DFSUIN SINDISUINOS

SUINOTICIAS

INFORMATIVO

2º Semestre

Edição nº 29 - Ano VI
Brasília/2015

DFSuin e Sindisuínos realizam palestra na Feira do Empreendedor

Profissionais do setor alimentício foram orientados sobre o Controle de Qualidade na Produção de Alimentos

No dia 28 de agosto, a DFSuin e o Sindisuínos ganharam espaço na Feira do Empreendedor 2015 e realizaram palestra sobre "Controle de Qualidade na Produção de Alimentos", o tema foi discorrido pela veterinária e consultora do Sebrae-DF, Loiane Mayra de Souza e direcionado para profissionais da indústria de alimentação, supermercados e estabelecimentos gastronômicos.

De acordo com a veterinária, a apresentação teve o intuito de evidenciar o processo de qualidade inerente a manipulação de alimentos, assim como, mostrar as melhores práticas de condicionamento, conservação e higienização do ambiente, equipamentos e agentes envolvidos nas tarefas de processamento. Foi discutido também, as legislações novas e antigas que são de caráter fundamental para empresas que manipulam alimentos e sobre o certificado de controle de produção, como é o caso da ISO 9000, que além de reduzir custos de produção, agrega valor e credibilidade a organização.

Para o estudante do curso Gestão do Agronegócio (UnB), Alan Diniz, ficou evidente para os participantes, a conscientização de melhoramento em todo o processo de manipulação dos alimentos como requisito básico para a segurança dos alimentos e saúde dos consumidores, assim como, forma de evitar prejuízo e constrangimentos com agências reguladoras. "A palestra foi uma ótima oportunidade de ampliação de conhecimento e de direcionamento a uma nova gestão de qualidade das organizações emergentes", destaca.

Palestra de Saudabilidade da Carne Suína e Oficina Gastronômica encantam universitários do UniCeub

Pensando em mostrar todo o potencial nutritivo e versatilidade da carne suína, a DFSuin com o apoio da ABCS realizou no dia 28 de julho, uma aula inaugural do segundo semestre para alunos do curso de Gastronomia, no estádio do UniCeub – Asa Norte. O evento teve Palestra de Saudabilidade e Oficina Gastronômica e contou com a participação de 120 universitários.

A nutricionista Thaliane Dias apresentou o painel, "Carne Suína, consumindo com mais sabor e saúde", expondo informações fundamentadas sobre o potencial da carne suína para uma alimentação saudável, bem como os novos modelos de apresentação dos cortes, que agrega valor ao produto e garante qualidade ao consumidor.

Em seguida, o chef André Rabelo mostrou passo a passo como preparar um versátil filé mignon suíno. "As oficinas são uma oportunidade para as pessoas se conscientizarem dos mitos em relação a carne suína e das diversas combinações de temperos que acentuam o sabor da proteína", diz.

"Fiquei surpreendida com as novidades que foram mostradas sobre a carne suína, agora posso levar essa experiência para as pessoas próximas a mim e para minha profissão, declara a estudante de gastronomia, Márcia Vieira.

No encerramento todos os participantes puderam degustar o prato preparado pelo chef.

Expediente: O Informativo Suinoticias é produzido pela Associação de Criadores de Suínos do Distrito Federal e pelo Sindicato dos Suinocultores do Distrito Federal. SEPS W4 709/908 Bloco D sala 103 Ed. FAPE/SENAR - Asa Sul - Brasília/DF Tel: (61) 3710-1878 - www.suinobrasilia.com.br - e-mail: comunicacao@suinobrasilia.com.br - Tiragem 500 exemplares. Redação e diagramação: Luciana Bessa.

DFSuin e Sindisuínos realizam 7º Festival Sabor Suíno

Saborosa e Barata, a Carne Suína é protagonista de um festival exclusivo que há sete anos movimenta a Capital Federal

Muito consolidado no Distrito Federal, o evento gastrônomico, incentiva o consumo da carne suína, que dentre as proteínas animais, possui um dos mais baixos teores de colesterol e custa bem menos , seja nos restaurantes, seja nos supermercados. Além disso, é umas das preferidas dos chefs, tanto que, há sete anos é protagonista de um festival exclusivo para ela.

Este ano, o evento aconteceu entre os dias 14 e 31 de outubro, em 47 restaurantes e bares do DF, com refeições à preços variados e promocionais, entre R$29,90 R$39,90 ou R$49,90. "O Festival tem grande importância para o nosso setor, haja vista, o universo de restaurantes que estão empenhados na criação de pratos saborosos, incentivando ainda mais o consumo dessa proteína", comenta o presidente da DFSuin, Ivo Jacó de Souza. Para o presidente da Associação Brasileira de Criadores de Suínos (ABCS), Marcelo Lopes, "o Sabor Suíno já tem uma tradição muito forte no Distrito Federal e sem dúvida é um modelo a ser copiado em todo país".

Além disso, o festival é uma oportunidade para os clientes das casas conhecerem diferentes cortes como filé mignon, picanha, alcatra e muitos outros, em preparação inusitadas.

Precursor na inclusão do suíno no cardápio de restaurantes em Brasília, o chef Francisco Ansiliero, proprietário do Dom Francisco, disse que sempre se empenhou para que Brasília consuma mais carne suína. "Prezo que meu restaurante ofereça pratos de qualidade e com preços adequados. E a carne suína permite tudo isso, pois é barata, saudável e saborosa. Acho que o consumidor brasileiro precisa apender a consumir mais essa proteína, seja pelo fator de preço, sabor ou saúde".

De acordo com a gestora executa da DFSuin/Sindisuínos, Daniela Albuquerque, durante 18 dias de festival foram vendidos 4.251 pratos, gerando uma receita direta no valor total bruto de R$ 162.081,50 para os estabelecimentos participantes. "Em comparação ao ano passado, este ano, apesar do número menor de adesões (47 restaurantes), houve um aumento nas vendas em 110 %, ou seja, uma receita direta 60% maior que a edição passada", afirmou.

Ações inéditas

Nesta edição, um importate diferencial, foi a participação de restaurantes localizados nas regiões administrativas. A coletiva de imprensa aconteceu em formato de coquetel de abertura, reunindo além da imprensa, formadores de opinião, empresários do setor de alimentação, chefs renomados e entidades parceiras. Diferentes peças publicitárias e brindes exclusivos, foram criados para a divulgação durante todo o evento e nos finais de semana, um grupo de promoters distribuíram em bares, parques e pontos turísticos da cidade, mais de 5 mil guias de restaurantes. Além disso, mais uma vez, o Sabor Suíno foi bem repercurtido através da mídia espontânea e das redes socias, com 2.286 curtidas na página do evento.

"As ações de promoters sem sombra de dúvida foi um grande motivador para o sucesso alcançado no sétimo festival, além dos valores praticados que foram bem mais competitivos e atrativos que nas edições passadas, justificado pelo momento delicado que o país está vivendo economicamente," destacou a gestora.

EDITORIAL

Ivo Jacó
Presidente - DFSuin

“É com muita satisfação que encerramos mais um ano a frente da DFSUIN. Vários foram os progressos da nossa categoria, destacando-se os principais feitos como o Mapeamento dos Suinocultores do Distrito Federal, que estamos em fase final, trabalho árduo, mas gratificante, pois vai servir de suporte para nos orientar nas atividades junto aos suinocultores que ainda não fazem parte de nossa associação, onde podemos estar orientando-os como proceder em uma produção sustentável com respeito ao meio ambiente e bem estar animal. Foram muitas ações positivas para o setor em 2015, a DFSUIN marcou presença em muitos eventos importantes, tais como, o Seminário da ABCS em comemoração aos 60 anos de fundação da entidade, Feira do Empreendedor promovida pelo SEBRAE, 2º Fórum da Suinocultura envolvendo os quatro estados da região Centro-Oeste, onde foram discutidos os problemas da suinocultura e o cenário para os próximos anos. Aderimos ao PNDS- Fundo de Desenvolvimento da Suinocultura, junto a ABCS, onde estamos contribuindo com um percentual de quase 80% do numero de matrizes, sendo a maior adesão do setor em termos percentuais, isso sem onerar os produtores, tudo pago com os recursos arrecadados pela associação. Na parte de promoção e marketing da carne, este ano foi campeão em realizações, podendo citar muitas palestras em faculdades, escolas e um número expressivo de cursos nos estabelecimentos comerciais da cidade, além de apoiarmos a ABCS com treinamentos nas lojas do Pão-de-Açúcar durante a 3ª Semana Nacional da Carne Suína, que foi de grande sucesso na divulgação junto ao consumidor final dessa carne que caiu no gosto dos brasileiros, tanto pelo sabor como por suas qualidades nas preparações de pratos diferenciados. Para nós o maior feito neste ano foi a realização do 7º Festival Sabor Suíno, um grande evento promovido pela DFSUIN, totalmente organizado e administrado pelos colaboradores de nossa instituição, mesmo com o reduzido quadro, enfrentou todas as dificuldades de planejamento, administração e execução do festival, sendo um sucesso de adesão de restaurantes, onde conseguimos trabalhar com 47 casas , ou seja, um número menor que o ano anterior, mas mesmo assim foi triplicado o número de pratos vendidos pelos restaurantes. Outro fato relevante para o nosso setor foi a eleição para o diretoria do Sindisuínos para o triênio 2016 a 2019, onde foi eleito para presidente da instituição o suinocultor Rubens Valentini, que teve unanimidade dos associados no apoio ao seu nome para o período pretendido. Sejamos perseverantes para um 2016 com muitas realizações para nossas instituições DFSUIN/SINDISUINOS e para todos os suinocultores do Distrito Federal.” ”

Forte abraço a todos!

EM DESTAQUE

DFSuin na 19ª Rodada Goiana e 2º Fórum de Discussões da Suinocultura do Centro-Oeste

Em Goiânia, produtores, consultores e autoridades se reuniram para debater os principais temas da suinocultura regional

Com um público de mais de 300 pessoas, a 19º Rodada Goiana de Tecnologia e Manejo de Suínos e o 2º Fórum de Discussões da Suinocultura do Centro-Oeste movimentou a cadeia suinícola da região nos dias 26 e 27 de novembro, em Goiânia (GO). O evento reuniu produtores, consultores e autoridades do setor com o objetivo de debater os principais temas e demandas da suinocultura.

Parceira na organização deste grande evento da suinocultura do Centro-Oeste, a DFSuin realizou missão técnica com o apoio do Sebrae-DF, promovendo transporte e hospedagem para mais de 30 profissionais do setor, entre eles, produtores, gerentes e colaboradores das granjas associadas. Esses participantes tiveram a oportunidade de trocar experiências e atualizar conhecimentos sobre o mercado de insumos, cenário econômico, sustentabilidade, sanidade e produção de energia, assuntos bem apresentados por especialistas e consultores da área.

Ivo Jacó, presidente da DFSuin, destaca a união do setor como um dos pontos positivos dos eventos. “Essas ações são importantes para o alinhamento de entendimentos e para incentivar a colaboração entre as associações estaduais. Acredito que a suinocultura só tem a ganhar com iniciativas assim”.

A 19º Rodada Goiana de Tecnologia e Manejo de Suínos e o 2º Fórum de Discussões da Suinocultura do Centro-Oeste foi uma realização das associações de suinocultores dos estados do Goiás, Distrito Federal, Mato Grosso e Mato Grosso do Sul, com apoio da Associação Brasileira dos Criadores de Suínos (ABCS) e do Fundo para o Desenvolvimento da Agropecuária do Estado de Goiás (Fundepec).

CAPACITAÇÃO

Rede Oba recebe capacitação em cortes suínos

Colaboradores da Rede Oba de Brasília receberam em 22 de julho, um curso de capacitação em tecnologia de cortes suínos realizado pela Associação Brasileira dos Criadores de Suínos (ABCS), por meio do Projeto Nacional de Desenvolvimento da Suinocultura (PNDS), em parceria com Associação de Criadores de Suínos do Distrito Federal (DFSuin). A ação contou com a participação de 18 colaboradores.

Com 35 anos de tradição, a Rede Oba possui oito lojas em Brasília, cada uma com açougue próprio, com carnes de alta qualidade, fornecidas apenas por frigoríficos cadastrados pelo Ministério da Saúde. Segundo Jacson Alves, do Departamento de Compras do Açougue da Rede Oba, o treinamento foi proveitoso. “O curso trouxe mais conhecimento sobre o melhor aproveitamento das peças, como várias opções de cortes da carcaça suína. Além disso, proporcionou a quebra de preconceitos e receios em relação à carne, bem como trouxe mais confiança ao trabalho dos nossos colaboradores à medida em que poderão repassar ao consumidor todas as informações de como é a carne suína atualmente.”, disse.

“A DFSuin está sempre disposta a atender redes varejistas do Distrito Federal oferecendo capacitação aos profissionais que atuam na manipulação da carne, nosso compromisso junto à ABCS é reforçar a qualidade da carne suína e apresentar ao consumidor mais opções de cortes nas gôndolas, elevando a presença desta proteína no dia a dia do brasiliense”, frisou a gestora executiva da DFSuin, Daniela Albuquerque.

FIQUE POR DENTRO

Sindisuínos elege nova diretoria e conselho fiscal

A eleição sindical do Sindisuínos para o triênio 2016 a 2019, aconteceu no dia 30 de novembro na sede do Sindicato. Durante todo o dia, sindicalizados puderam votar e eleger por unanimidade a única chapa registrada no processo eleitoral. A posse e início do mandato está previsto para o final de fevereiro de 2016.

.

Chapa eleita:

Presidente: Rubens Valentini
1º Vice-Presidente: Rodrigo Bezerra Fernandes Batista
2º Vice-Presidente: José Divino de Amorim
1º Secretário: Alexandre Cenci
2º Secretário: Roberto Melo
1º Tesoureiro: Hélio de Oliveira Pinha Júnior
2º Tesoureiro: Elias Vieira

Membros do Conselho Fiscal:
Ivo Jacó de Souza, Marcelo Dias Lopes e Josemar Medeiros

Suplentes do Conselho Fiscal:
Mário Luiz Moulin, Jair Luiz Ebani Jr. e Juvenil Cenci.

Projeto Censo da Suinocultura chega na etapa final

Encerra em dezembro as visitas realizadas nas propriedades para o levantamento da situação real da produção de suínos na região do DF e entorno, iniciada em agosto deste ano. Até o momento, cerca de 250 propriedades foram visitadas com aplicação de questionários nos locais onde estão a maioria da criação de suínos da região (Planaltina, Sobradinho, Brazlândia, Gama e região do Rio Preto). O próximo passo será a formulação informatizada dos dados coletados para a elaboração do relatório e divulgação dos resultados.

“O trabalho foi árduo, mas gratificante, pois vai servir de suporte para nos orientar nas atividades junto aos suinocultores que ainda não fazem parte de nossa associação, onde podemos estar orientando-os como proceder em uma produção sustentável com respeito ao meio ambiente e bem-estar animal, diz o presidente da DFSuin Ivo Jacó de Souza.