silemg
notícias
Ano XXI - nº 88 - Dezembro/2019 e Janeiro/2020

IDEAS FOR MILK

Vacathon, maratona de programação idealizada pela Embrapa, reuniu participantes de vários estados brasileiros
Págs. 8 a 11

Av. do Contorno, 4456, 6º andar – Funcionários – BH/MG CEP: 30110-028

EMPRESA BRASILEIRA
DE CORREIOS E TELÉGRAFOS

- ☐ Mudou-se
- ☐ Falecido
- ☐ Desconhecido
- ☐ Ausente
- ☐ Recusado
- ☐ Não procurado
- ☐ Endereço insuficiente
- ☐ Não existe nº indicado
- ☐

EM__/__/__ Responsável

Entrevista
José Antônio Bernardes, novo presidente do Silemg
Págs. 6 e 7

Saúde com sabor
Vai comer fora de casa? Saiba como evitar uma intoxicação alimentar
Págs. 14 e 15

EXPEDIENTE

Ano XXI / Número 88 / Dezembro 2019 e Janeiro 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
Marcelino Cristino de Rezende - Nogueira e Rezende Indústria de Laticínios Ltda
Odorico Alexandre Barbosa - Usina de Laticínios Jussara S/A
Ralph Damione do Carmo - Laticínio Yoguedes 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 - Hebrom Produtos do Laticinio Ltda;
Jaime Antônio de Souza - Laticínios Bela Vista Ltda;
Marcos Alexandre Macedo Narciso - Laticínios Vida Comércio e Indústria Ltda;
Robson de Paula Valle - Laticinios 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
Guglielmo 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: Rede Comunicação de Resultado
Diagramação: Rede Comunicação de Resultado

Ana Paula Couto

silemg
Sindicato da Indústria de Laticínios do Estado de Minas Gerais

O FUTURO JÁ CHEGOU

Estamos em 2020 e, ao contrário do que a ficção desenhou, não estamos nos locomovendo em carros voadores. No entanto, podemos afirmar que a tecnologia evoluiu muito e em pouco tempo, promovendo realidades tão impressionantes quanto automóveis que voam.

No setor de laticínios, a modernização é responsável, por exemplo, pela redução de custos, maior controle dos processos e eficiência. Se em 2019 o Brasil ocupou o terceiro lugar mundial na produção de leite, ficando ao lado de China e Alemanha, neste ano as expectativas são ainda melhores e, com certeza, a tecnologia será parte essencial desse crescimento.

Sabemos sobre a importância de incentivar a busca por soluções que promovam a melhoria contínua do setor. Para inovar não precisa ser complexo e, sim, eficiente. A responsabilidade de dizer isso ao jovem, que tem muita energia e vontade, é minha e sua. Trata-se de uma questão essencial para contribuirmos com o avanço da cadeia produtiva no Brasil e, em especial, com a nutrição e a saúde dos consumidores.

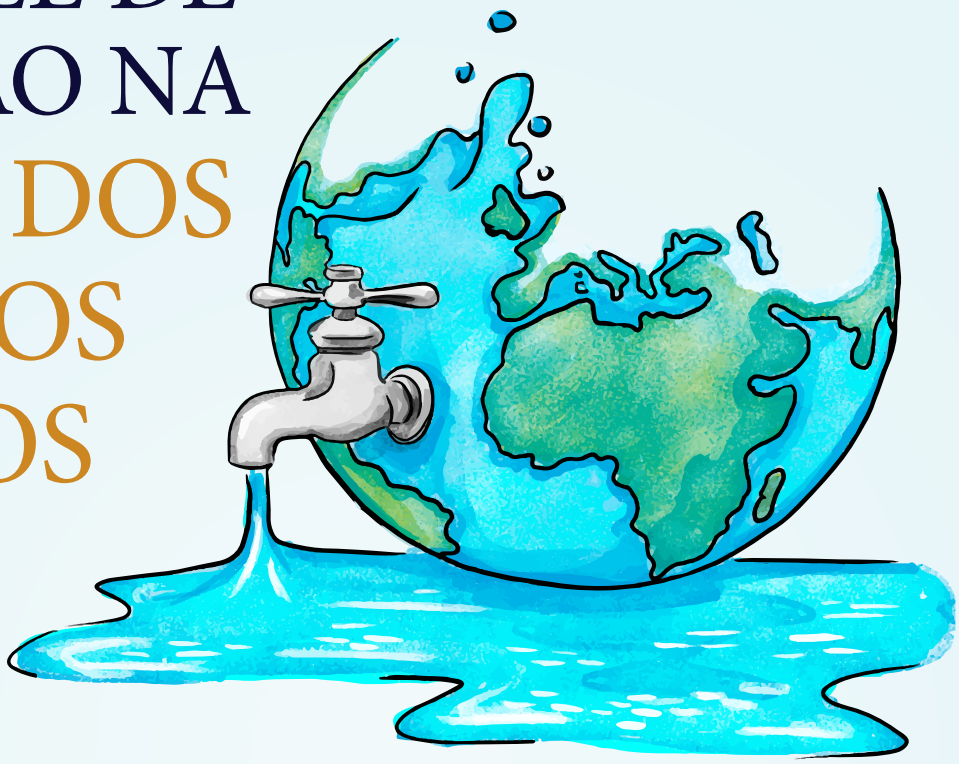
O que os jovens podem fazer pelo setor? Já perguntou isso a eles? Estou certo que a resposta irá te surpreender. Um exemplo incrível é o *Ideas for Milk*, uma iniciativa da Embrapa Gado de Leite que tem como objetivo fomentar soluções inovadoras para a cadeia produtiva do leite no Brasil. Você não imagina o que pode ser feito quando há incentivo!

Nesta edição, falamos sobre essa iniciativa e como o estímulo à revolução digital na cadeia do leite motiva *startups* a buscar soluções modernas para o setor. Vale conferir.

Boa leitura!

José Antônio Bernardes
Presidente do Silemg

CONTROLE DE CAPTAÇÃO NA GESTÃO DOS RECURSOS HÍDRICOS



O IGAM (Instituto Mineiro de Gestão das Águas) tem publicado portarias em que anuncia (ou prorroga) a escassez hídrica em algumas bacias estaduais. Declarada a situação, restrições de uso são impostas na porção hidrográfica em questão, reduzindo-se volumes de captações de água para diversas finalidades.

A escassez hídrica é fator de bastante atenção uma vez que afeta qualquer atividade humana, da dessedentação à produção industrial. Neste sentido, é fundamental que as organizações abram espaço para melhoria contínua de seus processos, visando o maior aproveitamento da água, além do eficaz tratamento de seus efluentes.

Vale dizer que a situação de escassez pode levar o órgão ambiental gestor a uma maior intensidade em ações fiscalizatórias e de controle, não só quanto a prévia autorização necessária à captação, mas, também, quanto a regularidade das existentes no que tange a quantidade.

Nesse contexto, destaca-se o disposto na Portaria IGAM nº 48 de 04/10/2019 sobre os sistemas de monitoramento em intervenções nos recursos hídricos. Segundo a norma, captações superficiais e subterrâneas devem contar com sistema de medição para, em suma, monitorar a vazão residual mínima em conformidade com percentual estabelecido na outorga concedida (superficiais) e controle do volume de água retirado.

A norma dispõe, ainda, que o sistema de medição das vazões de água captada, bem como o horímetro adotado, deverão propiciar, de forma clara e simplificada, a aferição de dados pelos órgãos competentes, sendo o usuário responsável por disponibilizar os recursos e meios necessários para tal aferição. O usuário deverá realizar medições diárias da vazão captada, do tempo de captação e do fluxo residual, quando for o caso, armazenando esses dados em formato de planilhas, que deverão ser apresentadas na renovação da outorga ou quando solicitado pelo órgão gestor em eventual fiscalização.

Vale dizer que a ausência do monitoramento pode gerar consequências indesejadas aos usuários, como o indeferimento de renovações, autuações e multas. Ou seja, é fundamental que as organizações garantam o controle e medição das captações que realizam.

Verifica-se que algumas empresas já contam com equipamentos que fazem o monitoramento remoto dos parâmetros exigidos na Portaria IGAM 48/2019. Trata-se de uma alternativa eficiente para o atendimento à norma, pois, ao informatizar o processo, passando a trabalhar com um banco de dados alimentado de forma automática e periódica, a empresa otimiza a gestão de sua captação de recursos hídricos e evita sanções administrativas e, até mesmo, problemas quando da prorrogação de sua outorga de água.

Gabriel Campos Cunha, coordenador da área de Direito Ambiental na Lacerda Diniz Sena Advogados, e Eduardo Dias, sócio-diretor da Monitoráguas

VISÃO DE MERCADO

Hué Alimentos aposta em um nicho voltado para consumidores com restrições alimentares e surfa no crescimento da onda da nutrição saudável

Tudo começou há mais de 30 anos com uma receita familiar de balas de caramelo conhecidas como "pretinhas", que passaram a ser produzidas em fábrica e comercializadas em São Lourenço e outras cidades da região Sul de Minas Gerais. Uma década após o início da fabricação, a Hué Alimentos investiu em um novo nicho e mudou toda a sua linha de produtos. Hoje, a empresa possui um catálogo com diferentes tipos de doces, bolos, *cookies*, sequilhos e pães de mel, e vem apostando em consumidores com restrições alimentares, como diabéticos, celíacos e veganos.

O gerente comercial da marca, Daniel Negreiros, conta que a empresa começou a apostar nos produtos dietéticos com o objetivo de inovar e fugir da grande concorrência na área de doces com açúcar. "Hoje, a maioria dos produtos segue esta linha. Até o caramelo de leite, que foi adaptado para uma versão *diet* e ainda é um dos grandes carros-chefes da empresa", afirma. Ao lado dele, está o leite condensado *diet*, que foi um dos primeiros a ser produzido no Brasil na versão lata.

Desafios do mercado de nicho

Daniel conta que trabalhar com o segmento de pessoas com restrições alimentares possui desafios importantes, como a pouca divulgação sobre estes produtos na mídia. "Uma grande dificuldade é que não existe uma ampla propaganda para este tipo de produto. O custo dos anúncios nas grandes mídias é muito alto."

Outro desafio é manter um preço competitivo. "Quase todos os nossos ingredientes são importados ou cotados em dólar e euro. Esse tipo de produto também possui uma taxa maior de impostos do governo. Isso faz com que o leite condensado seja o triplo do preço do tradicional. Acredito que falta uma união maior da indústria de produtos diet para contornarmos este cenário", ressalta Daniel.

Planos para o futuro

Mesmo com estes desafios, a aposta da Hué Alimentos tem dado certo. De acordo com o gerente comercial, o consumo de produtos dietéticos, veganos e celíacos têm aumentado nos últimos tempos, englobando pessoas que buscam uma alimentação mais saudável ou redução de peso. A empresa cresce ano após ano e novos produtos estão sendo lançados, como achocolatado, leite condensado em pó, capuccino, adoçante e até mesmo colágeno. Para 2020, a Hué Alimentos ainda pretende expandir suas fronteiras comerciais e exportar para países como Chile, Paraguai, Colômbia e Estados Unidos.

macalé
produtos para laticínios
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

HUÉ ALIMENTOS EM ATUAÇÃO

Sede:
São Lourenço (MG)

Ano de fundação:
1986

Portfólio atual:
30 tipos diferentes de produtos

Lançamentos futuros:
Xilitol, colágeno e pé de moleque com chocolate

CRESCIMENTO ACELERADO

Mundialmente, alimentos industrializados do segmento de saúde e bem-estar estão crescendo mais rápido do que os convencionais.

Os alimentos do tipo "livres de", voltados para pessoas com restrições alimentares, são uma grande tendência para os próximos anos.

*Informações extraídas do Euromonitor International 2019 e IBOPE Inteligência 2018

GESTÃO DA CONTINUIDADE

José Antônio Bernardes assume a presidência do Silemg e ressalta a continuidade das ações traçadas pela atual diretoria

Quando aceitou o cargo de vice-presidente da atual diretoria do Silemg, o diretor da Embaré Indústrias Alimentícias S/A, José Antônio Bernardes, sabia que estava pisando em terra firme. Consciente do potencial e do compromisso de cada integrante para defender os interesses do setor, ele não hesitou quando, por razões adversas, precisou assumir a cadeira de presidente da entidade, em outubro deste ano. Confira as expectativas do novo diretor para o mandato, que se encerra em agosto de 2020.

Como encarou o desafio de assumir a presidência?

Considero um desafio de risco medido, pois se trata de uma continuidade de gestão. O João Lúcio, com quem tenho uma afinidade muito forte, fruto de uma relação de longa data, soube formar uma chapa com pessoas extremamente competentes. Talvez tenhamos estilos diferentes, mas os objetivos são os mesmos. Mudo de posição, mas continuo jogando na mesma equipe.

Que cenário o senhor encontra e quais as expectativas para os próximos meses?

A atuação de todos do Silemg sempre foi pautada pela defesa da classe. Considero este um dos sindicatos de leite mais atuantes do Brasil, fazendo jus a importância de um estado que lidera a produção leiteira nacional. A boa gestão da entidade é decorrente do nosso corpo diretivo. Tenho a tranquilidade de dizer que entre os motivos que me animam a continuar é o excelente trabalho desempenhado por todos os empregados, em especial, o nosso diretor executivo, Celso Moreira, que conhece profundamente toda a atividade e a estrutura sindical, assessorando-nos com muita competência.

Quais as pautas mais desafiadoras ou urgentes?

As pautas traçadas serão as mesmas. Neste momento, o que me preocupa sobremaneira é a reforma tributária, que nos afetará diretamente. Tenho participado

de reuniões em Brasília e vamos, no curto prazo, convocar todos os associados para discuti-la, assim que for definida sua tramitação. Será preciso cautela e o Silemg estará atento. Essa é a nossa prioridade máxima.

O segmento poderá ser impactado de forma negativa?

Particularmente, sou da opinião de que a reforma tributária é necessária, pois o que se vê no Brasil hoje é uma colcha de retalhos. Mas, no caso do leite, certas desonerações foram adotadas para tornar o setor competitivo, pois ainda enfrentamos gargalos de eficiência, produtividade e competitividade internacionais. Por isso, temos que ter cuidado para não perder conquistas que vieram com os anos e que são de direito. Será preciso muita discussão, consciência e cautela para se chegar a uma proposta exequível, não só para a indústria, mas, principalmente, para os produtores de leite, que são o primeiro elo dessa cadeia e que também serão afetados.

Sobre as Instruções Normativas IN 76 e IN 77, qual a sua avaliação?

Em 42 anos de atuação no setor já presenciei inúmeras fases da qualidade do leite in-natura. Percebo, nos últimos anos, uma melhora considerável, principalmente de conscientização. Para mim, qualidade é cultural. Produtor de leite e indústria têm que ter na cabeça que estão fazendo alimentos para serem consumidos por seres humanos. É obrigação fabricar um produto de boa qualidade para o consumidor. Para isso, no entanto, precisamos contar com uma matéria-prima de qualidade. Nós, industriais, não podemos nos furtar a isso. Acredito que essas normativas estão chegando para ajudar a melhorar o setor e, sendo assim, o Silemg não pode ser contra. Claro que existem particularidades que devem ser consideradas para evitar distorções.

O ano de 2019 marcou o lançamento do Conseleite-MG, do qual o senhor faz parte. Como avalia essa ferramenta?

O princípio do Conseleite nada mais é que um modelo matemático desenvolvido por professores da Universidade Federal do Paraná, que visa a obtenção do valor de referência para o leite, em cruzamento de informações dos custos de produção do leite, custos da indústria - desde a captação na propriedade rural até a gôndola do supermercado - e os dados informados pelas indústrias referentes aos preços praticados na comercialização de seus produtos.

É um trabalho muito sério, que conta com uma base de dados robusta, formada por quase 45% do leite processado pelas indústrias de laticínios de Minas Gerais e monitorado por profissionais com larga experiência técnica. Vale reforçar que o Conseleite é um conselho paritário, com participação dos produtores (Faemg) e indústrias (Silemg e Ocemg). Ele não dita o preço do leite, apenas fornece uma referência, assim como o Centro de Estudos Avançados em Economia Aplicada (Cepea) da Universidade de São Paulo (USP) ou os próprios Conseleites de outros estados.

"João Lúcio soube formar uma chapa com pessoas extremamente competentes. Talvez tenhamos estilos diferentes, mas os objetivos são os mesmos. Mudo de posição, mas continuo jogando na mesma equipe."

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

ECOSSISTEMA DE INOVAÇÃO

Incentivo à revolução digital na cadeia do leite leva startups a buscarem soluções modernas para o setor

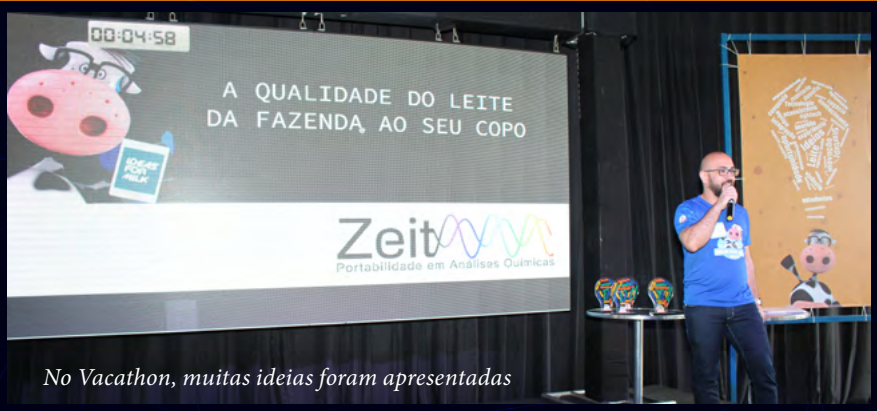
Imagine quantos benefícios a identificação rápida e precisa da causa da mastite, infecção mamária que atinge 30% do gado leiteiro do Brasil, pode trazer a um produtor, seja ele de pequeno, médio ou grande porte? O tratamento passa pelo uso racional de antibióticos, redução de descarte de leite e criação de melhores estratégias de combate. Esses procedimentos refletem na qualidade do produto, fato que já está sendo comprovado na prática graças a uma solução inovadora, lançada no mercado pela On Farm, *startup* fundada em 2018 pelo zootecnista Cristian Martins e pelo médico veterinário Eduardo Pinheiro.

Juntos, eles criaram uma ferramenta completa, que inclui material de coleta para a realização do teste de mastite, uma cabine de trabalho portátil (minilaboratório) e um aplicativo que faz a gestão do controle da doença. A história da On Farm comprova a importância de uma iniciativa criada pela Embrapa Gado de Leite, o *Ideas for Milk*, movimento que desde 2016 vem trabalhando para garantir que a revolução digital, presente em todos os campos da sociedade, manifeste-se também na cadeia do leite.

"O *Ideas for Milk* promove o encontro entre produtores, laticinistas e transportadores com técnicos, pesquisadores, professores e alunos que se dedicam a este setor. A ideia é levar a cadeia produtora ao novo mundo que está surgindo, o Leite 4.0", explica o chefe-geral da Embrapa Gado de Leite, Paulo do Carmo Martins. Segundo ele, o objetivo é fomentar o surgimento de um ecossistema capaz não apenas de apresentar soluções, mas de empreender, transformando tais soluções em novas *startups* focadas na cadeia produtiva do leite.

Quatro ações independentes e complementares estão sob o guarda-chuva do movimento: a *Caravana 4.0*, que passou por 11 estados em 2019; o *Vacathon*, que leva *startups* para dentro da Embrapa em uma maratona de inovação; o *Prêmio Ideas for Milk*, uma das novidades de 2019; e o carro-chefe, o *Desafio de Startups*, uma competição para empreendedores que possuem projetos inovadores focados na cadeia produtiva do leite, como a On Farm, que faturou o primeiro lugar da 3ª edição, em 2018.

Tecnologia e troca de experiências no Desafio de Startups



No Vacathon, muitas ideias foram apresentadas

NOVIDADES NA EDIÇÃO 2019

Foram duas novidades na edição do ano passado. Uma delas foi a incorporação de projetos de inovação em *design* industrial, embalagens, produtos e equipamentos ao *Desafio de Startups*. A segunda diz respeito ao *Prêmio Ideas for Milk*, criado pela Embrapa para valorizar as inovações em produtos lançadas pelas indústrias de laticínios nos últimos 12 meses e que têm contribuído para a nutrição e a saúde dos consumidores e o desenvolvimento da cadeia produtiva no Brasil.

Participantes do Desafio de Startups no encerramento do evento

Participantes do Vacathon usam tecnologia em campo

Projeto de sucesso

Considerado pioneiro, o *Ideas for Milk* vem cumprindo sua proposta. Para se ter ideia, uma em cada cinco *startups* brasileiras do agronegócio são do setor lácteo. Elas geram soluções para todos os elos da cadeia produtiva e algumas já estão com seus produtos e serviços em uso por laticínios e cooperativas. É o caso da On Farm. No mercado há pouco mais de um ano, a empresa já soma 300 unidades operando e quase 400 fazendas monitoradas pelo sistema em diversos estados do país. Hoje, a *startup* é residente na Agtech Garage, em Piracicaba (SP).

"O *Desafio de Startups* representa um capítulo muito importante na nossa história. Um exemplo é que no dia da premiação iniciamos o primeiro contato com o Fundo 10b, gerido pela Tarpon, que acabou consolidando um investimento recentemente", destaca o CEO da empresa, Laerte Cassoli.

Outro destaque é que o *Ideas for Milk* é o único caso de sucesso brasileiro relatado no Silicon Valley Forum, em São Francisco (EUA), além de ganhador do *Prêmio Learning & Perfomance* 2019/2020, que teve como patrono o renomado consultor de empresas Vicente Falconi.

Ações conectadas

O *Ideas for Milk* teve início com a semente da inovação lançada durante a *Caravana 4.0*. Um time de técnicos da Embrapa visitou universidades e demais instituições de ensino, eventos de inovação e comunidades de *startups* em todo o Brasil. A ideia: conversar sobre a cadeia produtiva do leite, a revolução digital no agronegócio e o mercado *agtech*. Um dos objetivos foi o de atrair propostas para o *Desafio de Startups*. Em 2019, foram 11 estados percorridos, 52 eventos e 35 universidades visitadas para motivar jovens a criar soluções inovadoras.

Na sequência vem o *Vacathon*, uma maratona de programação – ou *hackathon*, em inglês – que reuniu estudantes de todo o país para debater ideias focadas no desenvolvimento de *softwares* e *hardwares* voltados para a solução de problemas da cadeia produtiva do leite.

Durante cinco dias, os estudantes permaneceram acampados na sede da Embrapa Gado de Leite, em Juiz de Fora (MG). Eles participaram de uma programação intensa, com visita a uma fazenda experimental da Embrapa, mentoria 24 horas, feita por pesquisadores renomados em áreas como genética animal e vegetal, nutrição, sistemas de produção, saúde e bem-estar animal e qualidade do leite, e pitch de negócios. Em 2019, o *Vacathon* reuniu estudantes de 25 universidades de nove estados e contou com a participação de 23 empresas, além de dirigentes de multinacionais interessados nas soluções criadas em 120 horas de atividades.

A terceira etapa abrange, justamente, o *Desafio de Startups*. Concluída em novembro de 2019, a 4ª edição atraiu 58 *startups*, que passaram pelo crivo de uma comissão avaliadora multidisciplinar, composta por 121 profissionais de todos os segmentos da cadeia do leite. Destas, apenas oito tiveram a chance de apresentar os diferenciais de suas soluções a investidores, executivos de grandes empresas e profissionais influentes do setor leiteiro durante a Final Nacional, que aconteceu no dia 22 de novembro no Cubo, espaço de empreendimentos do Banco Itaú, em São Paulo (SP).

VENCEDOR DO DESAFIO 2019

Um equipamento que afere o volume e a temperatura dos tanques de resfriamento de leite. Essa solução fez da Volutech a vencedora do *Desafio de Startups* 2019. Instalado na tampa de abertura dos tanques, o dispositivo envia alertas ao produtor, via aplicativo, em casos de alterações anormais no tanque. Já a indústria passa a monitorar a qualidade, garantindo a rastreabilidade do leite.

A solução foi desenvolvida por estudantes da Universidade Federal de Viçosa e emprega tecnologias como sistemas microcontrolados, Internet das Coisas (IoT), *mobile*, prototipagem rápida, modelagem e impressão 3D.

Das oito concorrentes, cinco eram voltadas para a melhoria da qualidade do leite. A segunda colocada trabalhou nesta linha: a Bionexus, com origem no estado de São Paulo, desenvolveu uma ferramenta que monitora a qualidade do produto da plataforma de recebimento do leite até o processo de pasteurização. A terceira foi a Cria Tech Intergado, plataforma que monitora a cria e recria de bezerras.

Equipe vencedora - Universidade Federal de Viçosa

Endurit AN®
Revestimento autonivelante de base uretano
IDEAL PARA O SEU LATICÍNIO

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

atendimento@polipiso.com.br +55 (19) 3590-1200 +55 19 99140-9417
polipiso.dobrasil polipiso polipisodobrasil www.polipiso.com

ISO 9001 POLIPISO
POLIPISO DO BRASIL®
Produtos e Soluções para Pisos Industriais

ESQUEÇA AS PROPAGANDAS CONVENCIONAIS

Para se conectar com o consumidor no setor de laticínios, a nova tendência de mercado é o uso das embalagens como canal de interação criativa

Os queijos comercializados pela Cooperativa dos Produtores Rurais do Serro (CooperSerro) exibem em suas embalagens algumas informações importantes: datas de fabricação e validade e, no caso dos queijos artesanais, o código do produtor responsável. Nos próximos meses, no entanto, o rótulo do Queijo Minas Artesanal vai ganhar uma novidade: um selo de QR Code. Ele irá direcionar o consumidor para um vídeo sobre a história do cooperado que produziu o queijo. Com essa campanha, a cooperativa espera agregar valor ao produto e reforçar a comunicação com o cliente final. "O modo de produção do nosso queijo é um patrimônio imaterial da cultura de Minas Gerais. São 300 anos de história. A ideia é contar as trajetórias dos nossos 56 produtores certificados, como é a queijaria, apresentar a família e mostrar como a cooperativa contribuiu para esse crescimento", destaca Carlos da Silveira Dumont, presidente da CooperSerro.

Carlos da Silveira Dumont, presidente da CooperSerro

O mote da campanha é *Nosso Queijo tem Nome e Sobrenome*. Além de ser uma forma de reconhecer a atuação dos produtores, a iniciativa tem intenções comerciais de aproximar e fidelizar o consumidor. Ainda sem data confirmada para o lançamento, uma das ações já previstas será a apresentação dos vídeos nas principais redes de supermercados do Brasil que comercializam produtos CooperSerro. "A embalagem é uma forma de nos conectarmos com os clientes e o uso do QR Code é uma tendência de

mercado. As expectativas são muito positivas quanto a essa campanha", revela Carlos. Para estampar o código nas embalagens do Queijo Minas Artesanal, a CooperSerro investiu em uma impressora de última geração, que fará a impressão do QR Code, além de outras informações, como o QA (código do produtor), data de fabricação e validade.

Criatividade para engajar

O QR Code na embalagem também foi a escolha da empresa Tetra Pak para uma iniciativa de sustentabilidade desenvolvida com algumas marcas de leite. Com o mote *Uma Caixinha de Distância*, o objetivo é mostrar para o consumidor as histórias reais de pessoas que trabalham diretamente com reciclagem, em diferentes regiões do país. Ao apontar o celular para o código, é ativado um conteúdo de realidade aumentada. As imagens de quatro personagens, projetadas para fora da embalagem, aparecem em movimento, enquanto cada um deles conta como a reciclagem transformou suas vidas. "Enxergamos na inovação uma excelente ferramenta para oferecer novas experiências ao consumidor. A ação ainda contribui para o aprendizado e reforça o quanto o conhecimento é fundamental para se fazer boas escolhas", informa Vivian Haag Leite, Diretora de Marketing da Tetra Pak.

Para viabilizar a ação interativa, a Tetra Pak usou uma modalidade criada internamente, chamada *Ad on Pack*. Nela, a empresa compra um espaço na embalagem do cliente para a realização de uma comunicação institucional. Dessa forma, é possível expandir o alcance e levar a campanha a um público direcionado. "Todo esse movimento também reforça o compromisso da Tetra Pak em aliar qualidade, praticidade, sustentabilidade e inovação", completa Vivian.

SUA MARCA AQUI

Que tal usar as embalagens dos seus produtos para veicular sua própria campanha?

Veja o passo a passo.

- Escolha o tema. Mostrar os bastidores da produção e as pessoas envolvidas é uma forma de tornar a marca mais próxima do consumidor.
- Defina o tipo de conteúdo. Podem ser vídeos, fotografias, textos, uma página na Internet ou até mesmo um perfil nas redes sociais.
- Faça as alterações necessárias. A embalagem deverá ter o leiaute readequado para inserção do QR Code.
- Crie uma estratégia de lançamento. Neste momento, você irá definir como divulgar a campanha e despertar o interesse do consumidor.

UM CÓDIGO EFICIENTE

Quando batemos os olhos em um QR Code, enxergamos uma imagem em preto e branco sem formato definido. Trata-se, no entanto, de um gráfico bidimensional que guarda informações como *links*, textos e imagens, para que possam ser acessados com facilidade. O código normalmente é usado em jornais, revistas, *outdoors* e outras mídias impressas para indicar a presença de um conteúdo expandido. Recentemente, o QR Code passou a ser utilizado também em embalagens de produtos pelo potencial de agregar informações e promover campanhas, como a da CooperSerro e a da Tetra Pak. O funcionamento é vinculado ao uso de um aparelho celular. Ao apontar a câmera para o código, o *link* de redirecionamento é ativado e o usuário pode navegar pelo conteúdo.

Enquanto você pensa no seu cliente e no seu negócio, a BrasilPack cuida do seu produto.
Embalar com Qualidade
significa praticidade e design na medida certa.
Linha para Laticínios BrasilPack:
completa para seu negócio!
Acondicionador para transporte para queijo frescal
Pote 400
Pote ricota
Copo 75
BrasilPack
+55 (41) 3544 9500 | sac@brasilpack.co | www.brasilpack.co

O QUE OS OLHOS NÃO VEEM, O ESTÔMAGO SENTE

Alimentos contaminados podem provocar doenças que oferecem riscos à saúde. Controle de qualidade é um aliado do consumidor

A exemplo de boa parte dos mineiros, a publicitária Sarah Rocha, 29 anos, adora viajar para praia. Em um passeio que fez com sua família para Cabo Frio (RJ), porém, ela foi obrigada a trocar os banhos de mar por uma maca de hospital. "Comi um camarão e comecei a passar muito mal. Tive vômito, diarreia e dor abdominal. Fiquei três dias internada tomando soro para hidratar", lembra.

Ela foi diagnosticada com intoxicação alimentar, uma Doença Transmitida por Alimento (DTA) causada pela ingestão de alimentos contaminados por micro-organismos patogênicos, toxinas ou substâncias químicas. "Além da intoxicação, que é a mais comum, também existe a infecção alimentar, como a salmonelose, causada pela bactéria *salmonella enteritidis*; hepatite viral tipo A, causada pelo vírus da hepatite A; e toxoplasmose, causada pelo protozoário toxoplasma gondii", comenta a nutricionista da Clínica Integrada da Una, Junea Drews.

Segundo a Organização Mundial de Saúde, a cada ano as DTAs, que estão associadas principalmente ao manuseio incorreto e à conservação inadequada de alimentos, causam o adoecimento de uma a cada dez pessoas. "É necessário fazer a higiene correta dos alimentos antes de consumi-los, observar data de validade e conservá-lo de forma adequada. E ainda tomar cuidado ao usar equipamentos como o celular, que é muito contaminado, quando estiver manuseando os produtos. Pode acontecer a contaminação cruzada", explica Junea.

Muitas dessas intoxicações e infecções não ocorrem dentro do ambiente doméstico. O hábito de comer fora de casa está cada vez mais comum e já representa um terço das despesas das famílias brasileiras com alimentação, de acordo com a Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF) divulgada, em 2019, pelo IBGE (Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística). Assim, todo cuidado é pouco na hora de escolher onde se alimentar.

DE OLHO NA QUALIDADE

Caso o consumidor observe alguma não conformidade no restaurante, a denúncia deve ser feita à Vigilância Sanitária. Geralmente, a visita padrão desse órgão é uma vez ao ano, para a renovação do alvará sanitário ou para atendimento às denúncias que podem acarretar até em interdição.

Caso algum consumidor seja vítima de toxinfecção alimentar, as amostras dos alimentos devem ser guardadas por até 72 horas, após a ocorrência, para envio ao laboratório de análises microbiológicas.

O QUE OBSERVAR QUANDO FOR COMER FORA DE CASA?

Se os funcionários estão uniformizados (roupa branca, de preferência), cabelo preso e mãos higienizadas.

Se as bancadas com as comidas quente e fria estão separadas.

Se o ambiente está limpo.

Os alimentos da bancada fria, como saladas, devem ser servidos a uma temperatura entre 6º a 10º.

O vapor da comida quente indica que ela está em temperatura ideal.

Se o alvará de funcionamento está em dia.

FISCALIZAÇÃO NA INDÚSTRIA DE LATICÍNIOS E PRODUTOS CÁRNEOS

A industrialização de produtos de origem animal é regida por legislação específica, tendo por base o RIISPOA (Regulamento Industrial de Inspeção dos Produtos de Origem Animal).

As matérias-primas e os ingredientes utilizados nos processos de produção são submetidos a **análises microbiológicas e físico-quimicas** e deverão atender o previsto em lei.

Cada produto depende de registro e autorização para sua industrialização nos estabelecimentos habilitados pelos órgãos de inspeção. "As amostras que recebemos no laboratório são avaliadas para checar se estão conforme os parâmetros e padrões estabelecidos nas legislações vigentes", comenta Valéria Magalhães, gerente de Qualidade do GMO, Centro de Pesquisas e Controle de Qualidade.

Muito além disso, o controle de qualidade é um ato de responsabilidade do produtor com o consumidor. "As pessoas, a princípio, acreditam que os produtos são de boa procedência. Se o alimento estiver contaminado, ele pode causar um problema grave à saúde. O produtor que se preocupa em manter um controle adequado produz alimentos de qualidade e é visto como referência no mercado", comenta Valéria.

As análises microbiológicas atestam as boas práticas de fabricação e os cuidados de higiene na manipulação e produção.

As análises físico-químicas quantificam a composição do produto (gordura, proteína, umidade) e dos ingredientes (sódio, açúcar), verificando se o produto está conforme a legislação.

É ARRISCADO CONSUMIR PRODUTOS CLANDESTINOS?

Cuidados básicos para a verificação da qualidade dos alimentos devem ser sempre seguidos: aparência, cheiro, temperatura de conservação dos produtos, condições higiênicas dos estabelecimentos, embalagem com identificação do fabricante e atendimento às legislações de rotulagem dos alimentos e às informações obrigatórias ao consumidor, além do prazo de validade dos produtos.

NA TETRA PAK, O FUTURO É DIGITAL E SUSTENTÁVEL.

A digitalização está mudando a função das embalagens, fornecendo dados em larga escala e trazendo informações relevantes sobre o mercado e seus consumidores. Novas tecnologias permitem ainda estarmos comprometidos com a diminuição do impacto ambiental por meio da valorização do uso de materiais renováveis. Para a Tetra Pak, o futuro já começou.

PROTEGE O QUE É BOM
Tetra Pak®

TETRAPAK.COM/BR