

Prato Cheio

ANO 10 | EDIÇÃO Nº 67 | JUN/JUL 2014



A FÉ QUE MOVE MONTANHAS

Colegas falam sobre conceitos e práticas que inspiram seu cotidiano. Pág. 6

DESENVOLVIMENTO

Sugestões para turbinar sua rotina profissional.

Pág. 3

BEM-ESTAR

Aproveite o melhor do inverno.

Pág. 8

SOBRE A JOSAPAR

Conheça o setor de Expedição de Pelotas.

Pág. 9

COMPORTEMENTO

Saiba mais sobre deficiência visual.

Pág. 12

QUERO QUE VOCÊ ME AQUEÇA NESTE INVERNO

A célebre frase expressa nossa vontade diante de alimentos quentes, exercícios e atividades saudáveis que a Prato Cheio traz para você aproveitar ao máximo a estação ao lado de quem você ama. Nesta edição você confere, ainda, várias dicas de desenvolvimento profissional e novidades corporativas e de nossas unidades. A quarta parte da reportagem "Para um bom relacionamento com pessoas com deficiência" desmistifica uma das características mais recorrente entre os deficientes brasileiros. Na matéria principal vamos falar da fé, um aspecto invisível, mas intimamente ligado ao nosso cotidiano.

FORTE ABRAÇO!

Coordenação Geral:

Janaína Coelho da Silva

Conselho Editorial:

Dionéia Coelho, Elisa Py Crespo, Janaína Coelho da Silva, Mariana Dorner, Marilea Bessa, Maurélio Marques, Mônica Xavier e Patrícia Proença

Jornalista Responsável:

Claucio Brião (MTE 10.059/RS)

Projeto Gráfico e Editoração:

Agência Incomum Comunicação Estratégica

Foto da Capa:

Felipe Macedo

Tiragem:

1.000 exemplares

Impressão:

Kunde Indústrias Gráficas Ltda

Contato:

Unidade Pelotas - Vila Princesa
Rodovia BR-116, km 512, nº 14.075 - Três Vendas
SAC 0800 531 800
pratocheio@josapar.com.br



A **Revista Prato Cheio**, Ano 10, Edição 67, de Jun./Jul. 2014, é uma publicação gratuita, da Joaquim Oliveira S/A Participações, dirigida a: clientes, colaboradores, representantes e demais públicos de relacionamento da Josapar.

TECNOLOGIA: OFFICE MOBIL DA MICROSOFT

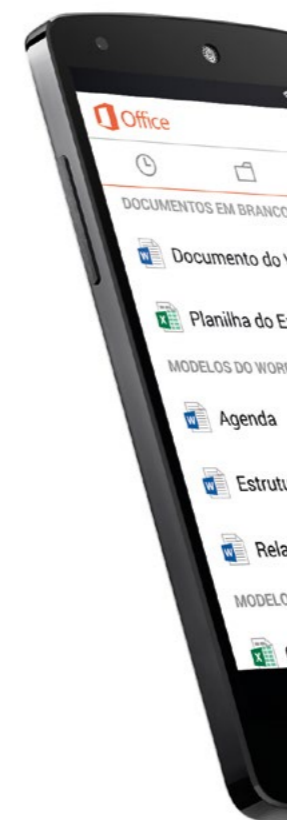
A sugestão do auxiliar de desenvolvimento João Henrique Bazan de visa facilitar o trabalho de quem utiliza planilhas em Excel. "Basta salvar o arquivo no OneDrive (nuvem da Microsoft de onde estiver", explica.

ONDE?

Play Store (Android) e App Store (iPhone)

QUANTO?

Para celular Android e iPhone, as versões são gratuitas.



LIVRO: A CULPA É DAS ESTRELAS

Hazel foi diagnosticada com câncer aos treze anos e agora, aos dezesseis, sobrevive graças a uma droga revolucionária. Ela sabe que sua doença é terminal e passa os dias vendo TV e lendo "Uma aflição imperial" até conhecer Augustus Waters, um jovem de dezessete anos que perdeu uma perna devido a um tumor maligno nos ossos. A comovente história vai fazer você refletir sobre o objetivo maior de sua vida e suas relações com a família e amigos.

ONDE?

livrariacultura.com.br

QUANTO?

R\$ 29,90



DVD: 12 ANOS DE ESCRAVIDÃO

Baseado na incrível história da luta de um homem pela sobrevivência e liberdade. Nos Estados Unidos antes da Guerra Civil, Solomon Northup (Chiwetel Ejiofor), um homem negro e livre é sequestrado e vendido como escravo. Baseado em fatos reais, este filme nos sensibiliza em relação a quanto evoluímos (ou não), nas relações de trabalho, de produção e, principalmente, de respeito entre os homens.

ONDE?

livrariasaraiva.com.br

QUANTO?

R\$ 39,90



CURSOS E PALESTRAS: PRIME CURSOS DO BRASIL

Que tal dedicar algum tempo para investir em sua capacitação, direto de casa, sem pagar nada por isso? A Prime Cursos do Brasil é uma empresa especializada em ensino à distância. Você não precisa pagar nada a menos que solicite a emissão do certificado após concluir o curso. O portal disponibiliza qualificação em mais de dez áreas, de educação a concursos públicos.

ONDE?

primecursos.com.br

QUANTO?

Gratuito



Foto: Ricardo Fernandes

UNIÃO COOKS E JOSAPAR

A Josapar é parceira da Confraria União Cooks, a maior do Brasil segundo a Revista Prazeres da Mesa, que faz parte das atividades do Clube Grêmio Náutico União de Porto Alegre (RS). Como parte dessa parceria a Josapar fornece produtos da linha Tio João, Meu Biju e Azeites Nova Oliva para a execução das receitas nos cursos e atividades. Conceituados chefs como Alex Atala, Claude Trisgross, Philippe Remondeau, Luigi Tartari, Mauro Souza e Floriano Spies, marcaram presença nas atividades da União Cooks, contribuindo com seus "talentos culinários". As melhores receitas realizadas durante os cursos estarão reunidas em um livro a ser lançado, no próximo ano, pela Josapar.



BAILE DO ARROZ EM ITAQUI

Uma homenagem à principal classe trabalhadora da região de Itaquí (RS) foi celebrada, mais uma vez. O tradicional Baile do Arroz aconteceu no dia 31 de maio, reunindo aproximadamente 1.000 convidados, no CTG Cristóvão Pereira de Abreu. Além da animação da banda BF Brasil, a festa apresentou sua nova rainha, Maria Izabel Carpes Meus. A filha de um casal de produtores da região foi indicada ao título por diretores da Casa da Amizade, entidade que promove o evento no município. Marta Miranda, uma das diretoras da entidade, disse estar "realizada pela participação efetiva da sociedade itaquienense, e agradecida pelo apoio da Josapar em mais um baile". O evento tem sua renda destinada a instituições filantrópicas.



Foto: Marcos Fioravante Caprio

REPRESENTANTE APOIA CAMPEONATO DE FUTEBOL

A marca do Arroz Tio João está nas camisetas da equipe da Alemanha no campeonato de futebol amador, organizado pela Associação Regional de Servidores Públicos (ARESP), de São José do Rio Preto (SP). A iniciativa partiu de Marcos Fioravante Caprio, representante da Josapar há 15 anos. O campeonato, inspirado na Copa do Mundo, conta com outras dez equipes: Argentina, Brasil, Costa do Marfim, Espanha, Holanda, Inglaterra, Itália, México, Portugal, e Uruguai. "Trata-se de um 'rachinha' para entrosar a moçada em torno de uma atividade saudável e altamente empolgante", comenta Caprio. Atenção, equipe comercial: quando surgirem oportunidades assim, solicite orientações ao Departamento de Marketing Josapar.



Foto: Michel Mattos

CONVENÇÃO DA EQUIPE COMERCIAL

Aconteceu de 12 a 16 de maio a convenção comercial SIG 2014, reunindo cerca de 35 colaboradores da área Comercial, Logística, Trade Marketing e Marketing na matriz da empresa, em Pelotas-RS. O encontro foi aberto pelo gerente de trade marketing Michel Bersch de Mattos, contou com a palestra do diretor executivo da revista Supermercado Moderno, Sérgio Alvim, além da apresentação da nova campanha de comunicação da marca Tio João. A equipe da Região 4 Varejo, representada pelo gerente Otávio Rodrigues e pelo supervisor Eduardo Caruccio, recebeu a taça SIG pelo melhor desempenho em 2013. Neste ano, estão empatadas, em primeiro lugar, as regiões 3 Varejo Sudeste e 12 Grandes Redes Sudeste.



TODO MUNDO TEM BONS MOTIVOS PARA PÔR TIO JOÃO NA MESA.



SUPERMÃE

Mães clássicas, multitarefas, preocupadas com a família e em preparar um alimento gostoso e nutritivo para os filhos. Cozinham frequentemente, mesmo tendo empregos e vida agitada.

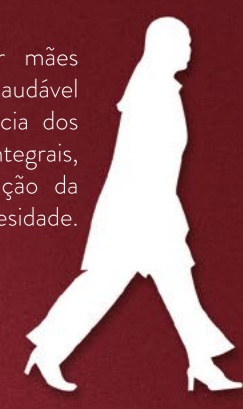
100% GRÃOS NOBRES



FISCAL DA SAÚDE

Público composto, preferencialmente, por mães preocupadas em levar uma alimentação mais saudável para a mesa da sua família. Têm consciência dos benefícios e das propriedades dos produtos integrais, principalmente na prevenção da obesidade.

Colhido na natureza. Servido na sua mesa.



PRINCIPIANTES E PRÁTICOS

Público eclético com tendência ao feminino. São práticos e possuem habilidades na cozinha. Curtem novas receitas, gostam de fazer as coisas, mas desde que elas não exijam muito envolvimento. Querem agradecer, mas sem sofrimento.

SUA RECEITA BEM ACOMPANHADA



NÃO-COZINHADORES

O território é o dos "não-cozinheiros", ou seja, aquele grupo que rejeita a cozinha, não sabe cozinhar e não está muito interessado em aprender. Tem vida agitada, trabalham, estudam, se divertem e moram sozinhos.

// PARA UMA VIDA FAST, FOOD DE VERDADE. ///



MENTE E CORPO

Público preferencialmente feminino, preocupado com o corpo e a saúde. Profissionais ativas que procuram a melhor alternativa para se alimentar. Fazem refeições fora de casa em buffets onde podem selecionar minuciosamente o alimento e as quantidades de forma proporcional.

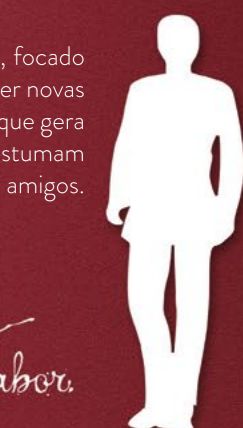
O arroz que tem tudo.



CHEF AMADOR

Público eclético com tendência ao masculino, focado em gastronomia e que curte se arriscar em fazer novas receitas. Acreditam que cozinhar é um hobby que gera status e forma grupos de interesses. Costumam treinar suas aptidões culinárias com a família e amigos.

Viagem Nesse Sabor.



FAZENDO DA FÉ SUA INSPIRAÇÃO MAIOR

Por Cláudio Brião



Marcos André da Costa

Carla Hoss

Dorival da Costa Correa

Leticia Lucena Nunes

Jaqueline Coutinho

Foto: Felipe Macedo

Foto: Felipe Macedo

Foto: Juliano Gonzalez

O que te inspira? O que faz você pular da cama com vontade? O que te dá energia para recomeçar, para não desistir, para aguentar até o final? Por traz daquilo que vemos e ouvimos, existe um sentimento firme de algo que é verdadeiro e sobre o qual não precisamos de provas para acreditar. Apenas confiamos. Isso se chama fé, do Latim, fides, ou seja, “fidelidade”. É possível nutrir um sentimento assim em relação a pessoas, objetos, ideologias, filosofias, sistemas ou dogmas religiosos. A fé se manifesta de muitas maneiras, estando mais ligada à emoção – como conforto em momentos tristes ou esperança

diante de um futuro duvidoso – não carecendo, necessariamente de argumentos racionais.

Para saber um pouco mais do que pensam sobre o assunto e como o colocam em prática, conversamos com cinco colaboradores da Josapar em Pelotas (RS) Marcos André da Costa (líder de equipe), Carla Hoss (secretária), Dorival da Costa Correa (assistente administrativo) e Leticia Lucena Nunes (auxiliar de marketing) e da Josapar em Recife (PE) Jaqueline Coutinho (auxiliar comercial).

CONFIRA AS RESPOSTAS DE CADA UM:

O QUE É FÉ EM SUA OPINIÃO?

Carla - Creio que seja acreditar, sem nenhuma sombra de dúvida: em mim, em uma energia superior, e que nós somos uma extensão de Deus. Acreditar que tudo sempre ocorre para o nosso bem maior, mesmo que às vezes não tenhamos consciência disso.

Dorival - Fé é se orientar por algo que se sente e que não necessariamente se vê. A fé bem vivida resgata o entusiasmo e mantém a dignidade. Mas não pode ser cega e não existe sem ação concreta.

Jaqueline - É a crença que motiva e conspira a favor de tudo que, mesmo que abstrato, se torna realidade.

Leticia - É aceitar que existe algo maior, um poder superior além de nós. Fé é algo que vai além de uma explicação ou definição. É algo que sentimos. É acreditar.

Marcos - Existem várias maneiras de expressar a fé, mas a verdadeira é aquela que se pede com certeza e confiança que se vai ser atendido, apesar de todos os obstáculos.

VOCÊ FREQUENTA ALGUMA RELIGIÃO?

Carla - Respeito todas as religiões. Não tenho uma religião formal. Fui criada na Igreja Católica, mas a mesma não respondia aos meus questionamentos, então fui à busca de outras opções.

Dorival - Vivo a religião Católica. Religião é algo que se vive e não um lugar aonde se vai.

Jaqueline - Sim, frequento a Igreja Católica, embora aceite convites para visitar outras religiões.

Leticia - Católica.

Marcos - Não! Acredito apenas em Deus.

PRÁTICA ALGUMA ORAÇÃO OU RELIGIÃO EM SEU LAR?

Carla - Sim, faço minhas práticas de oração e meditação em minha casa. Fiz muitos cursos e participei de muitos seminários na área holística.

Dorival - Sim. Procuramos viver em oração, pois é a forma que nos mantém em diálogo com Deus.

Jaqueline - Sim, faço orações do catolicismo e também o rosário.

Leticia - Sim.

Marcos - Não pratico oração diária, não frequento religião fixa, mas acredito em todas as que falem em nome de Deus. Oração em meu lar é feita em ocasiões especiais, pedindo algo ou agradecendo.

COMO E ONDE A FÉ DEVE SER APLICADA?

Carla - Faço parte de um grupo que se reúne semanalmente para meditarmos e buscarmos juntos o crescimento espiritual.

Dorival - A vivência da fé não pode ter outra aplicação a não ser me ajudar a melhor me relacionar com as pessoas, com o meio-ambiente, comigo mesmo e com Deus.

Jaqueline - Acho que não há regra e/ou preceito que determine isso. Acima de situações e desafios que naturalmente ocasionem um maior exercício dela, está o fato de que somos movidos pela fé, pois onde há esperança/amor e sentimentos que nos fazem acreditar, lá está também a fé.

Leticia - Não vejo como a fé possa ser separada ou desvinculada de todas as situações do dia a dia, para que possa ser aplicada em apenas uma ou outra situação.

Marcos - A fé é um poder que todo ser humano tem dentro de si, que quando usada com intuito de conquistar algo de bom, você consegue ajudar pessoas que estão precisando.

QUE MOMENTO MAIS IMPORTANTE NA SUA VIDA A FÉ FOI FUNDAMENTAL?

Carla - Acredito que foram dois os momentos marcantes na minha vida. O primeiro foi no nascimento da minha filha quando tive que fazer uma cesárea de emergência, o segundo momento foi quando descobrimos a doença da minha mãe.

Dorival - A fé sempre esteve presente na minha vida, principalmente nas horas mais difíceis. A certeza do cuidado de Deus sempre me animou para enfrentar as dificuldades.

Jaqueline - Minha mãe teve uma parada cardíaca e, então, pedi a Deus que ela ficasse conosco. Em instantes, os médicos disseram que o coração dela voltou a bater, mas de forma fraca. Ao anoitecer, veio a segunda parada, mas a reanimação não teve êxito. Fiquei muito triste, mas minha fé se fortaleceu e sei que um dia iremos nos encontrar.

Leticia - Acho que a fé deve ser viva em todos os momentos, não só nos difíceis, o que, infelizmente, é bem comum. Assim como pedimos por algo com fé devíamos agradecer da mesma forma e lembrarmo-nos das coisas simples e boas que temos na vida.

Marcos - Acredito que no nascimento de minhas filhas, quando fiquei muito ansioso para que tudo ocorresse da melhor forma possível, pois eram novas vidas que estavam chegando a meu lar. Orei a Deus para que viessem com saúde e, hoje, aí estão duas lindas filhas.

VOCÊ É DEVOTO OU ACREDITA EM ALGUM SANTO? TEM UMA HISTÓRIA CURIOSA NESSE SENTIDO?

Carla - Trabalhamos com os Mestres Ascencionados, podendo citar entre eles: Jesus, Buda, Krishna, Kuan Yin e muitos outros seres de pura Luz e Amor.

Dorival - Acredito muito na comunhão dos santos que são, reconhecidamente, pessoas que demonstraram uma relação muito forte com Deus. Tenho sempre a Sagrada Família de Maria e José, como fonte de inspiração.

Jaqueline - Sou devota de São Miguel Arcanjo, orando, diariamente, a ele. Aqui no Nordeste é tradicional dizermos que vai

chover no dia e véspera de São Pedro. Em algumas cidades onde não chove, geralmente se faz caminhadas para pedir chuva ao Santo.

Leticia - Sou devota de Nossa Senhora Aparecida. Isso aprendi com minha avó. Tenho uma imagem que era dela e passou para mim. Apesar de ser apenas um objeto, possui muito significado para mim.

Marcos - Não sou devoto de nenhum santo, mas também não deixo de acreditar, pois a fé nos traz a cura e já ouvi muitas histórias de santos milagrosos.

ACREDITA EM ALGUMA SIMPATIA? JÁ TESTOU ALGUMA? QUAIS OS RESULTADOS?

Carla - Bem, quanto a simpatias, muitas funcionam, sim, mas o mais importante sempre é vibrar no amor e na entrega a Deus. Nunca devemos direcionar a nossa energia para manipularmos situações ou pessoas.

Dorival - É mais uma brincadeira, mas produz o efeito necessário: coloco um pedacinho de lã vermelha na testa de quem está com soluço. Não deveria contar, pois pode perder o efeito surpresa (risos).

Jaqueline - Nenhuma. Apesar de que, quando adolescente, já cheguei a fazer algumas que via em revistas. Nunca mudava nada. Eram brincadeiras, principalmente, na época junina.

Leticia - Não tenho o costume de fazer simpatias.

Marcos - Nunca fiz nem passei por nenhuma simpatia, mas acredito em curas através delas, pois meus antepassados falavam muito em cura principalmente em doenças crônicas como bronquite e asma.

ENSINAMENTOS NESSE SENTIDO SEMPRE FORAM PASSADOS DE GERAÇÃO PARA GERAÇÃO.

ACHAM QUE ISSO VEM DIMINUINDO COM OS MAIS JOVENS E PODE CHEGAR A SE EXTINGUIR?

Carla - Acredito que a melhor maneira de repassarmos ensinamentos seja através de nosso próprio exemplo, ser coerente entre o nosso discurso e as nossas atitudes. As crianças e os jovens de hoje são mais evoluídos e precisam de um novo modelo para expressar a sua espiritualidade e fé.

Dorival - A fé, a esperança e o amor são dons que, se não cultivados e partilhados, tendem a ser engolidos pela ganância do ter, do poder e do gozar. O número de pessoas dentro dos templos não mede a intensidade da fé dos povos, mas pode indicar que a “igreja particular” está em evolução.

Jaqueline - Não acho que vá se extinguir, pois, desde que o mundo é mundo, os mitos e as crenças ultrapassaram gerações, por alimentar a “dúvida do que pode ser verdade”.

Leticia - Acredito que não irá se extinguir, principalmente, nas cidades do interior, onde os laços (família, amigos) são mais presentes. Também pela curiosidade natural pelo sagrado, oculto, místico etc.

Marcos - Sim! Os jovens das cidades não costumam seguir a crença dos mais antigos. Já os que moram nas zonas rurais, praticam um pouquinho de algumas crenças, mas está diminuindo a cada geração.

Como podemos ver, as formas de pensar (e sentir) a fé são plurais como é a alma humana. Assim, o exercício da mesma é algo particular e, nesse sentido, o ideal é respeitar o ponto de vista do outro.

Em um aspecto, todos concordam, acreditar, firmemente em algo, dá sentido à nossa existência e/ou sabedoria diante de fatos que não podemos mudar.

PODE ACREDITAR!



MANTENHA-SE AQUECIDO NOS DIAS FRIOS

O inverno, que começou oficialmente no dia 21 de junho, foi sentido, um pouco antes com a queda da temperatura em diversos municípios brasileiros. A temperatura muda e o nosso organismo também. Pensando nisso, reunimos algumas dicas bem importantes, com apoio da coordenadora do Serviço de Atendimento ao Consumidor (SAC), Mariana Dörner.

Nos dias de temperaturas mais baixas, a tendência é gastar um pouco mais de energia para tentar manter a temperatura do corpo. Assim, a sensação de fome mais frequente para garantir a saúde do nosso corpo, estimula uma maior ingestão de calorias na alimentação.

Os legumes são uma excelente opção, por serem menos calóricos e ainda podem ser consumidos quentes e refogados.

Mandioquinha, por exemplo, é uma excelente opção para caldo. Rico em carboidratos, o alimento garante muita energia ao organismo. A vagem também entra na lista, por conter vitaminas A, B1, B2 e C, além de sais minerais como cálcio, fósforo, ferro, potássio e sódio. Outra fonte de vitaminas e potássio é o chuchu, que possui sabor suave e poucas calorias. O macarrão também pode ser adicionado às sopas. Rico em carboidratos, fornece energia para as atividades diárias.

▶ OUTRAS DICAS IMPORTANTES:



Água - Como não faz calor, as pessoas esquecem de tomar água, mas a necessidade do corpo permanece e você deve ter cuidado sobre isso.



Pele - Com a queda de temperatura, é fundamental redobrar os cuidados com a pele para mantê-la hidratada e saudável. Evite o banho muito quente e use, com frequência, filtro solar, cremes e loções hidratantes, além do protetor labial.



Exercícios - No frio é mais difícil ter ânimo para prática de exercícios, sendo a baixa temperatura uma boa desculpa para evitá-los. Por isso, invista em uma atividade que realmente lhe interesse e seja fiel ao seu horário de academia ou de caminhada.



DAQUI PARA LÁ, COM MUITA SEGURANÇA

Para entender o funcionamento e os desafios do setor de Expedição da Josapar, Vila Princesa em Pelotas (RS), conversamos com o líder de processo José Francisco Bicca Pinto e com o gerente industrial Carlos Renato Teixeira. Descobrimos a grande importância de quem está à frente deste, que é o processo inicial da logística de toda a produção da empresa, e que está diretamente ligado à pesagem, liberação de documentos a terceiros e embarque de mercadorias.

Este é um setor onde o homem deve ser praticamente uma extensão da máquina: um dependendo do outro para selecionar e transportar itens do depósito até os caminhões.

Em parceria com Departamento Comercial, Produção e TI, em 2007 o setor deu um importante passo, onde foi desenvolvida uma ferramenta interna chamada Agenda de Embarque. Ela está sendo de fundamental importância para otimizar o trabalho do setor, onde hoje é possível programar produtos, quantidade de volumes, e em que tipo de veículo a mercadoria será embarcada no dia seguinte.

A expedição de Pelotas agregou responsabilidades e hoje, para atender as exigências do mercado internacional, inspeciona e acompanha o caminhão/container desde o momento em que entra nas dependências da Josapar. Através de um relatório fotográfico, certifica a qualidade dos produtos embarcados e a estrutura física do veículo que fará o transporte, antes e depois de seu carregamento. “Montar a carga”, definindo qual a melhor forma de acondicioná-la de acordo com cada veículo, também é função do setor.

A expedição zela pela entrega de mercadorias dentro da data prevista, com a qualidade esperada e dentro do prazo de validade acordado no momento da negociação comercial. Para atender todas as demandas a equipe tem sua base de treinamentos alicerçada nas Boas Práticas de Fabricação (BPF).

Segundo o gerente Carlos Renato, dentre as dificuldades encontradas está a falta de “material humano”, porém mesmo com uma equipe enxuta, a expedição conta com colaboradores qualificados e comprometidos.



“O setor de expedição é de fundamental importância, pois é quem garante a segurança na saída dos produtos da empresa, cumprindo sua missão, que também é de ‘vender arroz.’”

Carlos Renato, gerente de Expedição, em Pelotas-RS.



Bolão da Copa 2014



1º LUGAR: 01 Moto Fan 125

INTEGRAÇÃO DURANTE A COPA

A Josapar realiza mais um Bolão da Copa, evento que movimenta seus colaboradores em torno do resultado dos jogos há três edições. O sistema utilizado dá acesso para que os colaboradores de todas as unidades da empresa possam cadastrar seus palpites para os jogos. Até o fechamento desta edição da Prato Cheio, as equipes favoritas eram Brasil, Argentina e França. Neste ano, são vários os prêmios para os participantes - os cinco com maior pontuação, de acordo com o regulamento, serão os contemplados.



2º LUGAR: 01 TV de LCD 46"



3º LUGAR: 01 Tablet



4º LUGAR: 01 Notebook



5º LUGAR: 01 Máquina fotográfica



ENCONTRO DE GASTRONOMIA EM RECIFE

A Josapar participou, do IV Encontro de Gastronomia da UFRPE (Universidade Federal de Pernambuco), realizado no dia 28 de abril, no auditório da instituição de ensino. O supervisor de vendas Marcelo Renato Souza Costa e o Gerente Industrial Juliano Gonzalez falaram para alunos, professores e convidados sobre o beneficiamento e variedades de arroz. Na oportunidade, os profissionais aproveitaram para oficializar a parceria entre a marca e a universidade, através do fornecimento exclusivo de produtos utilizados nas aulas práticas do curso de Gastronomia. "A receptividade foi muito boa e o evento, um sucesso", comenta Marcelo.

Fotos: Arquivo pessoal

OLIMPIADA SESC E JOSAPAR EM ITAQUI

Estão abertas as inscrições para a edição 2014 da Olimpíada SESC e Josapar. Os colaboradores de Itaqui podem se inscrever diretamente com o Supervisor Industrial Rodney Aguiar, no Almoarifado da unidade. A participação é gratuita e os grupos, classificados por cores, são definidos por meio de sorteio realizado após o término das inscrições. A iniciativa tem objetivo

de investir na qualidade de vida, confraternização, espírito de equipe, saúde e prática de esportes. Estão previstas as seguintes modalidades esportivas: futsal (julho), jogos de mesa (agosto), futebol de sete (setembro), gincana (outubro), bocha e vôlei de areia (novembro). O time vencedor será contemplado com uma viagem turística. **Participe!**



Foto: Patrícia Proença

VOCÊ É O CHEF

BOLO DE ARROZ DOCE (PUDIM)

Quem literalmente colocou a mão na massa para compartilhar sua receita, nesta edição, foi o auxiliar de logística Cleber Tadeu Correa. Ele é conhecido por "innovar" substituindo alguns ingredientes e descobrir também novos sabores em pratos tradicionais. Assim, surgiu a ideia do Bolo de Arroz Doce, em uma confraternização familiar, na qual cada pessoa levaria um prato. "Todos pensavam nas mesmas receitas e eu precisava inovar. Tendo como base uma receita de pudim de queijo, fui alterando alguns ingredientes, até chegar nessa ideia", relembra.

O colaborador diz que a sugestão fica atrativa logo após o almoço, acompanhada de um bom vinho do Porto. Alguns de seus amigos relatam que antes de servirem, passaram manteiga da colônia para dar um sabor a mais. "Para os que gostam de inovar, sugestões seriam várias, porém, acredito que cada momento tem sua particularidade", opina. #ficadica

INGREDIENTES:

- 3 ovos
- 1 copo de iogurte natural
- 1/2 copo de óleo (usar o copo do iogurte natural como medida)
- 2 xícaras de açúcar
- 1 pacote de coco ralado (100 g)
- 1 xícara de arroz Carnaroli Tio João Variedades Mundiais Cozinha Italiana (cru)
- 1 pacote de queijo parmesão ralado (50 g)
- 1 colher de fermento químico

MODO DE PREPARO:

- Deixe o arroz (cru) de molho por duas horas num recipiente, adicionando água o suficiente para cobri-lo.
- Bata no liquidificador o arroz, os ovos, o iogurte natural, o óleo e o açúcar, até obter uma mistura homogênea.
- Despeje o conteúdo num recipiente e adicione os demais ingredientes (coco ralado, queijo parmesão ralado e fermento) e misture de leve.
- Leve ao forno pré-aquecido (180°C), em uma forma untada com margarina e polvilhada com 2 colheres de sopa de açúcar, retirando o excesso. De preferência, utilize uma forma redonda (forma de pudim), lembrando que a altura do bolo varia de acordo com o diâmetro da mesma.

TEMPO DE PREPARO:
Em torno de 35 minutos

RENDIMENTO:
12 porções



Foto: Patrícia Proença

Quer ser o(a) chef da próxima edição? Mande sua receita para pratocheio@josapar.com.br

PARA UM BOM RELACIONAMENTO COM PESSOAS COM DEFICIÊNCIA

Parte IV

A deficiência visual refere-se à dificuldade em ver/enxergar, possuindo diferentes tipos até chegar à cegueira total. É a mais presente entre os brasileiros, representando cerca da metade da população com deficiência. Muitos indivíduos com essa característica desenvolvem alguns sentidos mais do que outros, como o tato e a audição, por exemplo. Entretanto, não se pode generalizar esse pressuposto.

TIPOS

Cegueira - Vai desde a ausência total da visão até a perda da percepção luminosa. Sua aprendizagem se dará através da integração dos sentidos remanescentes preservados. Terá como principal meio de leitura e escrita o sistema Braille.

Visão subnormal ou baixa visão - É o comprometimento do funcionamento visual de ambos os olhos, mesmo após tratamento ou correção. A pessoa com baixa visão possui resquícios visuais em graus que lhe permitem ler textos impressos ampliados ou com uso de recursos ópticos especiais.



ALGUMAS DICAS:

- Para ajudar em travessias ou lugares amplos, ofereça o braço ou apoie, no seu ombro, a mão da pessoa com deficiência;
- Use expressões como: “à direita”, “à esquerda”, evitando “aqui”, “lá”;
- Ao orientá-la para sentar, coloque a mão da pessoa com deficiência no encosto ou assento da cadeira;
- Para pessoas com baixa visão, prefira usar a voz para cumprimentar. Assim elas poderão identificar você;
- Ainda para esse grupo, os materiais impressos (como recados) devem ter letras/fontes com tamanho grande.



Foto: Patrícia Proença

TRANSPONDO AS LIMITAÇÕES PARA ENXERGAR ALÉM

Mateus Caldas, 29 anos, atua como Auxiliar de Recursos Humanos, há um ano na Josapar. Entrou para a empresa para trabalhar como monitor do projeto de inclusão de pessoas com deficiência e auxiliar no processo de recrutamento e seleção de novos funcionários. É graduado em Educação Física, pela Universidade Federal de Pelotas (UFPEl), e por cerca de cinco anos, atuou como personal trainer em uma academia. Por opção pessoal buscou novas possibilidades de atuação profissional. Mateus apresenta uma limitação visual periférica que evoluiu até cegar seu olho esquerdo e deixar o direito com visão parcial. Hoje, fala com naturalidade sobre o fato de ter que chegar bem próximo aos objetos para poder enxergá-los, e também de não poder ler por um tempo longo. Mora com a mãe e a namorada Débora, com quem tem um filho, o Miguel, de três anos. Seu hobby é a música, toca violão e guitarra, nas horas vagas.

Para propiciar a plena realização de suas atividades na Josapar, recebeu um computador adaptado, que tem a visualização da tela aumentada. “A limitação visual não impede Mateus de ser um bom profissional. Além de ser muito comprometido, está sempre buscando novos conhecimentos”, comenta a psicóloga da Josapar Elisa Trilho Otero Py Crespo. De acordo com ela, a empresa conta com outros dois colaboradores com deficiência visual parcial.

Sempre que preciso, entre em contato com a Josapar:

pratocheio@josapar.com.br | SAC 0800 531800 | Unidade Pelotas - Vila Princesa | BR 116 km 512, nº 14.075 | CEP 96070-560