

**NÓS AMAMOS LEITE!****SILEMG EM AÇÃO****UNIÃO QUE DÁ CERTO!**

O Inovaleite completa 14 anos de atividade em 2022 e tão sólida quanto sua atuação na área de pesquisa para a produção de leite e derivados é a parceria do grupo com o Silemg, de pé desde 2008. Com essa união, o Inovaleite - que integra as instituições UFV, UFJF, UNICAMP, ILCT e UFSCar - trabalha nas três linhas de pesquisa aplicada: microbiologia de produtos e processos, processamento industrial e o estudo das biomoléculas do leite. “Com isso, nossos trabalhos com parceiros renderam 259 artigos científicos, patentes, depósitos de programas, cursos e resoluções de problemas técnicos”, ressalta o Professor do Departamento de Tecnologia de Alimentos da UFV e fundador do projeto, Antônio Fernandes de Carvalho.



Segundo ele, o Silemg vem atuando como parceiro na contribuição da infraestrutura dos centros e laboratórios “Isso permite ao grupo suprir a demanda por um centro de transferência de conhecimento que ofereça serviços especializados e desenvolva novas tecnologias e metodologias de análises laboratoriais para a cadeia produtiva do leite.”

Desse modo, por meio de uma plataforma de trabalho que busca aproximar cada vez mais o setor industrial das pesquisas acadêmicas – a Open Innovation, o Inovaleite vem crescendo e realizando networking com diferentes institutos internacionais. Entre eles o Institut Agro Rennes-Angers, na França; a Technical University of Denmark, na Dinamarca; e a University of Wisconsin, nos Estados Unidos.

Além disso, o grupo conta também com a capacitação de profissionais em diferentes indústrias – a Escola Inovaleite. “Nesse projeto, nós atuamos de forma presencial e remota. Atualmente, devido à pandemia, os cursos são on-line e o número de participantes por empresa aumentou muito”, conta o professor.

E aí, ficou curioso para saber mais sobre o grupo Inovaleite?

Acesse: <https://www.inovaleite.com/inicial>

**EM DESTAQUE****SINÔNIMO DE TRADIÇÃO E QUALIDADE**

Em 2021, a Catupiry completou 110 anos de existência. Fundada em 1911, pelo casal Silvestrini, a empresa é sinônimo de requeijão e conta com grande variedade de produtos em seu portfólio. Consolidada no mercado nacional, a marca também é reconhecida internacionalmente.

Seus fundadores, o imigrante italiano Mário Silvestrini e a esposa, Rosa, se estabeleceram em Lambari, no Sul de Minas e deram início ao negócio familiar. Naquela época, o produto, artesanal, era embalado em papel celofane e colocado em pequenas caixas redondas de madeira. Logo, sua fama se espalhou pela região e a marca começou crescer. Hoje, o portfólio de produtos da Catupiry conta com 70 delícias, como salgados, pizzas artesanais, pães de queijo entre outros. Mesmo com o crescimento, a receita do requeijão cremoso, o primeiro do Brasil, continua a mesma.



“Nestes 110 anos, nossa sensação é de muito orgulho e respeito por tudo o que foi construído ao longo do tempo. qualidade sempre foi o principal pilar para a perpetuidade negócio. Tanto é que a receita original é guardada em segredo e mantida exatamente a mesma até os dias de hoje”, conta Nicolau Ahn, Diretor Comercial da Catupiry.

**RECONHECIMENTO**

Com sua expansão, a marca transferiu sua sede para São Paulo, em 1949, mas o sucesso continuou o mesmo. Prova disso são a Medalha de Ouro na International Food Expo RJ, em 1922; o reconhecimento da Catupiry® como “o requeijão do Brasil” no Dicionário Internacional de Queijos Les Fromages; e a Catupiry® como Marca Notória pelo INPI - Instituto Nacional de Propriedade Industrial, em 1999.

Outro ponto fundamental para o sucesso e consolidação da marca foi a proximidade construída com seu público durante esses anos. “Apesar de nossa força, o contato próximo com nossos consumidores nos traz insights valiosos. Tanto para inovações, quanto para a relação com as gerações que estão chegando ao mercado”, conta Nicolau.

Essa conexão centenária entre empresa e consumidores se concretiza de forma especial na Empório Catupiry, que fica no bairro do Bom Retiro, na cidade de São Paulo, desde 2018. Um lugar aconchegante que foi desenvolvido para acolher as pessoas que queiram conhecer e desfrutar das delícias preparadas pela marca. O espaço também vende produtos personalizados, como canecas, bowls, aventais, entre outros.

“A criação do Empório Catupiry veio com objetivo de rejuvenescer a marca, aprender com o esse novo modelo e, possivelmente, expandi-lo levando nosso nome e qualidade para todos os cantos do país”, ressalta Nicolau.

Centenária, a marca Catupiry, que em tupi-guarani quer dizer “excelente”, segue mantendo o significado do seu nome em tudo que produz.

Para mais informações sobre a Catupiry, acesse: <https://catupiry.com.br/>

**NOSSO ASSOCIADO****COOPERATIVA AGROPECUÁRIA VALE DO RIO DOCE: VIVENDO O PRESENTE E CONSTRUINDO O FUTURO!**

A Cooperativa Agropecuária Vale do Rio Doce completou, neste mês de janeiro, 63 anos! Localizada em Governador Valadares, ela atua em toda a cadeia produtiva do leite, desde o atendimento especializado ao cooperado, em projetos de assistência e gestão, até a transformação do insumo em derivados e sua distribuição para lojistas, chegando, por fim, à mesa de seus consumidores. São mais de seis décadas de trabalho dedicados ao desenvolvimento da comunidade e ao crescimento econômico, intelectual e social das áreas em que atua.

Essa história começou em 1959, quando a Cooperativa foi fundada pelo Sr. Luiz de Castro Córtes e mais 186 produtores de leite que tinham um objetivo em comum: reunir a classe produtora e fazer mais por sua comunidade. Com o passar dos anos, a união se consolidou e hoje está presente na vida de milhares de pessoas todos os dias.

“A Cooperativa Agropecuária Vale do Rio Doce tem papel fundamental na vida das pessoas no Leste de Minas. Seja através da produção de serviços, renda e desenvolvimento, ou de seus produtos, empregos, entre outras possibilidades”, destaca João Marques, Diretor Presidente da Cooperativa.



A Cooperativa conta hoje com um mix composto por 23 produtos da marca Ibituruna tendo como carro-chefe o leite integral UHT, que é um dos mais consumidos no Leste de Minas e no Espírito Santo.

Atualmente, ela está focada em executar projetos de assistência técnica para o desenvolvimento de seus produtores, por meio da melhoria genética do gado e gestão de fazendas. “Além disso, futuramente, almejamos consolidar ainda mais a marca Ibituruna regionalmente. Ampliar o mix de produtos e a sua loja de marcas agropecuárias consolidando-a como um Centro de Distribuição no Leste de Minas”, completa João.

Quer conhecer mais sobre a Cooperativa? Acesse: <https://cooperativa.coop.br/>