

SILEMG EM AÇÃO**EDUCAÇÃO MOVE O FUTURO**

Há poucos dias, celebramos o Dia da Educação. Ela foi criada em 2000, durante o Fórum Mundial de Educação promovido em Dakar (Senegal), que contou com a participação de 164 países, incluindo o Brasil. Aqui no Brasil, podemos também celebrar a educação em uma outra data, 24 de janeiro, em razão de uma ação da ONU.

Fato é que a pandemia e as transformações impostas por ela, impactaram as formas de ensinar e aprender, não só em todas as escolas do mundo, mas também em empresas e em todo o mundo corporativo. As mudanças que observamos em todos os setores, foram rápidas, bem como a necessidade de imprimir novas tecnologias em nosso dia a dia no trabalho. Novas ferramentas, abordagens e conhecimento foram necessários e continuam sendo, para quem está no mercado de trabalho. E para quem busca empreender em qualquer que seja a área de atuação.

Nunca foi tão importante saber gerir um negócio pensando em um crescimento sustentável e na capacitação de uma equipe. E, foi pensando nesse cenário, que o nosso parceiro Centro Industrial e Empresarial de Minas Gerais (CIEMG), disponibiliza inúmeros cursos voltados para a qualificação profissional, como: estratégia de vendas, contabilidade comercial e desenvolvimento de competências socioemocionais. Todos eles dispõem de aulas diárias ao vivo para apresentação do conteúdo.

Além disso, estão inclusos no valor todo o material didático, exercícios para treinamento e avaliação. Os laticínios associados ao SILEMG têm desconto de 35% em todos os cursos ofertados pelo CIEMG. Para saber mais, acesse www.fiemg.com.br/ciemg.

EM DESTAQUE

Nos últimos anos, a qualidade do leite brasileiro vem sendo amplamente discutida, não só pelo produtor como também pela indústria. Para facilitar a medição e as fiscalizações, o o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa), definiu Instruções Normativas (IN's) a respeito do assunto, exigindo cada vez mais um produto de excelência.

Para nos contar sobre o assunto, entrevistamos o engenheiro agrônomo e administrador, Airton Spies, ex Secretário da Agricultura e da Pesca de Santa Catarina e consultor da Spiesagro. Para ele, a qualidade do leite brasileiro está melhorando muito nos últimos cinco anos, nos aspectos de refrigeração, contagem bacteriana e de células somáticas, especialmente a partir da implantação das Instruções Normativas 76 e 77.



“Atender esses parâmetros mínimos de qualidade é obrigação do setor. Porém o leite brasileiro tem em média 25% menos sólidos em relação ao leite produzido na Nova Zelândia, tomando-se o teor de gordura e proteína como referência”, diz Spies.

E complementa: “Na safra de 2020/2021 o leite neozelandês apresentou em média 8,97% de gordura e proteína, enquanto o leite brasileiro somou em média 6,80%. Na prática, isto significa menos rendimento industrial, mais custos e menos competitividade, uma vez que os produtos lácteos exportados são basicamente produzidos pelos sólidos do leite. Os grandes diferenciais do modelo da Nova Zelândia são o pagamento por qualidade e por sólidos e vez de volume em litros, o que induziu o melhoramento genético, alimentação e manejo focados em aumento dos sólidos do leite. Outro aspecto da qualidade que precisamos melhorar é o saneamento da brucelose e tuberculose e a conquista do certificado da Organização Mundial de Saúde Animal de área livre de febre aftosa sem vacinação para os estados brasileiros que ainda não têm esse status”, complementa.

Para conseguir exportar lácteos o setor precisa ter produtos que atendam o tripé da alta qualidade, custo baixo e organização logística eficiente. No entanto, segundo Spies temos problemas nos três aspectos: “O modelo de relacionamento entre produtores e indústrias de laticínios não está fidelizado e formalizado por contratos, o que dificulta o fomento efetivo da produção como ocorre nas cadeias produtivas de suínos e aves. A baixa escala resulta em custos fixos elevados por litro de leite produzido. Por fim, ainda não conseguimos especializar os produtores por fases do processo, onde cada um deve fazer aquilo que tem mais aptidão para fazer dentro da cadeia produtiva.

Por falta do uso de tecnologias e máquinas adequadas, os produtores brasileiros trabalham muito para produzir pouco leite. Deficiências na infraestrutura como estradas, energia trifásica, conectividade com a Internet e falta de treinamento da mão de obra limitam a produtividade e a rentabilidade do setor e criam dificuldades para a sucessão familiar nas propriedades rurais pela falta de atratividade para os jovens”, finaliza Airton.

NOSSO ASSOCIADO**AVIAÇÃO: MELHORANDO O CONSUMO CONSCIENTE!**

Já parou pra pensar que as embalagens dos produtos que você consome podem ter outra utilidade na sua casa? Refletir sobre isso é uma das atitudes que fazem parte do consumo consciente. E dar um destino diferente à lata de lixo para algumas embalagens pode reduzir os impactos negativos à natureza.

E é pensando nisso que a Aviação lançou um tutorial ensinando o consumidor a construir um jardim suspenso, reutilizando as latas vazias. Uma boa ideia para decorar os lares preservando o meio ambiente!

O post faz parte do blog oficial da Aviação. Ele integra a seção “dicas” que traz outros artigos com ideias práticas que você pode usar no dia a dia. A página também traz curiosidades sobre a Aviação, novidades e outros artigos relacionados à sustentabilidade. Vale a pena conferir!

UM POUCO DE NOSSA HISTÓRIA

Em 1920 era fundada a Gonçalves Salles e Cia, um armazém de secos e molhados, na cidade de São Paulo. Mas foi apenas com a compra de um laticínio em Passos, MG, no mesmo ano que o negócio começaria a fabricar as primeiras manteigas em lata Aviação.

Ao longo de mais de cem anos de muito sucesso, a marca acumula uma linha de produtos diversa e que leva a qualidade característica da marca. Sendo assim, além da clássica manteiga em lata e do queijo Montanhês – antigo queijo tipo sardo – a Aviação conta com diversos tipos de café, requeijões cremosos, doces de leite e muito mais!

Então, quer conferir o tutorial feito pela Aviação e conhecer um pouco mais o blog e produtos da marca? [Clique aqui](#).