

CONSUMO CONSCIENTE:

Um impacto positivo no meio ambiente, na sociedade e nas finanças! Sucesso em vendas, positivações e faturamento total!



Palavra do Conselho

Décio Bruxel Presidente do Conselho de Administração

Prezados colaboradores, cooperados, parceiros e consumidores da SUINCO.

Como Presidente do Conselho de Administração e vislumbrando a melhoria contínua de nossas práticas de conformidade, integridade, sustentabilidade e ética, entendemos que nossa cooperativa está em condições de obter o Selo Mais Integridade do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Essa certificação confirmará nossos propósitos no campo da ética e contra a corrupção que assola este país. Nossas condutas sempre foram direcionadas pelas boas práticas e, agora, faremos uma revisão em nossas políticas, bem como adotaremos todas as medidas necessárias para assegurar que sempre agiremos com respeito aos nossos princípios e às determinações legais.

Diante de um cenário de corrupção que contamina as relações no Brasil e no mundo, torna-se fundamental que instituições públicas e privadas adotem medidas de proteção para se manterem íntegras e firmes no propósito social. Dessa forma, com o intuito de fomentar a ética, a integridade e a transparência, diversas leis e atos normativos foram expedidos no âmbito dos municípios, dos Estados e da União, buscando o compromisso no enfrentamento à corrupção.

A exigência de programas de integridade fundamenta-se no princípio da moralidade, estabelecido no caput do art. 37 da Constituição da República Federativa do Brasil de 1988 (CRFB/88), e revela-se uma realidade em construção no Brasil, de modo que diversos entes da Federação estão normatizando a matéria – por lei e/ou regulamento. A partir da entrada em vigor da Lei (federal) n. 12.846/2013 -Lei Anticorrupção -, e do Decreto (federal) n. 8.420/2015, que regulamentou a Lei, o tema tomou repercussão nacional. As empresas brasileiras ficaram sujeitas a rigorosas penalidades e sanções, caso pratiquem atos lesivos

A estruturação de um programa de integridade, e a consequente obtenção do selo Mais Integridade, expressa o comprometimento da SUINCO de seguir e, inclusive, aprimorar seus procedimentos internos, suas políticas e condutas com relação à ética, sustentabilidade e integridade.

contra a Administração Pública.

Registra-se que, desde a sua criação, a cooperativa vem desenvolvendo, ao longo do tempo, mecanismos de controle e de promoção da ética, da probidade, das boas práticas e da transparência, tais como o Código de Conduta e o Canal de Denúncias.

Cumpre ressaltar que o "Selo Mais Integridade" destina-se a premiar empresas e cooperativas do agronegócio que, reconhecidamente, desenvolvam boas práticas de integridade, ética, responsabilidade social e sustentabilidade ambiental, com o objetivo de:

I - Estimular a implementação de

programas de integridade, ética e de sustentabilidade, em seu amplo espectro, qual seja: econômico, social e ambiental:

II - Conscientizar empresas e cooperativas do agronegócio sobre seu relevante papel no enfrentamento às práticas concorrenciais corruptas e

III - Reconhecer práticas de integridade e ética em empresas e cooperativas do agronegócio no mercado nacional, no relacionamento entre si e com o setor público: e

IV - Mitigar riscos de ocorrência de fraudes e corrupção nas relações entre o setor público e o setor privado ligado ao agronegócio.

A oportunidade de obtenção dessa certificação ocorre anualmente e requisitos são solicitados para o credenciamento. Para que possamos nos credenciar no próximo ano, vamos conduzir internamente o programa de adequação com todos os colaboradores, cooperados e parceiros.

Para tanto, informamos que estamos trabalhando para conseguir essa oportunidade e todos serão inseridos neste relevante projeto para a perpetuidade de nossa organização.

Reforçamos aqui o nosso compromisso, da alta administração da cooperativa, de envidar todos os esforços para que as boas práticas sejam implementadas, nossos colaboradores esclarecidos, comprometidos e engajados com estes princípios, bem como nossos parceiros comerciais e todos aqueles com quem a SUINCO realiza negócios.

Palavra da Direção

Cleber Rosa de Magalhães - Diretor Adm. e Financeiro Weber Vaz de Melo – Diretor Industrial e Comercial

Esta edição encerra um ano atípico que exigiu coragem, trabalho e resiliência diante das transformações. Durante o percurso, enfrentamos o agravamento da pandemia da Covid-19, que estremeceu o ambiente econômico e social do país. Na cadeia produtiva de suínos, os altos custos dos insumos impuseram grandes desafios aos suinocultores, o que refletiu diretamente no nosso dia a dia comercial, produtivo e financeiro.

Apesar dos entraves, conseguimos trazer para a realidade, alguns objetivos voltados ao bem-estar de todos os funcionários SUINCO, que são a construção da nova sede administrativa, novo refeitório, novos e mais confortáveis vestiários e banheiros, que deverão ser entregues muito em breve.

Também conseguimos aprovar mais um projeto de ampliação de nosso abate e desossa, que vem contribuir para a elevação de nossa empresa a uma das maiores produtoras de alimentos derivados de carne suína do país.

Atravessamos juntos, determinados e confiantes que venceríamos as dificuldades.

Hoje, comemoramos os resultados alcancados e já iniciamos os preparativos para o ano de 2022, quando proietamos mais crescimento em todos os sentidos

Esperamos um novo ano promissor e desejamos um Feliz Natal a todos.



Após a introdução, na qual vislumbramos a melhoria contínua de nossas práticas de conformidade. integridade, sustentabilidade e ética apresentadas por nosso Presidente do Conselho Administrativo. Sr. Décio Bruxel, e as inúmeras conquistas deste ano de 2021, relatadas pelos diretores Srs. Cleber Rosa de Magalhães e Weber Vaz de Melo, podemos reafirmar que estamos todos empenhados na construção de UMA NOVA SUINCO, O JEITO DE SER SUINCO.

É palpável para nós, colaboradores, o compromisso da Alta Administração em lutar pelo crescimento da nossa cooperativa, não apenas em capacidade produtiva, mas, também, para se tornar uma empresa referência no desenvolvimento profissional e em tecnologia de produção.

A revisão e a criação das políticas relacionadas ao Compliance e à Integridade, a busca pelo Selo Mais Integridade do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, o envolvimento com a sociedade e os inúmeros investimentos para a proteção do meio ambiente são mostras do caminho que está sendo trilhado.

Seguir as práticas de ética e conduta em nossas acões transformarão, não apenas o ambiente e o clima organizacional. mas toda a sociedade em que estamos inseridos.

Esse é o jeito SUINCO de ser.

A SUINCO é feita de pessoas. Nossos valores e atitudes pessoais se refletem indiscutivelmente em nosso ambiente de trabalho.

Cada um tem a sua própria forma de pensar, agir, tomar decisões, e é isso que compõe a diversidade. A diversidade de hábitos, de culturas e tradições, muitas vezes, pode criar algumas dificuldades à convivência social.

Essas diferencas culturais e de pensamento precisam ser consideradas no dia a dia, e seguir as regras e princípios morais e éticos estabelecidos na cooperativa, contribui significativamente para que haja ainda mais respeito entre todos nós.

É no RESPEITO que o jeito SUINCO de ser é pautado, elemento essencial para a convivência entre as pessoas, sem invadir os limites do outro.

Respeito é o que leva alguém a tratar as outras pessoas com atenção, consideração, ouvir, considerar sentimentos,

acolher a história e a ideia do outro sem julgamentos, não humilhar, é não expressar nenhuma opinião referente à decisão do outro.

Não é uma tarefa fácil, mas o compromisso com esta premissa do JEITO SUIN-CO DE SER elevará nossos índices de crescimento, produtividade, amadurecimento profissional, trabalho em equipe e motivação.

A contribuição dada pela nossa atitude de respeitar as diferenças é fundamental para a SUINCO atingir os patamares almejados, além do próprio desafio que o crescimento já proporciona.

Os canais para ouvir você estão em pleno funcionamento (Canal de Denúncias e profissionais do Departamento de RH) e neste mês de dezembro receberão um reforço de peso, uma vez que uma nova pesquisa de Clima Organizacional será realizada. Juntos, eles fundamentarão ainda mais a cultura da cooperativa que merecemos e que a nossa sociedade merece.

Faça sua parte. Vista essa camisa.

UMA NOVA SUINCO. O JEITO SUINCO DE SER.

Por: Rayane Larissa Sousa Machado -Coordenadora de Marketing

CONSELHO DE ADMINISTRAÇÃO DIRECÃO

Cleber Rosa de Magalhães Diretor Administrativo

Financeiro

Weber Vaz de Melo Diretor Comercial

e Industrial

Décio Bruxel

Presidente

Ricardo dos S. Bartholo Vice-Presidente

Valder Caixeta dos Santos Secretário

Roberto Silveira Coelho Conselheiro

Mário Lúcio de Assis

Conselheiro

Claudio Nasser de Carvalho Conselheiro

Fausto da Silveira Conselheiro

CONSELHO FISCAL

Flávio José de Abreu David Coordenador

Álvaro José Sanches Membro efetivo

Saulo de Deus Vieira Membro efetivo

suinco.com.br **suinco**.com.br 2 Informativo Semear Suinco | Ago • Set • Out/2021 Informativo Semear Suinco | Ago • Set • Out/2021 3

QUALIDADE 4.0 -MODERNIZAÇÃO DO CONTROLE DA QUALIDADE SUINCO A FAVOR DA SEGURANÇA DE ALIMENTOS



A 4ª Revolução Industrial é marcada pela incorporação de elementos de automação industrial no processo produtivo. O uso de ferramentas como inteligência artificial, computação em nuvem, integração de sistemas e digitalização de processos é responsável pela otimização do fluxo de produção, por meio de melhorias nas análises de tendências e comportamentos de sistemas, controles remotos de maquinários, melhorias no aproveitamento do espaço físico, otimização do tempo dos colaboradores, compartilhamento de informações em tempo real e aumento da segurança dos dados informados.

Com a 4ª Revolução Industrial surge a Qualidade 4.0, em que ocorre o aprimoramento das ferramentas da qualidade existentes para atender as novas demandas que surgem com a melhoria dos processos. Dessa forma, o controle da qualidade atua de forma proativa e ágil, identificando desvio e corrigindo, por meio da integração de sistemas, digitalização de controles e melhorias na análise de dados, e pode atuar preventivamente, conseguindo antever desvios. ao invés de lidar com as consequências.

Observando essas mudancas do mercado, o setor de Controle da Qualidade SUINCO iniciou, em 2021, o projeto de digitalização dos monitoramentos e verificação de processos dos programas de autocontrole do frigorífico.

Em parceria com a empresa Atak Sistemas, que fornece os softwares de gerenciamento de processos, foi implementado, em outubro deste ano, o EasyPAC, um novo sistema para

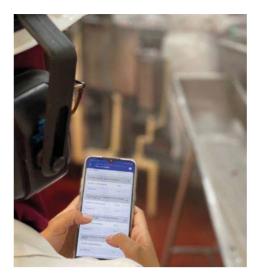
registro de monitoramentos da planta via aplicativo em celular e com gerenciamento em tempo real por sistema web.

Todos os 69 controles de checklists dos 21 programas de autocontrole do frigorífico foram cadastrados na ferramenta, bem como foram cadastrados e treinados 121 usuários. Atualmente. contamos com 26 dispositivos utilizados diariamente na coleta de dados e tratativas de desvios, de forma a criar um histórico que propiciará a identificação dos

pontos chave em que devemos focar energia e investimentos para prevenir falhas e otimizar nossos processos.

O aplicativo simplifica o método como os registros de vistorias na produção são realizados, uma vez que foram eliminados os formulários de papel. pranchetas e canetas, os registros agora são realizados com apenas um toque na tela do celular. Quando são detectadas Não Conformidades, o aplicativo abre as opções de ações corretivas e preventivas permitidas conforme plano de autocontrole descrito, dessa forma. facilitamos aos usuários a identificação de desvios e a tomada de ações para sua

As informações preenchidas diariamente no aplicativo são enviadas para



o portal, onde estão acessíveis a todos os gestores das áreas de produção e setores de apoio do frigorífico em tempo real, sendo possível a tomada de decisões no processo com base em registros auditáveis e seguros, uma vez que não é possível a edição de informações ou

a sua exclusão. Além disso, os usuários podem registrar seus achados em fotos e vídeos para assegurar a legitimidade das informações.

Os pontos positivos já são vistos após duas semanas de implementacão do sistema, com a redução de documentos em papel para verificação, catalogação e arquivamento; redução do tempo gasto para registro de vistorias, otimizando assim a mão de obra: redução de erros cometidos por falta de atenção: eliminação de documentos ilegíveis, danificados e/ou perdidos: redução de espaço físico para arquivo: acesso rápido a informações e melhoria na comunicação entre gestores e monitores.

O Controle da Qualidade agradece às diretorias pelo investimento aportado. à gerencia industrial e à coordenação de PCP pelo apoio para aprovação do projeto, à Atak Sistemas, pelo suporte técnico e treinamento da equipe res-

ponsável pela implementação do sistema, a todos os gestores dos setores de produção e apoio pelo empenho durante o período de transição entre monitoramentos manuais e digitais e ao setor de Tecnologia da Informação, por todo o acompanhamento, avaliações e pela assistência técnica diária que fornece aos usuários do EasyPAC. A ferramenta rapidamente se tornou indispensável para a SUINCO, como forma de garantir seus processos perante fiscalização, clientes e consumidores, sendo o passo inicial para que possamos conquistar certificações internacionais, tão necessárias ao atual mercado.

Janaína Cristina Martins Mota -Analista da Oualidade SUINCO

Kaio Magela Lazarini Rodrigues -Gerente da Oualidade SUINCO

Luis Otávio Moreira Silva -Analista da Qualidade SUINCO

SSMA



A SUINCO aderiu mais uma vez ao cretaria de Estado de Meio Ambien-Programa de Fiscalização Ambiental Preventiva na Indústria (FAPI). Em 2021, foram selecionadas para participar do programa as atividades de tratamento químico de madeira, fabricação de cerveja, fabricação de sucos e refrigerantes, abate de animais. industrialização da carne e processamento de subprodutos.

O programa é uma iniciativa da Se-

te e Desenvolvimento Sustentável (Semad), em parceria com a Polícia Militar de Minas Gerais (PMMG) e a Federação das Indústrias do Estado de Minas Gerais (Fiemg), e tem a finalidade de informar, instruir e sensibilizar os empreendedores a respeito das melhores práticas ambientais, incentivando-os a obter a regularização ambiental de seus empreendi-

Mesmo estando regularizada ambientalmente, a adesão ao programa se fez importante para demonstrar a transparência e o compromisso da empresa com o Meio Ambiente e as normas ambientais, o qual comprova que o empreendimento passou por uma avaliação minuciosa da Fiemg e está adequado aos quesitos ambientais exigidos pelo programa.

suinco.com.br 4 Informativo Semear Suinco | Ago • Set • Out/2021 Informativo Semear Suinco | Ago • Set • Out/2021 5

CONSUMO CONSCIENTE: Um impacto positivo no meio ambiente, na sociedade e nas finanças!

O dia 15 de outubro foi instituído pelo Ministério do Meio Ambiente como o dia do Consumo Consciente para despertar a consciência do público para os problemas socioambientais que os padrões atuais de consumo estão causando. Nesta data, a SUINCO alerta para os problemas relacionados à produção e consumo exagerados, já que essa consciência está relacionada ao retorno positivo para a sociedade e o meio ambiente.

Entendemos que exercer o consumo consciente é contribuir voluntária e solidariamente para a sustentabilidade e o futuro das próximas gerações. Assim, podemos aumentar os impactos positivos e diminuir os negativos que são causados pelo consumo inconsciente.

O consumo consciente não se resume apenas a reduzir o consumo, mas alerta para o fato de que é necessário minimizar o uso de materiais tóxicos. diminuir a emissão de poluentes, a geração de resíduos e escolher produtos que utilizem menos recursos naturais em sua produção, que garantam o emprego decente aos que os produziram e que sejam facilmente reaproveitados ou reciclados.

A prática do consumo de maneira consciente envolve a capacidade de



cada um em saber utilizar produtos e serviços de forma sustentáveis e responsáveis, com a compreensão de que terão consequências ambientais e sociais, positivas ou negativas. Essas práticas devem fazer parte do nosso dia a dia em casa e no trabalho.

Abaixo, destacamos como cada um de nós pode contribuir:

- Ler atentamente os rótulos antes de comprar algum produto;
- Separar os resíduos de casa para reciclagem;
- Evitar o desperdício de água e
- Trocar lâmpadas incandescentes por fluorescentes:
- embalagens:
- Optar por produtos com refil;
- Esperar os alimentos esfriarem antes de guardar na geladeira;
- Evitar deixar lâmpadas acesas em ambientes desocupados;

- Desligar os aparelhos eletrônicos quando não estiver usando:
- Planejar as compras de alimen-
 - Planejar as compras de roupas;
- Optar por comprar produtos feitos com material reciclado:
- Optar por comprar produtos or-
- Utilizar menos copos descartáveis e optar por canecas;
- Usar o verso das folhas de papel, sempre que possível;
- Revisar e corrigir o texto na tela para evitar imprimir várias vezes o mesmo conteúdo:

Portanto, estamos em um cená-• Evitar mercadorias com muitas rio no qual é necessário buscar caminhos diversificados e ativamente gerenciados, seja como empresas ou consumidores, para assim seguir um desenvolvimento positivo no comportamento ambiental, social e de governança.



A SUINCO acredita na inserção de jovens no mercado de trabalho e, com a aiuda de redes de Ensino Profissionalizante, isso se torna possível.

O nosso Programa de Jovem Aprendiz é a porta de entrada dos jovens ao mercado de trabalho, possibilitando a qualificação e o desenvolvimento do seu futuro profissional.

O programa Jovem Aprendiz é um projeto do Governo Federal, criado a partir da Lei da Aprendizagem (Lei 10.097/00), com o objetivo de qualificar cada vez mais cedo os profissionais para o mercado de trabalho. A cooperativa conta com vagas para Jovem Aprendiz em diversas categorias, por meio das quais eles podem escolher algumas oportunidades conforme seu interesse profissional e afinidade prática.

Para se candidatar às vagas é necessário cumprir uma série de requisitos:

- Idade entre 14 e 24 anos:
- Ter disponibilidade para uma iornada de trabalho de até 4 horas diárias:
- Contrato de trabalho com duração de um ano;
- Disponibilidade para participar dos cursos de preparação oferecidos pela cooperativa:
- · Ser estudante do ensino fundamental, médio ou superior.

Com remuneração alinhada às práticas de mercado e benefícios, a SUINCO é parceira da Rede Cidadã, que tem o programa de aprendizagem profissional criado para proporcionar aos participantes uma condição saudável da escola para o mercado de trabalho.

A proposta da parceria é o trabalho com Responsabilidade Social, no qual os aprendizes atuam quatro dias da semana na empresa e um dia de conhecimento teórico. transmitido nos encontros semanais na Rede Cidadã.

A cooperativa já contratou 355 jovens aprendizes de 2008 a 2021. E, após completarem a maioridade e terem demonstrado bom desempenho, foram efetivados 94 iovens.

A SUINCO tem o compromisso com a formação profissional de cada jovem, preparando-o efetivamente para o mercado de trabalho. Veja alguns casos de sucesso que fazem parte do Time SUINCO.

ISMENIA DE KASSIA SILVA DOMINGOS.

Líder do Almoxarifado Entrou como jovem aprendiz em julho de 2012.

"A oportunidade de ser jovem aprendiz pode ser uma experiência sensacional. A SUINCO é uma empresa que oferece todas as oportunidades possíveis, mas você tem que querer, e abraçá-las. Entrei como jovem aprendiz no ano de 2012, desde então, me separei dessa família apenas por um pequeno intervalo de um ano, retornando posteriormente com mais sede de conhecimento.

Conheci uma SUINCO em desenvolvimento, mas pronta para o crescimento iminente, cheia de sonhos e, hoje, vejo que a maioria deles já se tornou realidade, e é muito gostoso saber que faço parte dessa história.

Trabalhei com colegas sensacionais, que consequentemente se tornaram meus amigos, tive a oportunidade de ser ensinada por pessoas maravilhosas, inesquecíveis. Com uma curiosidade saudável, pude aprender muito, e passar para os próximos o conhecimento que adquiri ao longo dessa caminhada. Passei por diversos setores, recepção, financeiro, faturamento, contabilidade,

planejamento, controle de produção e. hoje, líder do almoxarifado. Tive a oportunidade de conhecer um pouquinho de tudo, que me fez en xergar o todo e, como profissional, a SUINCO me moldou de uma forma que serei sempre muito grata.

Muito obrigada, família SUINCO!"

JANAINA APARECIDA CAIXETA,

Assistente Controladoria SN Entrou como jovem aprendiz em dezembro de 2014.

"Tive minha primeira oportunidade de emprego por meio do Programa Jovem Aprendiz, que abriu portas dentro da organização. O programa de aprendizagem tem a missão de nos inserir nas rotinas administrativas da empresa e nos preparar para o mercado de trabalho.

Sou um exemplo de que é possível se tornar um colaborador em tempo integral com o Programa Jovem Aprendiz. Entrei na SUINCO como Jovem Aprendiz, em dezembro de 2014, para trabalhar no setor de crédito e cobrança e, em janeiro de 2016, fui contratada como auxiliar administrativo. Depois de uma incrível temporada no setor, muito aprendizado e troca de experiências e vivências, em setembro de 2021, fui promovida para o setor de Controladoria.

Acredito que o programa de aprendizagem agrega valor por identificar e reter talentos que trazem uma bagagem cheia de ideias e criatividade para a SUINCO, sobre inovação e melhorias. Não há segredos para ser um Jovem Aprendiz de sucesso, é necessário apenas curiosidade e forca de vontade. Com isso em mente e aplicando, na prática, o Jovem Aprendiz terá grandes oportunidades pelo seu caminho."

Americo Pedro de Sousa Analista de RH



O abate de suínos compreende várias fases, desde o manejo pré-abate até a obtenção da carne. Todas as etapas devem ser feitas de forma que não afetem a qualidade final da carne e o bem-estar animal.

O manejo inicia-se na granja, incluindo o jejum, condução dos animais, embarque e transporte até o frigorífico. Essa etapa de manejo pré-abate, se não for executada de maneira correta, poderá gerar problemas que interferirão na qualidade da carne e também poderá ferir as regras de bem-estar animal.

Após o transporte, os suínos são descarregados em rampas que se adequam ao tamanho do veículo de transporte. e são conduzidos para as pocilgas de chegada e seleção por meio de tábuas e chocalhos, minimizando assim o contato com o animal. Durante e após o desembarque, os suínos são inspecionados constantemente a fim de segregar animais que não estejam aptos ao abate, como animais com alguma lesão. fraturados, cansados, etc. Esses animais, após a inspeção e direcionamento realizado pelo Serviço de Inspeção, são abatidos e destinados de acordo com o destino estipulado pela inspeção. Os

animais aptos ao abate, após desembarque e inspeção, são acomodados nas pocilgas, onde ficam, no mínimo, três horas de descanso, com bebedouros com água em abundância, em ambiente com ventilação (uso de ventiladores em direções que façam circular o ar) e uso de aspersores (que acalma os animais, diminui a resistência da pele e auxilia no processo de lavagem). Esses fatores (tempo de descanso, ambiente calmo, ventilação e aspersão) garantem bem-estar animal e proporcionam uma maior qualidade do nosso produto final.

Após o período de descanso, os animais aptos são conduzidos em pequenos grupos, com calma e com instrumentos próprios (tábua e chocalho) para o lavador, onde são lavados com água hiperclorada para retirada de qualquer sujidade que esteja presente ainda em seus pelos. Os jatos de água são em diversas posições, pegando todo o corpo do animal durante o tempo mínimo de três minutos.

Após a lavagem, os suínos são encaminhados para a insensibilização com restrainer, pelo método de eletrocussão, ou seja, ocorre uma insensibiliza-

cão elétrica, instantânea e irreversível. provocando a inconsciência do suíno antes da sangria. Para a insensibilização ser realizada corretamente é necessário o uso de baixa amperagem e alta voltagem, que se adequa a cada tamanho de animal. Também é necessário o posicionamento dos eletrodos corretamente nos locais já definidos, para garantir o abate humanitário dos suínos (abate sem dor) e uma boa sangria, reduzindo problemas de bem-estar animal e qualidade da carne. A insensibilização é realizada por, no máximo, cinco segundos e após insensibilizado, o animal é sangrado imediatamente em, no máximo, 30 segundos por meio de seccionamento dos grandes vasos. A insensibilização e a sangria deverão ser realizadas por pessoas capacitadas e treinadas no trabalho, para garantir o bem-estar animal.

Após o mínimo de três minutos da sangria, os animais já sem nenhum sinal ou reflexo, são pendurados pelo membro traseiro em trilho aéreo para, posteriormente, serem trilhados ao tanque de escaldagem. Na escaldagem, os animais são imersos em água quente, em temperatura entre 60°C e 65°C, du-

rante 3 a 5 minutos. Após escaldagem, os animais passam pela depiladeira, onde ocorre a retirada da maioria dos pelos, e seguem para a sapecagem (que pode ser realizada de forma manual ou automática). Após a sapecagem, é realizada a toalete de carcaças com uso de facas esterilizadas, para retirada de cascos, ouvido interno e raspagem de pelos remanescentes. Logo após a toalete, os animais passam pelo chuveiro final, localizado na zona suja, anterior à zona limpa, com água hiperclorada e sob pressão, sobre a totalidade do corpo do animal.

Na zona limpa, a primeira etapa a ser realizada é a oclusão do reto, com o uso de pistola com ar comprimido e esterilizada a cada animal. A oclusão do reto é realizada para prevenir o extravasamento do conteúdo fecal na carcaça, para que sejam realizadas as próximas etapas do abate sem risco de contaminação da carcaça e vísceras. Após a oclusão do reto, ocorre a abertura do abdômen do animal e posterior evisceração. As vísceras são dispostas na mesa de evisceração, sendo separadas em vísceras brancas (intestino, estômago, baço, rins e bexiga) e vísceras vermelhas (coração,

pulmão, fígado e língua) para posterior inspeção do serviço federal. As vísceras aptas serão encaminhadas por meio de calhas para os setores de triparia e miúdos, respectivamente. As vísceras com alguma alteração serão descartadas e serão encaminhadas para a graxaria (local de despojos de produtos de abate), para serem encaminhadas à empresa de processamento de subptodutos e produtos não comestíveis (produtos para produção animal).

As carcaças são serradas longitudinalmente e inspecionadas logo após, por meio de palpação, incisão, olfação e visualização de qualquer anormalidade que possa causar prejuízos à saúde pública. As carcaças com qualquer anomalia, contaminação, etc, são desviadas ao Departamento de Inspeção Fiscal (DIF), onde serão inspecionadas pelo Servico de Inspeção Federal, que dará o destino correto (condenação, aproveitamento condicional, aptas, etc). As carcaças aptas passam pelo processo de toalete final (para retirada de partes, como papada, rabos, pés), e passam por uma última verificação realizada pelos monitores, na plataforma de plataforma de Ponto Crítico de Contro-

le (PCC), que tem por objetivo remover partes da carcaca que tenham sido contaminadas no ato da evisceração. Logo após, são pesadas, tipificadas (que é a mensuração da porcentagem de carne magra e gordura na carcaca), lavadas em chuveiro final com água potável sob pressão e encaminhadas para as câmaras de resfriamento, para transformação do músculo em carne, durante o tempo de aproximadamente 24 horas. em temperatura de até 7°C. Após esse período, as carcaças são encaminhadas para a desossa, onde serão desossadas e seus cortes seguirão para as próximas etapas até o produto final, que poderá ser cortes in natura ou produtos industrializados.

O processo do abate em si é toda uma cadeia ligada por "teias", na qual cada um dos elos, desde a criação de suínos até o produto final entregue à mesa do consumidor, estão interligados para a maior eficiência, rentabilidade, bem-estar animal e qualidade do produto final.

Por: André Cota Gerente Industrial

Jessica Luana Executivo Tec. San. Animal JR



8 Informativo Semear Suinco | Ago • Set • Out/2021 Suinco.com.br Suinco.com.br Suinco.com.br

Quando o assunto é cultivar relacioestimulá-lo a continuar na empresa por se esforçam para dar o seu melhor.

O sucesso e o crescimento da nossa mais um ano de dedicação à SUINCO.

ANIVERSARIANTES DE EMPRESA AGOSTO - OUTUBRO 2021

Colaborador	Aniversário de Empresa	Setor	
ADELSON DA CRUZ REIS	8 anos	Jardinagem	
ADILSON LUIZ DE OLIVEIRA	6 anos	Manutenção Predial	
ARIANE MENDES DE JESUS	4 anos	Linguica Defumada	
CARLOS N. DOS SANTOS	4 anos	Presuntaria	
CIRLENE R. SILVA	5 anos	Higienização Pós Op.	
CYRO PEREIRA DA SILVA	4 anos	Contabilidade	
DAGMA PAULIANA SILVA	6 anos	SIF Pocilga	
DANIEL LUCAS BRANT	6 anos	Linguica Defumada	
DEUSELES B. DE BRITO	9 anos	Produção Desossa	
DEUSIMAR F. DA SILVA	5 anos	Higienização Pós Op.	
DOUGLAS A. F. DA SILVA	7 anos	Pocilga	
ELAINE COSTA TAVARES	8 anos	Produção Desossa	
EVERTON JUNIOR ALVES	4 anos	Produção Desossa	
FABIANO C. DE DEUS	5 anos	Medicina	
FLAVIO F. DA SILVA	4 anos	Produção Desossa	
GABRIEL H. R. FERREIRA	9 anos	Manutenção Mecânica	
GLAUCIA ARAUJO SILVA	6 anos	Presuntaria	
HELEN JESSICA V. SILVA	6 anos	Programação de Vendas	
JEFERSON DE O. BATISTA	4 anos	Produção Desossa	
JORGE F. PEREIRA JR	8 anos	Embalagem Secundária	
LEANDRO R. ROCHA	7 anos	Rouparia	
LEILA VIVIANE DA SILVA	4 anos	Televendas e Pós-Vendas	
LEIZ DA SILVA FIGUEIREDO	6 anos	Televendas e Pós-Vendas	
LUCIAN DIEGO DE SOUSA	8 anos	PCP Balança	

Colaborador	Aniversário de Empresa	Setor
LUIS ANTONIO AMARAL	10 anos	Presuntaria
MARIA ABADIA DE SOUSA	12 anos	Produção Desossa
MARIA DAS D. M. FONSECA	5 anos	Rouparia
MARIA DE F. SILVA PEREIRA	4 anos	Higienização Desossa
MARIA RENILDA F. DA SILVA	4 anos	Produção Desossa
MAURICIO MARTINS FELIX	7 anos	Produção Desossa
MICHELE ELIS B. PASCHOA	4 anos	Produção Desossa
MONICA DOS REIS CUNHA	4 anos	Embutidos
NILSON F. MENDES	14 anos	Abate Área Suja
OSMAR G. DE PAULA	6 anos	Câmaras Frias 1
PATRICIA F. DA B. SANTOS	8 anos	Suprimentos Feed
SILVIA NIRA DOS R. PESSOA	14 anos	Abate Área Limpa
SOLANGE M. ALFREDO	6 anos	Produção Triparia
SONIA C. DE M. FREITAS	6 anos	Linguica Defumada
STEFFANE R. ALVES SILVA	8 anos	Almoxarifado Externo
SUZIANE DA SILVA	8 anos	Crédito e Cobrança
TEREZINHA F. E SOUZA	9 anos	Produção Desossa
THAIS DOS R. TEIXEIRA	4 anos	SIF Abate
THIAGO G. DA SILVA	9 anos	Supervisor Comercial
TIAGO R. DE OLIVEIRA	4 anos	Comercial Feed
UENDER R. MACHADO	4 anos	Motoristas Manobristas
VALERIA C. PEREIRA SILVA	4 anos	Segurança do Trabalho
VANESSA S. DA C. DA SILVA	4 anos	Abate Área Limpa
WILSON O. DA COSTA	14 anos	Higienização Miúdos

Comercial

SUCESSO EM VENDAS, POSITIVAÇÕES E FATURAMENTO TOTAL!

O maior resultado do sucesso da SUINCO é saber que nosso portfólio de produtos está cada vez mais presente no dia a dia dos nossos consumidores.

REGIÃO	SUPERVISOR	POSITIVAÇÃO
São Paulo	Fabio Athayde dos Santos	1.343
Alto Paranaíba e Noroeste Mineiro	Julio Cesar Marques	1.081
Belo Horizonte	Marcus Paraiso	916
Rio de Janeiro - Capital	Antonio Carlos Jose Pastura	791
Rio de Janeiro - Interior	Renato de Oliveira Machado	732
Triângulo Mineiro	Andre Luiz de Oliveira	724
Sul de Minas	Weber Vaz de Melo Junior	685
Centro-Oeste Mineiro	Thiago Gonçalves da Silva	676
Zona da Mata Mineira	Thiago Mendonça Gomes	666
Norte de Minas	Cesar da Silva Pinto	603
Brasília	Antonio Peixoto de Alencar Filho	582
Televendas	Débora Moreira	536
Vale do Aço Mineiro	Jose Geraldo Gomes Lhamas Junior	485
Filial Bahia		433
São Paulo Capital - Grandes Redes		42
TOTAL GERAL		10.295



Suinco na Ponta

Veja algumas fotos dos nossos produtos e ações de merchandising nos pontos de venda!





Governador Valadares - MG







Assaí, Niterói - RJ







Angra dos Reis - RJ









No dia 9 de agosto, a SUINCO realizou a doação de um trombone profissional para a banda marcial do 15º Batalhão da Polícia Militar de Patos de Minas.



Doação de carnes para Creche

Nos meses de agosto e setembro, a SUINCO realizou a doação de mais de 80 kg de carne por semana para a Creche Posto de Assistência Chico Xavier.



Posse da nova gestão da CIPA

No dia 29 de setembro, membros da Comissão Interna de Prevenção de Acidente (CIPA) da SUINCO se reuniram para realizar a instalação e posse da gestão 2021/2022.





Conscientização ambiental

A Rede Coop Patos de Minas, formada pela união das 13 cooperativas integrantes do Consórcio Central Grupo Cooperativo - CCGC (Cemil, Coopatos, Cooperal, Cooperpluma, Fecoagro Leiteminas, Frigopatos, Sicoob Credicopa, Sicoob Credipatos, Sicredi, Suinco, Unicred e Unimed Patos de Minas), realizou, no dia 23 de outubro, a ação "Plantando o Bem". Mais de 2 mil mudas foram levadas para a Orla da Lagoa Grande e vendidas pelo valor simbólico de R\$ 10,00. Além de promover a conscientização ambiental e incentivar a população a plantar mais árvores, a ação é beneficente, pois todo o valor arrecadado será doado para instituições assistenciais da cidade.

12 Informativo Semear Suinco | Ago • Set • Out/2021 Suinco .com.br Suinco .com.br

Educação Cooperativista

A HISTÓRIA DO COOPERATIVISMO

somoscooperativismo.coop.br/historia-do-cooperativismo



PRIMEIROS PASSOS

Tudo começou em 1844, na cidade de Rochdale-Manchester, no interior da Inglaterra. Sem conseguir comprar o básico para sobreviver nos mercadinhos da região, um grupo de 28 trabalhadores (27 homens e uma mulher) se uniram para montar seu próprio armazém. A proposta era simples, mas engenhosa: comprar alimentos em grande quantidade, para conseguir precos melhores. Tudo o que fosse adquirido seria dividido igualitariamente entre o grupo. Nascia, então, a "Sociedade dos Probos de Rochdale" - primeira cooperativa moderna, que abriu as portas pautada por valores e princípios morais considerados, até hoje, a base do cooperativismo. Entre eles a honestidade, a solidariedade, a equidade e a transparência.

A ideia dos 28 pioneiros prosperou. Quatro anos após sua criação, a cooperativa já contava com 140 membros. Doze anos depois, em 1856, chegou a 3.450 sócios com um capital social que pulou de 28 libras para 152 mil libras.

À BRASILEIRA

No Brasil, a cultura da cooperação é observada desde a época da colonização portuguesa, estimulada por funcionários públicos, militares, profissionais liberais, operários e imigrantes europeus. Oficialmente, nosso movimento teve início em 1889, em Minas Gerais, com a fundação da Cooperativa Econômica dos Funcionários Públicos de Ouro Preto — cujo foco era o consumo de produtos agrícolas. Depois dela, surgiram outras cooperativas em Minas e também nos estados de Pernambuco. Rio de Janeiro, São Paulo e Rio Grande do Sul.

A MAIS ANTIGA, AINDA EM **ATIVIDADE**

Em 1902, o padre suíco Theodor Amstad fundou a primeira cooperativa de crédito do Brasil: a Sicredi Pioneira, que continua até hoje em atividade. Com sede em Nova Petrópolis (RS), a cooperativa foi a solução encontrada por Amstad para melhorar as vidas dos moradores do município, que até então não contava com nenhum

A partir de 1906, foi a vez de surgirem as cooperativas agropecuárias, idealizadas por produtores rurais e por imigrantes, especialmente de origem alemã e italiana. Esses "brasileiros de coração" trouxeram de seus países de origem a bagagem cultural, o trabalho associativo e a experiência de atividades familiares comunitárias, que os motivaram a se organizar em cooperativas.

RECONHECIMENTO INTERNACIONAL

Em 1995, o cooperativismo brasileiro ganhou reconhecimento internacional. Roberto Rodrigues, ex-presidente da Organização das Cooperativas Brasileiras, foi eleito o primeiro não europeu a presidir a Aliança Cooperativista Internacional (ACI). Este fato contribuiu também para o desenvolvimento das cooperativas brasileiras.



feed Nutrição Animal & Loja Veterinária

LINHA SUINCO NUTRIÇÃO ANIMAL DE





Frigorífico

Av. Duartina Maria de Jesus, 1.131 Distrito Industrial III - Patos de Minas - MG CEP 38.708-202 - (34) 3826 1200

Matriz

Av. Julia Fernandes Caixeta, 134 Cidade Nova - Patos de Minas - MG CEP 38.706-420 - (34) 3826 1200







in /cooperativasuinco

Reportagem, redação e edição:

Agência Ilustra Telefone: (34) 3822.2294 Jornalista Responsável:

Camila Gonçalves - MTB 16.658 - MG Idealização: Depto. de Marketing Suinco

DISTRIBUIÇÃO GRATUITA