte redução dos preços dos derivados, o setor pode respirar aliviado. O mercado reagiu e vem absorvendo toda a produção a preços compatíveis com os custos de produção.

O período de entressafra nas regiões Sudeste e Centro-oeste; a produção abaixo do esperado na região Sul, em razão de condições climáticas desfavoráveis; o dólar valorizado em relação ao real e seus reflexos nos custos de importação; a redução nos habitualmente baixos volumes de exportação; a menor disponibilidade per capita de leite (3,5%); o aumento do consumo nos lares e a injeção de recursos, como o auxílio emergencial, são alguns dos fatores que contribuíram para o bom cenário atual, mesmo diante

da pandemia, que ainda não tem previsão para acabar.

A reforma tributária é o maior desafio que a cadeia do leite terá pela frente pelos próximos meses. O Silemg está monitorando cada movimento, contribuindo para demonstrar que o setor possui grande capacidade dinamizadora da economia e que tem, hoje, carga tributária compatível com sua capacidade de contribuição. Qualquer aumento de impostos sobre o agronegócio e, particularmente, sobre a cadeia do leite resultará em estrangulamento da economia e pesará sobre a retomada do crescimento econômico.

E por falar em economia, ao avaliarmos os fatores econômicos e de mercado, podemos afirmar com total segurança que o brasileiro é um ávido consumidor de produtos lácteos e que a reputação do leite e derivados é muito significativa. O alimento, aliás, é destaque de uma das matérias desta edição, na qual falamos sobre o Dia Mundial do Leite. Não deixe de conferir.

## Boa leitura!

**José Antônio Bernardes**  
Presidente do Silemg

# PROTOCOLO UNIFICADO

*Medidas para mitigar a possibilidade de contaminação na indústria diante da pandemia*

Sabemos que os frigoríficos e laticínios, em regra, já cumprem rigorosos protocolos de saúde e segurança de trabalhadores e de segurança e qualidade na produção de alimentos, mas é importante que medidas adicionais sejam tomadas neste período de pandemia com o intuito de evitar que estes ambientes sejam foco de disseminação da Covid-19.

Com esse objetivo, foi publicado, no dia 19 de junho de 2020, no Diário Oficial da União, a Portaria Conjunta nº 19. Ela estabelece cerca de 70 recomendações como medidas preventivas visando ao controle e à mitigação dos riscos de transmissão da Covid-19 em frigoríficos e laticínios.

É fundamental que as empresas do setor sigam as medidas indicadas na referida portaria para prevenção desta doença, que tem uma capacidade de contágio extraordinária. Tais medidas foram estabelecidas em 12 itens que vão desde a “Conduta em relação aos Casos Suspeitos” até “Medidas para retomada das atividades”.

É recomendável que as diretrizes normativas sejam discutidas internamente na organização, com a avaliação das ações e recursos necessários para sua implementação, inclusive quanto à necessidade de reforço de profissionais da saúde e segurança do trabalho, nos termos da Norma Regulamentadora nº 04.

Para implementação da norma, algumas práticas de gestão e padrões de trabalho devem ser adotadas para prevenção, controle e mitigação dos riscos de transmissão da Covid-19 nos ambientes de trabalho, a exemplo de refeitórios, banheiros, vestiários, áreas de descanso e no transporte de trabalhadores, quando fornecido pela organização.





Os autores Alexandre Abreu (à esquerda) e Gabriel Cunha (à direita) são advogados da área Ambiental e Minerário do Lacerda, Diniz e Sena Advogados

A Portaria 19/2020 traz detalhamento do que este procedimento deve conter no bojo dos seus 12 itens mencionados anteriormente. Cita-se, por exemplo, a orientação para as empresas adotarem, sempre que possível, o distanciamento mínimo de um metro entre os trabalhadores conforme recomendações da OMS (Organização Mundial da Saúde) e do Ministério da Saúde e o fornecimento de máscaras e *face shields* com trocas periódicas.

Também merece destaque o item sete da Portaria 19/2020, que trata de equipamentos de uso individual e outros EPIs (Equipamentos de Proteção Individual). Há, neste item, a orientação para que sejam criados ou revisados os procedimentos de uso, higienização, acondicionamento e descarte dos EPIs e outros equipamentos de proteção utilizados na empresa, tendo em vista os riscos gerados pela Covid-19.

Encontra-se expresso que máscaras cirúrgicas e de tecido devem ser fornecidas para todos os trabalhadores e seu uso exigido nos ambientes compartilhados ou naqueles em que haja contato com outros trabalhadores ou público.

Há, também, a determinação de afastamento, além dos casos confirmados de Covid-19, daqueles considerados suspeitos e daqueles que mantiveram contato com casos

confirmados. Nesta última hipótese, a norma prevê que o trabalhador que residir com caso confirmado de Covid-19 também deve ser afastado.

Esses trabalhadores devem ser afastados das atividades laborais presenciais imediatamente, por 14 dias, sendo que os registros suspeitos poderão retornar antes do período determinado caso permaneçam 72 horas sem sintomas e apresentem exame laboratorial que descarte a Covid-19.

Atividades essenciais, como frigoríficos e laticínios, são autorizados a funcionar durante a pandemia. Entretanto, essa permissão gera um desafio e responsabilidade considerável, uma vez que a doença não possui vacina e nem remédio e o simples contato presencial é contagioso, sendo indicado o isolamento social.

Neste ponto, as medidas da Portaria 19/2020, mesmo que em alguns aspectos possam apresentar um maior esforço para implementação, são de grande importância para as organizações. Afinal, elas apontam as ações que precisam ser tomadas, possibilitando a sua formalização e registro de evidências de aderência. Certamente, a maior aderência às medidas propostas trará um melhor resultado na prevenção a essa doença tão perigosa e violenta.



*Porque a vida tem que ter cor e sabor*

O Macalé em parceria com a CHR Hansen e Doremus Alimentos fornece uma linha completa de produtos para fabricação de derivados do leite. Com equipe altamente capacitada, técnicas inovadoras e tradição, o Macalé tem ainda como ingrediente de sucesso um atendimento personalizado aos clientes.

Rua Humberto de Campos, 42, Santa Terezinha | Juiz de Fora-MG (32) 3224-3035 [www.macale.com](http://www.macale.com)

# TRADIÇÃO INOVADORA

*Tirolez completa 40 anos apostando no pioneirismo e com confiança no futuro mesmo em meio à crise*

Divulgação/Tirolez



*O início da empresa em Tiros, no interior de Minas Gerais*



“Eu costumo dizer que tudo começou com uma caipirinha.” É assim, de forma descontraída, que o sócio-fundador da Tirolez, Cícero Hegg, conta a história da empresa que criou junto de seu irmão Carlos Hegg, no início da década de 1980. Foi durante uma conversa que teve na praia com um fabricante de queijo, enquanto tomava uma caipirinha, que ele se interessou pelo ramo. “Pensei: é um bom negócio, vou entrar nisso aí”, relembra.

A produção começou com a compra de uma fábrica na cidade de Tiros (MG). No início, os únicos itens do portfólio eram queijo prato e manteiga, e a equipe era composta de apenas seis funcionários. Em 1º de maio de 2020, a empresa completou quatro décadas com um portfólio de mais de 30 tipos de queijos, mais de 1.700 empregados e seis fábricas instaladas nos estados de Minas Gerais, São Paulo e Santa Catarina. O crescimento e a longevidade da empresa são sustentados por seus princípios e valores, uma boa estratégia e uma gestão participativa.

## **Pioneirismo**

De acordo com Cícero, uma das palavras que marcam a história da Tirolez é o pioneirismo. A empresa foi a primeira a lançar uma linha de queijos especiais no mercado brasileiro, contando com estepe, gouda e outros do gênero. Isso foi em 1992. Dois anos depois, lançou a linha de queijos *light* e,

já em 2008, inovou o mercado ao criar a categoria de cremes de queijo, começando a vender o creme de ricota naquele ano e o creme de queijo minas frescal em 2010.

As boas ideias costumam aparecer por meio das contribuições dos funcionários e da criação de estratégias competitivas. “A gente procura fazer uma gestão muito participativa, fazemos campanhas para ouvir quem quer contribuir e temos nosso comitê de inovação. Já tivemos ideias brilhantes que vieram do chão de fábrica. É assim que a gente veio crescendo. De 20 anos para cá, também começamos a trabalhar com planejamento estratégico. Hoje, a empresa tem um conselho consultivo”, relata.



*Sr. Cícero Hegg, um dos fundadores da Tirolez*

Divulgação/Tirolez

### Lançamento comemorativo

Seguindo a tradição de inovação, a Tirolez resolveu celebrar os 40 anos criando um produto diferente: o Queijo Parmesão Reserva Especial. A edição comemorativa passa por 12 meses de maturação, o dobro do tempo de um parmesão comum, o que significa um sabor mais marcante. O produto chegará ao mercado em agosto, embalado em lata de aço litografada e em porção fracionada de 420g. A totalidade do lucro das vendas será revertida para a Central Única das Favelas (Cufa), que está ajudando moradores de comunidades a enfrentarem a pandemia de Covid-19.

### Esperança em tempos de crise

Ver a sua empresa fazer aniversário no meio de uma crise sanitária, social e econômica não tira a confiança de Cícero no futuro da Tirolez. “A nossa primeira preocupação foi em cuidar e preservar a saúde dos nossos colaboradores. Garantimos ainda o abastecimento dos nossos produtos e apoiamos a sociedade. Durante momentos como este, o consumidor busca marcas com tradição e qualidade, em que ele confia. Por isso, as vendas se mantêm positivas”, afirma.



*Parmesão Reserva especial é lançamento da Tirolez em comemoração aos 40 anos de empresa*

Em busca de crescer “mais de dois dígitos por ano”, a Tirolez está ampliando seu parque industrial, aumentando a capacidade de produção e fortalecendo a cadeia de distribuição. “Queremos melhorar nossa atuação em alguns estados do país. Com mais produção e uma atitude forte na distribuição, devagarzinho vamos acessando esses mercados em que ainda não estamos presentes”, revela Cícero.



*Fábrica de Tiros (MG) atualmente*

Divulgação/Tirolez

## AÇÃO SOLIDÁRIA

A Tirolez doou R\$ 1 milhão a instituições de saúde focadas em tratamento e prevenção da Covid-19 e entidades de apoio social. Entre as instituições escolhidas estão: o Hospital das Clínicas da Faculdade de Medicina da Universidade de São Paulo, centro de referência em pesquisa e tratamento de pacientes com a doença; a Central Única das Favelas (Cufa), organização não-governamental comprometida com o fornecimento de itens básicos para moradores de comunidades carentes; a Associação Obra do Berço, que está distribuindo alimentos, sabonetes, álcool em gel e outros itens de higiene para comunidades; e a SEFRAS e São Martinho, associações que auxiliam comunidades carentes e pessoas em situação de rua.

# VACAS E PESSOAS FELIZES

*Compost Barn da Embrapa Gado de Leite  
fomenta a produção de leite e lácteos de  
qualidade e o bem-estar animal*

Adelson Amaral

Em março deste ano, a Embrapa Gado de Leite colocou em operação no seu Campo Experimental, em Coronel Pacheco (MG), o primeiro sistema de produção de leite em *Compost Barn* destinado à pesquisa no país. Fruto de uma parceria público-privada, o sistema veio para atender uma carência de informações diante do aumento no uso do *Compost Barn* no Brasil. Já são mais de dois mil em funcionamento, mas há poucos resultados de pesquisa sobre a tecnologia aplicada nas condições brasileiras.

“Além de soluções tecnológicas para a redução de riscos, facilidade de tomada de decisões, automação e gestão eficiente das propriedades leiteiras, esperamos estimular a produção de leite e lácteos de qualidade, oriundos de produtores sustentáveis, que se preocupam com o bem-estar animal”, explica Pedro Braga Arcuri, chefe-adjunto de Pesquisa & Desenvolvimento da Embrapa Gado de Leite.



*Os animais têm total liberdade para circular e interagir*

### Entendendo o sistema

O *Compost Barn* é, basicamente, um estábulo que oferece aos animais mais conforto pelo fato de terem maior amplitude de movimentos, podendo circular livremente entre si e se deslocar até a pista de alimentação e água, mas também por pisarem e se deitarem sobre um material celulósico macio, sem afetar seus cascos. Além disso, a cobertura, desde que bem manejada e seca, reduz a incidência de doenças, especialmente de mastites.

O *Compost Barn* implantado na Embrapa, ideal para diferentes pesquisas, é do tipo “túnel de vento”. Isso significa que as laterais podem ser fechadas com uma lona especial, que reflete a luz do sol. Em uma das extremidades ficam 12 conjuntos de exaustores, que puxam o ar de dentro para fora do estábulo, formando uma corrente de vento que pode aumentar ou diminuir de acordo com a necessidade.

Com isso e outros diferenciais, o sistema adotado pela Embrapa não irá proporcionar apenas conhecimento sobre o funcionamento adequado do sistema no país, especialmente no que se refere ao manejo e adaptação às condições tropicais, mas também inovação para o setor. “Juntamente com a iniciativa *Ideas for Milk*, que tem como objetivo fomentar soluções inovadoras para a cadeia produtiva do leite no Brasil, estamos promovendo a transformação digital para o setor, tanto no incentivo à geração de tecnologias digitais quanto no teste e validação destas em ambiente

## MUITOS BENEFÍCIOS

- Uma extremidade é composta por placas evaporativas, permitindo uma diminuição de até 8°C em relação ao ambiente externo, auxiliando na redução do estresse térmico;
- Lonas defletoras localizadas em distâncias regulares no interior do galpão forçam a circulação do ar de cima para baixo, fazendo com que a temperatura na altura dos animais seja mantida fresca;
- Luz de led com intensidade regulável, inclusive pelo celular;
- Câmeras para monitoramento do rebanho em tempo real serão instaladas proximamente;
- Sistema da *startup* OnFarm para detecção e controle de mastites clínicas no local;
- Sensores da *startup* CowMed dispostos em colares para avaliação de indicadores de comportamento de alimentação e detecção de cio, além de diagnóstico precoce de doenças;
- Armazenamento de água da chuva e reuso;
- Capacidade para até cem vacas de alta produção das raças Holandesa e Girolando;
- Revolvimento do composto duas vezes ao dia, pelo menos, por meio de trator equipado com equipamento nacional denominado “Avassalador”;
- Placas fotovoltaicas para captação de energia solar serão instaladas em breve.

produtivo, mais uma vez demonstrando o conceito de produção do leite 4.0 por meio de vacas e pessoas felizes”, explica Arcuri.

### Bem-estar animal

Chamado de “Vacas e Pessoas Felizes”, o sistema da Embrapa reforça a principal característica do *Compost Barn*: o bem-estar animal. O resultado não é apenas o aumento da produção de leite, mas um alimento com muito mais qualidade. E o benefício também pode ser sentido pelo produtor, que tem uma rotina de trabalho mais segura e que lhe propicia mais qualidade de vida.

“Hoje, grande parte da população urbana exige que os alimentos sejam produzidos a partir de animais felizes, sem estresse. Pensando nisso, viabilizamos as condições materiais necessárias para iniciarmos pesquisas visando a produção de leite de qualidade em ambiente tropical, com alimentos tropicais e gado adaptado. O objetivo é fazer as entregas de tecnologias que vão permitir a produção a partir de vacas felizes e, conseqüente, produtores felizes”, finaliza Arcuri.

## APOIO

Para dar certo, o projeto conta com apoios de peso. Além da equipe da Embrapa Gado de Leite e parceiros científicos, como a EPAMIG (Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais), o *Compost Barn* da Embrapa ainda tem o apoio de diversas instituições de ensino privadas e públicas, destacando UFV (Universidade Federal de Viçosa), UFJF (Universidade Federal de Juiz de Fora), UFLA (Universidade Federal de Lavras), UFRRJ (Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro), UFSJR (Universidade Federal de São João del-Rei) e IF Sudeste (Instituto Federal do Sudeste de Minas Gerais). DSM, Alcance Rural e a Associação de Criadores de Gado Gir Leiteiro também apoiam o projeto. Serão parceiros na condução de projetos no desenvolvimento de tecnologias digitais para o Leite 4.0 a empresa de telefonia TIM e a Microsoft, além das *startups* CowMed e OnFarm.

# Endurit AN<sup>®</sup>

Revestimento autonivelante de base uretano

## IDEAL PARA O SEU LATICÍNIO

- ✓ Fácil Limpeza;
- ✓ Alta resistência química, mecânica e térmica;
- ✓ Ativo antimicrobiano;
- ✓ Ecologicamente correto e sustentável;
- ✓ Impermeável;
- ✓ Revestimento sem juntas.
- ✓ Liberação rápida;
- ✓ Antiderrapante (NBR 12818/97);

✉ atendimento@polipiso.com.br ☎ +55 (19) 3590-1200 📞 +55 19 99140-9417

f polipiso.dobrasil 📷 polipiso in polipisodobrasil 🌐 www.polipiso.com



**POLIPISO DO BRASIL**<sup>®</sup>

Produtos e Soluções para Pisos Industriais



# PANDEMIA IMPULSIONA COMÉRCIO ELETRÔNICO

*Diante do cenário desenhado pelo novo coronavírus,  
e-commerce ganha destaque e deve se manter  
forte no pós-pandemia*

Arquivo pessoal



Tiago Palhares,  
gerente de Marketing  
da Fiemg



*Claro que cada empresa tem uma realidade e um cenário diferente, mas a presença em ambiente digital se faz necessária. Seja para prestar atendimento, vender ou simplesmente se conectar ao seu público.*



Com o isolamento social em decorrência da pandemia, o varejo sofreu forte impacto. Diante do novo cenário, muitas empresas aceleraram a transformação digital como alternativa para o e-commerce. Para se ter uma ideia, a ABComm (Associação Brasileira de Comércio Eletrônico) aponta que o Brasil registrou um aumento médio de 400% no número de lojas que abriram o comércio eletrônico por mês durante o período da quarentena. É sobre essa alta demanda e os benefícios gerados para o setor de leite e derivado que Tiago Palhares, gerente de Marketing da Fiemg (Federação das Indústrias do Estado de Minas Gerais), conversa com o Silemg Notícias.

## **Quais são os principais desafios da venda no ambiente on-line?**

O maior desafio está dentro das próprias empresas. Acredito que deve existir a mudança de cultura em todos os setores, todos engajados para aperfeiçoar e trabalhar com o canal de vendas on-line. Outro ponto que se deve atentar é para a logística e o estoque. Não basta implementar a ferramenta de vendas. A experiência de compra do consumidor conta muito nesse ambiente e, nesse aspecto, o produto chegar no prazo indicado e sem variações é fundamental para o sucesso do canal e do retorno do consumidor.

### Após a pandemia, esse hábito de compras *on-line* deve permanecer?

Com toda certeza! Este é o “novo normal” daqui para frente. Assim como o trabalho de casa e as reuniões remotas, o consumidor foi obrigado a consumir de plataformas de *e-commerce*. Isso desmistificou esse ambiente que era por algumas vezes questionado, tornando um hábito tão comum que nunca mais será deixado de lado. Acredito fielmente que as marcas irão migrar cada vez mais para ambientes *on-line*.

### Após a pandemia, os canais de venda presenciais e *on-line* vão conviver em harmonia ou um deve suprimir o outro?

Total harmonia, serão complementares. O que deve acontecer é ter cada vez mais pontos de degustação e experimentação para aproximar o cliente da marca/produto, dando a ele a opção de comprar pela internet. As vendas *on-line* já são uma nova realidade e só tendem a crescer. Mesmo bens de uso diário já podem ser adquiridos por meio de aplicativos de compras em terceiros, e que com o tempo podem ser programados através de uma assinatura.

### Para as empresas, qual a importância de estar presente no mundo digital?

Nos dias de hoje é vital! Claro que cada empresa tem uma realidade e um cenário diferente, mas a presença em ambiente digital se faz necessária. Seja para prestar atendimento, vender ou simplesmente se conectar ao seu público.

### Como aproveitar este momento, quando as pessoas estão *on-line*, para reforçar o relacionamento com os clientes?

Varia muito. Da mesma forma que cada empresa tem suas particularidades para estar presente no ambiente digital, também tem suas particularidades para relacionar com os clientes e surfar nesse momento em que estamos super conectados. É importante fazer um trabalho de planejamento com profissionais que possam direcionar bem essa demanda e não realizar investimentos desnecessários ou incoerentes.

### É preciso estar e se posicionar em todos os canais digitais? Quais são os mais significativos para o *e-commerce*?

Acredito que seja necessário se fazer presente nos mais relevantes. Nem todos os canais podem significar conversão de vendas, mas se fazer presente é importante até mesmo para um trabalho de reforço de marca. A relevância de cada canal também deve ser identificada por meio de um bom planejamento direcionado a cada empresa em particular.

## FIEMG COMPETITIVA

O Silemg levará aos seus associados, por meio do Programa Fiemg Competitiva, conhecimento para fomentar a entrada das empresas no comércio eletrônico. Criado em 2018, o Fiemg Competitiva é uma iniciativa Fiemg e IEL (Instituto Euvaldo Lodi), em parceria com os sindicatos empresariais filiados, para o desenvolvimento de projetos focados no aumento da produtividade e competitividade da indústria, com base nas necessidades setoriais.

“Dentre as soluções para ajudar empresas a ingressarem no mundo digital, destacam-se alguns ligados ao marketing digital e ao uso das ferramentas *on-line* para gerar vendas. As soluções incluem desde como usar melhor o Instagram para vender e fortalecer a marca até como atuar em um *marketplace* ou em um encontro de negócios virtuais”, explica Thadeu Chaves Tolentino Neves, coordenador de Projetos para a Indústria da Fiemg.



Arquivo pessoal

Thadeu Chaves Tolentino Neves, coordenador de Projetos para a Indústria da Fiemg

## PARA MAIS INFORMAÇÕES:

<https://www7.fiemg.com.br/iel/produto/programa-fiemg-competitiva>

Venha conhecer o **MAGIS TI**, Sistema Integrado de Gestão para indústrias de laticínios. Com ele você terá maior controle e agilidade na realização das rotinas administrativas de sua empresa.

- Mais de 200 clientes atendidos no segmento lácteo
- Melhor relação custo benefício do mercado
- Facilidade de uso e rapidez na implantação
- Tenha controle integrado dos setores comercial, financeiro, fiscal, contábil, industrial e política leiteira da sua empresa.



# DIA MUNDIAL DO LEITE *em pauta*

*Entre as ações realizadas para celebrar a data, Silemg ofereceu à população uma videoaula gratuita sobre os benefícios do leite*

Arquivo/Silemg

*Celso Moreira,  
diretor  
executivo  
do Silemg*



Muito utilizado diariamente no cotidiano de várias pessoas, seja como ingrediente de alguma receita ou como alimento principal, o leite tem um dia especial no calendário mundial. Celebrado anualmente em 1º de junho, o Dia Internacional do Leite foi criado em 2001 pela Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação a fim de enaltecer as qualidades nutricionais do produto e incentivar o seu consumo e de seus derivados.

Porém, a data não é apenas comemorativa. Para a cadeia produtiva de leite, trata-se de uma oportunidade para informar as pessoas e, por meio do resgate do histórico do Dia Mundial do Leite, contrapor a mídia negativa que vem surgindo há alguns anos sobre o consumo do alimento. “Levamos conhecimento à população sobre os benefícios do consumo regular de leite e produtos lácteos ao longo da vida sem confrontar as decisões particulares de cada pessoa referente à nutrição e consumo do produto”, diz Celso Moreira, diretor executivo do Silemg.

### Em sala de aula

Todos os anos, o Silemg realiza um concurso de desenho e redação com alunos das escolas públicas, estaduais e particulares sobre temas relacionados ao leite. Feito em parceria com a SEAPA (Secretaria de Agricultura, Pecuária e Abastecimento de Minas Gerais) e a SEE (Secretaria de Educação de Minas Gerais), o concurso estimula o diálogo e o aprendizado sobre o alimento dentro das escolas, além de reconhecer alunos e professores pelo trabalho realizado com prêmios, como videogames, tablets, smartphones, notebooks e TVs. Como a iniciativa não foi realizada este ano em função da pandemia, o Sindicato teve a ideia de oferecer à população uma videoaula gratuita sobre os benefícios do leite na data em que o alimento é celebrado.

A aula foi ministrada por Paulo Henrique Silva, professor associado da Universidade Federal de Juiz de Fora na área de Ciência e Tecnologia dos Alimentos do Departamento de Nutrição. “Essa parceria entre Silemg e UFJF proporcionou à sociedade estar em contato direto com o conhecimento, orientando as pessoas a fazer escolhas alimentares saudáveis. O meu propósito é que esse diálogo se amplie e permaneça”, diz Paulo.

A aula teve a duração de 20 minutos e prendeu a atenção do público. Além dos benefícios do leite, o professor falou sobre as propriedades nutricionais do alimento, entre outros tópicos, e também apresentou estudos. “Em meio a fake news, pós-verdades e desinformações viralizadas, a sociedade requer a seleção, a consolidação e a comunicação de conhecimento cientificamente fundamentado. A alimentação é presença constante na mídia e nas redes sociais, gerando grande interesse. O valor nutricional dos lácteos, nesse contexto, deve ser esclarecido e compartilhado, por serem alimentos relevantes em uma dieta equilibrada, colaborando para a promoção da saúde”, acrescenta.

Arquivo Pessoal



Professor Paulo Henrique Silva

[www.profpaulohenriquesilva.com](http://www.profpaulohenriquesilva.com)

[@profpaulohenriquesilva](https://www.instagram.com/profpaulohenriquesilva)



Confira a videoaula sobre os benefícios do leite! Aponte a câmera do seu celular para o código ou use um aplicativo específico.



Arquivo/Silemg

*Cesta para celebrar o Dia Mundial do Leite estava recheada com produtos lácteos de algumas das melhores empresas do setor*

### Uma cesta de sabores

Além da videoaula, o Silemg também realizou a entrega de cestas com produtos lácteos para algumas pessoas que contribuem para o crescimento da cadeia do leite em Minas Gerais. Para isso, o sindicato contou com a parceira dos seguintes associados: Camponesa, Cemil, Coopatos, Cooperativa Agropecuária Vale do Rio Doce, Dona Formosa, Embaré, Hué, Itambé, Laticínios Bom Destino, Laticínio Porto Alegre, Laticínios Vitória, Piracanjuba, Queijos e Queijos, Sabor da Serra Laticínios, Tirolez, Verde Campo, Vimilk e Yema.

“Esse gesto foi uma forma de agradecermos pessoas e órgãos que têm uma interação e afinidade grande com o setor e tratam a cadeia do leite com o devido respeito e valorização. E esse público vai desde o setor político ao econômico e regulatório”, afirma Celso. Mais do que uma forma de agradecimento, a iniciativa também é uma maneira de fortalecer a imagem da indústria de laticínios. “Quando o assunto é alimento, não há maneira melhor de divulgar e fortalecer a marca do que a degustação.”

## RETOMADA DO CONCURSO

O Concurso de Redação e Desenho ocorre consecutivamente há cinco anos e, apesar da edição 2020 não ter se concretizado, a expectativa é que o planejamento seja retomado no ano que vem. “Certamente retomaremos a parceria com muito prazer para atuar junto aos alunos das escolas públicas e estaduais, estimulando a pesquisa e a reflexão sobre bons hábitos alimentares, fortalecendo a importância do alimento na alimentação e as diversas possibilidades que o alimento oferece à gastronomia, além, é claro, de destacar a relevância do agronegócio para a economia, geração de empregos, renda e qualidade de vida da população”, destaca Celso.

# AJUDA MICROSCÓPICA PARA A SAÚDE

*Micro-organismos presentes no kefir regulam a microbiota intestinal e ajudam na prevenção de doenças crônicas*



Talvez você já tenha ouvido algum conhecido falar que está cultivando kefir. A prática de replicar os grãos e utilizá-los para melhorar a saúde surgiu com a população do Cáucaso, área geográfica que divide a Europa Oriental e a Ásia Ocidental, há milhares de anos. A iniciativa virou febre recentemente, originando grandes redes de pessoas que doam a substância umas para as outras e compartilham modos de usar.

De aparência similar à coalhada, o kefir é formado por uma mistura complexa de bactérias e leveduras que vivem em associação simbiótica e se replicam em meio ao leite ou à água com açúcar. O líquido utilizado para essa replicação fica turbinado com os micro-organismos do kefir, podendo ser consumido puro ou incorporado no preparo de diversos alimentos doces e salgados, como iogurtes, queijos, molhos, massas e bolos.

## A cura pelo intestino

De acordo com a nutricionista clínica e esportiva Larissa Miranda, o kefir possui uma série de substâncias benéficas para a saúde. “Ele conta com uma gama de bactérias boas, além de vitaminas do complexo B, minerais e aminoácidos essenciais”, comenta.

Estudos científicos comprovam que o uso do kefir ajuda a equilibrar a microbiota intestinal das pessoas. Segundo a nutricionista, é aí que mora a grande contribuição deste alimento para a saúde. “O intestino é considerado o segundo cérebro do corpo, pois tem milhões de neurônios. Possui também trilhões de bactérias. Quando tratamos a microbiota intestinal, conseguimos tratar várias doenças por tabela”, explica.



Obah®  
design

**PORTFÓLIO.**  
MAS PODE CHAMAR DE  
**MIX DE SUCESSO.**



Tem pesquisa, técnica, bom gosto e, é claro, compromisso com o resultado.

(31) 3309.3099  
[www.obahdesign.com.br](http://www.obahdesign.com.br)





Larissa Miranda é nutricionista clínica e esportiva

Pesquisas realizadas com animais indicam que o kefir ainda pode ajudar a tratar doenças crônicas, como pressão alta e diabetes. “O kefir causou uma diminuição da pressão arterial em animais parecida com o efeito de medicamentos. Outros estudos sugerem que ele possa colaborar também para o controle de glicemia, redução de peso e diminuição da gordura do fígado”, relata Larissa.

### Resultados variáveis

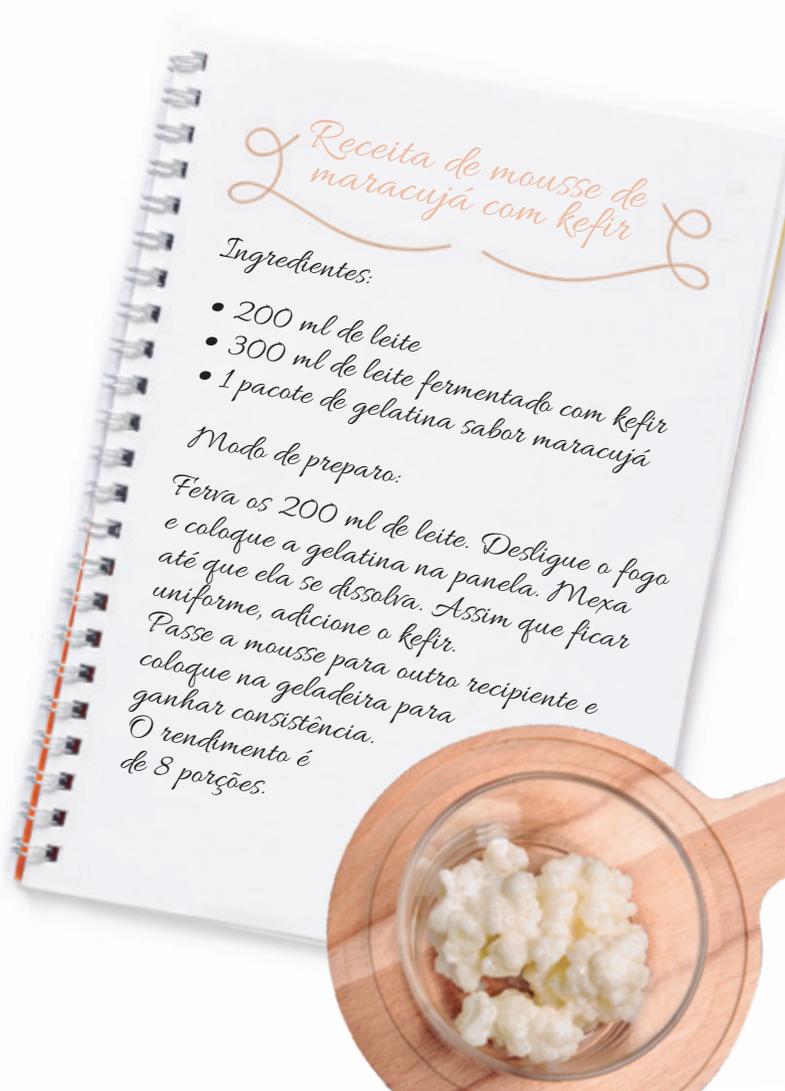
Embora as evidências apontem para grandes benefícios, esses resultados não são garantidos, pois há uma variedade muito grande de tipos de kefir existentes no mundo, com composições diversas. “Os micro-organismos do kefir que eu tenho na minha casa podem ser diferentes daqueles presentes no kefir cultivado por uma pessoa na Bahia, por exemplo. Ainda não há um mapeamento dos tipos de kefir para sabermos ao certo a composição de cada um. Por isso, os resultados para a saúde não são garantidos”, alerta a nutricionista.

A grande variedade dos tipos de kefir são o motivo pelo qual a indústria tem dificuldade de padronizar a produção e utilizá-lo mais nas composições de alimentos, fazendo com que seu uso seja mais restrito ao contexto caseiro e artesanal. Contudo, ainda que os efeitos para a saúde sejam variáveis, o consumo deste alimento é incentivado pela nutricionista. “Ele não tem efeitos colaterais, apenas resultados positivos para a regulação intestinal, mesmo se não for gerar todas as vantagens citadas”, conclui.

## COMO FAZER KEFIR DE LEITE

Para preparar o alimento, coloque 100 g de kefir de leite e 1 litro de leite em um recipiente de vidro e tampe-o com gaze, papel toalha ou pano. Nunca utilize utensílios de metal para preparar o kefir, pois isso pode interferir no processo de fermentação. Deixe em temperatura ambiente por cerca de 12 horas. Depois disso, coe o líquido para recuperar os grãos e repetir o processo.

O leite fermentado pode ser conservado na geladeira por até 4 dias. Os grãos também podem ser levados à geladeira em dias mais quentes ou para atrasar a fermentação. Caso queira interromper o processo, congele o kefir. Não utilize os grãos caso fiquem verdes, amarelados ou marrons.





# SOLUÇÕES COMPLETAS PARA TODA A INDÚSTRIA DE QUEIJOS

Nos últimos anos, o mercado de queijos passou por importantes transformações no Brasil, influenciadas pelas mudanças no comportamento dos consumidores. Essas novas demandas trouxeram desafios para a produção de todas as categorias. A Tetra Pak dispõe de um portfólio completo para alavancar a sua operação de muçarela, queijo prato, cream cheese e outras variedades de queijos, ajudando você a inovar com qualidade e a aumentar a eficiência da produção. Conheça os nossos produtos e serviços para a fabricação de queijos e requeijão.



[TETRAPAK.COM/BR](https://www.tetrapak.com/br)