Workshop Gastronômico leva informações da carne suína nas faculdades

Cerca de 150 estudantes participaram da capacitação

Para levar informações atuais sobre a suinocultura nacional, segurança alimentar e os benefícios do consumo da carne suína associado à atividade física e saúde humana, a DFSuin/Sindisuínos em parceria com a Associação Brasileira dos Criadores de Suínos (ABCS) e Sebrae promoveram no segundo semestre, quatro edições do Workshop Gastronômico de Carne Suína nas faculdades LS, Anhanguera e Faciplac.

O encontro tem um formato que integra conhecimento teórico e prática. No primeiro momento acontece a palestra de saudabilidade com o tema: "Conhecendo o Mundo da Suinocultura", ministrada pela nutricionista Thaliane Dias. Em seguida, tem oficina gastronômica com o Chef André Rabelo, que mostra a versatilidade da carne suína, através de quatro receitas saborosas e fáceis de preparar nas refeições dentro do lar.

De acordo com a gestora executiva da DFSuin, Daniela Albuquerque, a iniciativa tem o objetivo de desmistificar conceitos a cerca da proteína. "Entendemos que esses profissionais da área de saúde são importantes formadores de opinião e multiplicadores de informações, que nos ajudarão a passar esse conhecimento à população, instigando o consumo local", disse.

"O evento foi maravilhoso, tive a oportunidade de aprender muito, sem falar que o chef André Rabelo, deu um show na produção de hambúrguer artesanal de carne suína", declara Alex Queiroz, estudante de Nutrição na Anhanguera.

Para a aluna do 4º semestre de nutrição, Joyce da Silva, o Workshop trouxe informações que ela desconhecia. "É uma carne que eu quero ter sempre em casa e irei recomendar à minha família, amigos e futuros pacientes, explicando a todos seus benefícios para o corpo humano".

Sindisuínos elege nova Diretoria e Conselho Fiscal

A eleição sindical do Sindisuínos para o triênio 2019 a 2022, aconteceu no dia 29 de novembro, na sede da entidade. Durante toda a tarde, sindicalizados puderam votar e eleger por unanimidade a única chapa registrada no processo eleitoral, legitimando e configurando apoio aos dirigentes.

A posse e início do mandato está previsto para o dia 1º de março de 2019.

Chapa eleita:

Presidente: Ivo Jacó de Souza
Primeiro vice-Presidente: Rodrigo Batista
Segundo vice-Presidente: Alexandre Cenci
Primeiro Secretário: Juvenil Cenci
Segundo Secretário: Roberto Melo
Primeiro Tesoureiro: Hélio de Oliveira Pinha
Segundo Tesoureiro: Elias Vieira
Conselho Fiscal: Ademar Isoton, Marcelo Lopes e Josemar Xavier Medeiros
Suplentes do Conselho Fiscal: Mário Luiz Mourin, Daniel Ramos e Divino Amorim

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 709/909 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 - facebook: dfsuin.sindisuinos/
Tiragem: 1.000 exemplares / Redação e diagramação: Luciana Bessa.

DFSUIN
SINDISUINOS

SUINOTICIAS

INFORMATIVO

Edição nº 33 - Ano IX
Brasília/2018

2º Semestre

DFSuin promove 1º Seminário Distrital de Suinocultura

Cinco painéis abordaram assuntos relevantes da área técnica, vinculados ao mercado e às tecnologias que envolvem a suinocultura como um todo

Com o objetivo de promover um seminário técnico para tratar de assuntos inerentes à suinocultura e debater inovações e oportunidades do mercado de suínos, a Associação e o Sindicato de Criadores de Suínos do Distrito Federal (DFSuin e Sindisuínos), realizaram no dia 22 de novembro, o **1ª Seminário Distrital de Suinocultura.** O evento aconteceu no CTG, Jayme Caetano Braun, em Brasília e recebeu cerca de 180 participantes, entre eles, produtores rurais, parceiros, especialistas, estudantes, gerentes e colaboradores das granjas.

Na abertura, o presidente da DFSuin, Ivo Jacó de Souza, ressaltou que a suinocultura no DF é uma atividade em expansão e citou dados do último Censo Agropecuário, realizado em 2017. "O rebanho suíno do Distrito Federal cresceu mais de 40% nos últimos 11 anos, segundo o IBGE. Vale lembrar que vocês, profissionais das granjas, são agentes fundamentais nesse processo de desenvolvimento e a Associação realiza suas ações, justamente, em prol do crescimento e sustentabilidade da cadeia produtiva na região".

A primeira palestra, "Estratégias para melhorar o desempenho dos leitões na maternidade", foi ministrada pelo médico veterinário e consultor técnico da Bayer, Luis Gustavo Schütz. Outro tema abordado foi, "A importância do uso de fibras funcionais na dieta de matrizes suínas em gestação", pelo méd. veterinário e supervisor técnico da Nuscience, Miguel de Souza Neto.

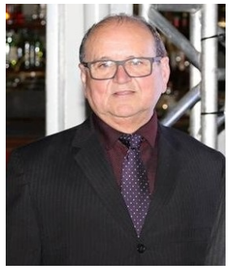
De acordo com o diretor geral da empresa, Ricardo Suzaki, o Citroflake B é uma fonte de fibras derivada da laranja. "O produto vem sendo trabalhando em outras regiões com sucesso, e agora trouxemos essa novidade para o DF", disse.

O diretor técnico da empresa Vetmarket, Carmos Triacca, comentou sobre o empenho de trazer empresas parceiras para o evento. "A Vetmarket é uma empresa nova que nasceu este ano, nossa missão aqui é ajudar a suinocultura do Distrito Federal. Eu, como ex suinocultor, me sinto na obrigação de poder colaborar, trazendo parceiros comerciais para esse momento de interação", declarou.

Para a gestora executiva da DFSuin, Daniela Albuquerque, o encontro foi uma oportunidade de troca de informações e experiências sobre as novas técnicas de produção, que visam menor custo e maior produtividade, além de ser espaço para negociação entre produtores e fornecedores. "Esse evento é fruto do esforço da Associação em conjunto com a ABCS, Sebrae-DF, Sistema FAPE/SENAR-DF e de empresas que trazem a experiência de eventos anteriores e boa repercussão no meio suinícola", destacou.

O evento também foi marcado por homenagens e reconhecimento, como a homenagem da ABCS para a analista do Sebrae-DF, Patrícia Batista, que se dedica há mais de 10 anos aos projetos em prol da suinocultura e a entrega das medalhas: "Top da Suinocultura 2018", uma homenagem aos profissionais destaques do segmento. Ao final, teve a confraternização institucional com o tradicional churrasco gaúcho - porco no rolete e costelão suíno.

EDITORIAL



Ivo Jacó de Souza
Presidente - DFSuin

“Estamos chegando ao final de mais um ano de trabalho a frente da Associação de Criadores de Suínos do Distrito Federal (DFSuin). Sempre antenados com nossos associados e parceiros, participamos e promovemos vários eventos durante o exercício de 2018, dentre eles, destaco duas missões técnicas: A PorkExpo, que contou com a participação de vários representantes do setor, trouxe bom entrosamento e novos conhecimentos para os suinocultores e a 22ª Rodada Goiana, que já é tradição participarmos e levarmos os profissionais das granjas do DF.

Conseguimos também, cumprir nosso plano de trabalho anual, realizando workshops gastronômicos nas universidades, cursos de cortes suínos nas redes varejistas e em casas de carnes e o 9º Festival Sabor Suíno, que este ano foi inovador e ganhou um grande parceiro, o Festival Bar em Bar realizado pela Abrasel. O objetivo do evento nesse formato misto foi, aumentar o interesse do consumidor pela carne suína nos petiscos de boteco.

Pensando sempre no crescimento do setor, realizamos o I Seminário Distrital de Suinocultura, onde houve o encontro de toda a cadeia: Produtores, frigoríficos , empresas parceiras e colaboradores, culminando com uma confraternização entre todos. Por fim, como demonstração de união entre todos os associados, no final de novembro foi realizada a eleição sindical do Sindisuínos para o triênio 2019/2022, onde foi apresentada chapa única, sendo eleita nova diretoria e conselho fiscal por unanimidade.

Para o ano que vem, as expectativas são otimistas e estamos esperançosos, com o olhar sempre voltado para o crescimento do setor, para melhores preços e aumento nas vendas externas.

Na oportunidade, desejo a todos um Feliz Natal e que 2019 seja um ano repleto de prosperidade!

Fé, coragem e um forte abraço!”

EM DESTAQUE

DFSuin apresenta prestação de contas e resultados das ações 2018

Em Assembleia Geral, realizada na tarde do dia 14 de dezembro, na sede da FAPE-DF, a Associação de Criadores de Suínos do Distrito Federal (DFSuin), reuniu seus associados para a apresentação da Prestação de Contas e Relatório de Atividades do exercício de 2018, seguindo o artigo 20 do Estatuto Social.

Durante a reunião, a gestora da Associação, Daniela Albuquerque, apresentou o relatório financeiro da instituição - saldo atual, despesas, receitas e custos operacionais. Também foram divulgados, os resultados das ações promocionais e de capacitação executadas ao longo deste ano, bem como, quantidade de reuniões externas com entidades parceiras, encontros para realização da Bolsa de Suínos do DF, Missões Técnicas e participação em feiras e outros eventos do agronegócio. Nesse montante foram desenvolvidas aproximadamente, **90** ações/atividades, resultando na capacitação e mobilização de cerca de **9.800** pessoas, em 2018.

Segundo Daniela, as ações de sucesso devem ser aprimoradas e continuar em 2019, como a Blitz do Festival Sabor Suíno, Programas de Capacitação, Palestras, Oficinas Gastronômicas e Curso de Cortes Suínos nas faculdades e no varejo.

“Para isso, vamos trabalhar a todo vapor em busca de viabilizar recursos e mais apoio dos parceiros para a continuidade das ações e cumprimento da nossa missão, que é promover o desenvolvimento e a sustentabilidade da suinocultura no Distrito Federal,” destacou.

A ação ‘‘Blitz Sabor Suíno’’ alcançou mais de 5 mil consumidores.

9º FESTIVAL

Festival Sabor Suíno ganha parceria do Bar em Bar

Dois consagrados festivais gastronômicos uniram forças e mobilizaram um público estimado de 14 mil pessoas

O 9º Festival Sabor Suíno ganhou um parceiro de peso este ano, o 12º Bar em Bar. A junção de dois festivais tradicionais da gastronomia de Brasília, numa brilhante parceria entre as associações DFSuin e Abrasel, agregou versatilidade e o sabor incomparável da carne suína na comida de boteco.

Mais uma vez, o evento contou com o apoio do Sebrae-DF e da ABCS, ocorrendo no período de 15 de novembro a 2 de dezembro, em 27 bares e restaurantes da cidade, sendo que 16 casas elaboraram pratos ou petiscos, com 10 diferentes tipos de cortes suínos. Por 18 dias, os brasilienses puderam saborear petiscos exclusivos a preço único de R$30.

Com o tema “Viva a melhor porção da vida”, o festival promove o caráter democrático e social dos bares e incentiva a valorização dos pequenos e médios produtores do Distrito Federal. “A iniciativa leva ao consumidor brasiliense, as qualidades da carne suína produzida no DF e suas formas de preparo, mostrando o quanto essa proteína é saudável e saborosa, além de harmonizar bem com todas as bebidas”, destaca Ivo Jacó, presidente da DFSuin.

A novidade desta edição foi a Feira Gastronômica e o Circuito Cultural para o encerramento do Sabor Suíno + Bar em Bar, que aconteceu nos dias 1 e 2 de dezembro, na Hípica Hall. Dentre as atrações, tiveram shows nacionais, roda de samba, aula cozinha show da carne suína, com o chef André Rabelo, além de premiações para as 10 melhores casas participantes.

Resultados - No período do festival, o consumo total de carne suína foi de aproximadamente **450 quilos**. Cerca de **3.800** pratos suínos foram vendidos, somando **R$114 mil**. A estimativa de valor agregado do festival nos 27 restaurantes participantes foi de **R$ 300 mil em negócios gerados.**

A DFSuin promoveu **quatro dias de blitz**, com promoters distribuindo guias do Festival, numa abordagem destaque para a carne suína, em diversos pontos estratégicos da cidade. Essa ação, **sensibilizou cerca de cinco mil pessoas.**

Na premiação, o vencedor da categoria ‘‘melhor petisco geral’’ foi o prato - Junto e Misturado do Marruá Parrila Bar, neste preparo, a picanha suína fazia parte da receita. A Pastelaria do Beto ganhou como melhor petisco suíno. Nas mídias sociais e na imprensa local, também houve muita repercussão, resultando em **75 matérias publicadas** em: Blogs, sites, jornais impressos e televisão. Nas redes sociais foram cerca de **150 postagens e mais de 1 milhão de pessoas alcançadas.**

CAPACITAÇÃO

Redes Supercei e Bellavia recebem capacitação em cortes suínos

A carne suína chega à mesa do consumidor final por meio do varejo, por isso, é extremamente importante que esse estabelecimento siga à risca os procedimentos de boas práticas na manipulação da proteína, na embalagem e apresentação dos cortes que são expostos nas gôndolas, garantindo segurança alimentar aos seus clientes.

Com esse pensamento e visando diversificar a oferta de cortes suínos nos supermercados do Distrito Federal, a DFSuin/Sindisuínos promoveram no dia 16 de outubro, “Curso de Cortes Suínos” para 25 açougueiros das redes varejistas Supercei e Bellavia. A ação aconteceu na loja Supercei da Ceilândia e contou com o apoio da ABCS e SebraeDF.

Durante o treinamento, a médica veterinária e consultora do Sebrae, Loiane Souza, ministrou a palestra - “Boas Práticas de Manipulação da Carne Suína”, reforçando a importância dos procedimentos adequados na manipulação da carne para evitar a contaminação e garantir ao consumidor a qualidade e segurança alimentar conforme legislação. “Alimentos com qualidade assegurada resulta em clientes satisfeitos”, destacou. Já o mestre açougueiro e consultor da ABCS, Marcos Bisinella, realizou a parte prática, mostrando aos açougueiros a melhor forma de aproveitar a carcaça suína, extraindo de uma banda, mais de 50 tipos de cortes.

O supervisor de açougue, Cássio Henrique da Silva, comentou que as duas redes já comercializam cortes suínos, e com a capacitação irão aumentar o mix de produtos oferecendo mais cinco tipos de cortes especiais em todas as lojas. “Esse treinamento veio somar conhecimento na qualificação profissional dos nossos colaboradores e agregar mais vendas nas lojas”, comemorou.