



ESPECIAL

Mesa Brasil difunde aproveitamento integral dos alimentos

O combate ao desperdício é um dos pilares do programa e um meio para reduzir a fome

Página 3

O SESC É

- ACÇÃO SOCIAL
- ESPORTE
- CULTURA
- TURISMO
- LAZER
- EDUCAÇÃO
- SAÚDE
- MATURIDADE ATIVA

PROGRAMA MESA BRASIL SESC/RS

MISSÃO: Contribuir para a segurança alimentar dos indivíduos em situação de maior vulnerabilidade, por meio da doação de alimentos, da promoção de ações educativas e da responsabilidade compartilhada entre doadores, entidades sociais e voluntários, em todos os estados do país onde o SESC atua.

VISÃO: Ser referência como uma rede de solidariedade que desenvolve um Programa de Segurança Alimentar e Nutricional.

Programa proporciona refeições nutritivas em creche de Rio Grande

O ano de 2007 foi marcante para a Creche Mansão da Paz. Vinte anos depois de sua fundação, a instituição social localizada no bairro Getúlio Vargas, em Rio Grande, tornou-se parceira do programa Mesa Brasil e viu a prestação de serviço na área da alimentação dar um salto de qualidade. Além de receber alimentos de forma sistemática todas as segundas-feiras, a Mansão da Paz também passou a contar com os cursos de capacitação e oficinas sobre aproveitamento integral dos produtos, manipulação e armazenamento, elaboração de cardápio, entre outros temas.

A instituição atende hoje em torno de 240 crianças e adolescentes de quatro meses a 14 anos. Os mais velhos participam de um programa de apoio extracurricular no turno inverso à escola regular. A Mansão da Paz realiza ações de saúde – um pediatra orienta os pais em reuniões mensais e uma

assistente social presta assessoramento às mães – e pedagógicas, como oficinas de artesanato, aulas de história e de filosofia e auxílio na execução das lições de casa. Diariamente, são fornecidos às crianças e adolescentes café da manhã, almoço e lanche da tarde.

Coordenadora-geral da Mansão da Paz, Maria Isabel Roque afirma que desde que a

instituição está cadastrada no Mesa Brasil, as refeições tornaram-se mais nutritivas com o recebimento de hortifrutigranjeiros, pão, feijão, arroz, farinhas, leite em pó e peixes, e a participação das cozinheiras nas ações educativas. “Passamos a gastar menos com alimentação e sobra mais dinheiro para investir na compra de material pedagógico, brinquedos e roupas”, conclui.



Mansão da Paz está cadastrada desde 2007

Crianças aprendem boas práticas

É de Cachoeira do Sul uma das instituições sociais que utiliza os princípios difundidos pelo Mesa Brasil em sua totalidade. O Círculo Operário Cachoeirense (COC), conhecido pelas ações de intervenção social com crianças e adolescentes e nas áreas de geração de renda, iniciação profissional, resgate da cidadania, meio ambiente e prevenção do uso de drogas, contribui com o desenvolvimento local, a emancipação e o fortalecimento dos sujeitos. Entre os diversos projetos, é o Trilhar que mais se beneficia com a parceria com o Mesa Brasil. O projeto atende crianças e adolescentes em situação de vulnerabilidade social com idades entre 7 e 16 anos.

As ações do Trilhar incluem oficinas de culinária infantil e de boas práticas na manipulação de alimentos. Os produtos utilizados são oriundos, quase na totalidade, do Mesa Brasil, que também se

compromete com a elaboração do cardápio que será utilizado nas aulas, sempre com enfoque no aproveitamento integral dos alimentos. Os produtos elaborados são servidos de lanche não só para os alunos do Trilhar, mas dos outros projetos

do COC. Além das atividades com crianças e adolescentes, a instituição promove cursos profissionalizantes, encontros, seminários, palestras e projetos sociais elaborados e executados dentro de seu próprio espaço físico.



Projeto Trilhar desenvolve oficinas de culinária infantil

Mesa Brasil difunde aproveitamento integral dos alimentos

Um dos pilares norteadores do programa Mesa Brasil Sesc para reduzir a fome é o combate ao desperdício. Os números chocam e justificam o empenho na realização de ações de conscientização para garantir a qualidade e o aproveitamento integral desde a doação, na empresa parceira, até o consumo final, na instituição beneficiada pelo programa. Conforme dados da Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO), no Brasil, 64% do que é plantado vai parar no lixo. Isto significa que a alimentação do brasileiro poderia ser acrescida, por ano, de 70 toneladas de hortaliças, frutas e grãos, volume suficiente para alimentar os famintos de toda a América Latina, segundo a entidade.

Os motivos do desperdício vão da infraestrutura precária no armazenamento e transporte à falta de sensibilidade dos consumidores, que muitas vezes compram em excesso. Para minimizar o problema, o Mesa Brasil desenvolve treinamento nas empresas doadoras, por exemplo, com os funcionários do setor de hortifrúti de supermercados para seleção e separação dos produtos excedentes, sem danificá-los. O programa também orienta aqueles que executam as tarefas de retirada, transporte, armazenamento e entrega na instituição.

Na outra ponta, as instituições sociais recebem capacitação para recepção, armazenagem e manipulação dos alimentos recebidos, assim como para a produção de um cardápio seguro, nutritivo e saboroso, com a utilização dos produtos na sua totalidade. As ações educativas, destinadas a educadores sociais, monitores, voluntários e funcionários das instituições, são ministradas pelas nutricionistas do programa, por voluntários e



empresas parceiras. A divulgação de receitas com aproveitamento integral dos alimentos também se dá nos materiais do programa, como o Livro Receitas do Mesa Brasil e no próprio informativo (ver página 7).

“Para a obtenção de uma alimentação equilibrada, devemos aproveitar tudo que o alimento oferece como fonte de nutrientes, incluindo talos, sementes e cascas, normalmente desprezados”, explica a nutricionista do Mesa Brasil Porto Alegre, Denise Seidler. As instituições recebem orientações para a hora da compra, como preferir

legumes, hortaliças e frutas da época, de conservação e de preparo – lavar bem os alimentos, não retirar cascas grossas e preparar apenas a quantidade que será necessária. Outra dica é aproveitar sobras e aparas, desde que mantidas em condições seguras até o preparo. Por exemplo, carne assada pode ser utilizada no preparo de croquete, omelete ou recheios; hortaliças, em farofas, panquecas, sopas ou purês; já as frutas maduras viram doces, bolo, sucos e geleias; enquanto o leite talhado transforma-se em doce de leite.

O que pode ser aproveitado e normalmente vai para o lixo:

Folhas de cenoura, beterraba, batata doce, nabo, couve-flor, abóbora e rabanete.

Cascas de batata inglesa, banana, laranja, mamão, pepino, abacaxi, berinjela, beterraba, melão, maracujá, manga e abóbora.

Talos de couve-flor, brócolis e beterraba.

Entrecascas de melancia e maracujá.

Sementes de abóbora, melão e jaca.

Nata, pão amanhecido, pés e pescoço de galinha e tutano de boi.

Talos rendem comidas nutritivas

No mês de julho, o Mesa Brasil Porto Alegre inaugurou, no bairro Navegantes, um espaço exclusivo para a realização de oficinas práticas para utilização integral dos alimentos entregues nas instituições cadastradas no programa. Na Oficina Culinária de Aproveitamento de Talos, oferecida a cozinheiras e auxiliares de cozinha, foram ensinadas receitas de quiche (ver na página 7), torta de legumes e sopas de talos com as partes das hortaliças e legumes que normalmente são desprezadas. As culinárias trabalham nas oficinas com os alimentos que são doados, em consequência de fatores como sazonalidade ou supersafra de determinada cultura. “Por que utilizar só a polpa se podemos aproveitar tudo?”, questiona a nutricionista Denise Seidler.

Entre os hortifrúti que podem ser usados integralmente, Denise destaca a banana, cuja casca, rica em fibras, pode fazer parte da massa de um bolo ou ainda virar brigadeiro. As ramas da cenoura

são ingrediente para refogado, bolinhos ou até mesmo sucos, assim como as folhas da beterraba. Já as folhas mais externas do repolho, que usualmente vão para o lixo, podem ser usadas em uma torta salgada.

HIGIENIZAÇÃO

Para utilizar cascas e partes mais externas dos alimentos, é necessário redobrar o cuidado com higienização, em função do uso dos microrganismos. Recomenda-se lavar bem os produtos em água corrente e deixar de molho em solução clorada (uma colher de água sanitária de procedência – com selo do Ministério da Saúde – em cada litro de água) por 15 minutos, para depois enxaguar novamente em água corrente.

Arroz: delícia sem glúten

Parceiro dos programas Mesa Brasil e Banco de Alimentos em Caxias do Sul, o Senac desenvolveu uma oficina que atraiu a atenção das cozinheiras e auxiliares de cozinha das instituições sociais. Em Cozinhando o Trivial – Arroz, a professora Neusa Boeira ensinou opções de receitas criativas utilizando sobras do alimento já preparado. “As receitas, além de saborosas e nutritivas, são interessantes porque não contém glúten, proteína encontrada no trigo, na aveia e na soja, e que muitos não podem comer”, explica a professora.

Uma das receitas da oficina foi pizza de sobra de arroz, em que o ingrediente é liquidificado com ovo e fermento em pó. A massa é aberta e pré-assada no forno. Por fim, recebe a cobertura e retorna ao forno. Neusa também ensinou a fazer charutos de repolho, receita árabe em que o arroz é utilizado como recheio, juntamente com carne moída ou proteína de soja. Já na receita de nhoque, o arroz substitui a batata, sem prejuízo ao sabor do prato. “A atividade foi



Receitas utilizam sobras do cereal já preparado

bastante proveitosa, já que todas instituições contam com este ingrediente e nem sempre sabem como variar sua forma de preparo”, afirmou a nutricionista do Mesa Brasil Caxias do Sul, Zilalice Zorrer.

Saúde é destaque em Erechim



Crianças receberam kits do programa Sorrindo para o Futuro

Entre as ações educativas realizadas pelo Mesa Brasil Erechim, em agosto, destacaram-se as da área da saúde. Na Obra Santa Marta, as crianças participaram de uma atividade de conscientização para a importância da saúde bucal. A dentista do Sesc Sílvia Ludke ensinou as crianças a fazerem uma escovação correta e explicou como usar o fio dental. Os participantes receberam o kit do programa Sorrindo para o Futuro. Em outra ação, o voluntário Tobias Sbardelotto, estudante de enfermagem, trabalhou com os associados e familiares da Associação dos Deficientes Físicos do Alto Uruguai (Adau) a importância da higiene pessoal. Por solicitação da instituição, o voluntário demonstrou como fazer de forma correta atividades corriqueiras como lavar os cabelos, cortar as unhas, escovar os dentes e as doenças que a falta de higiene adequada podem causar.

Ações educativas realizadas em julho e agosto de 2010

Porto Alegre

15/07
Palestra: Direitos da criança e do adolescente (parceria: Evolucin)
16/07
Palestra: Questões controversas sobre o Estatuto da Criança e do Adolescente
21/07 e 25/08
Palestra: Mulher – Trabalho e desenvolvimento (parceria: Federação das Mulheres Gaúchas)
21, 22 e 23/07
Oficina culinária:
Aproveitamento de talos
Ver matéria na página ao lado.
22/07
Palestra: Gerenciamento do Tempo (parceria: IDG)
26 e 27/07
Oficina culinária: Receitas diet (parceria: Himalaia)
27/07
Treinamento em nutrição: Mulheres com diabetes
28/07
Oficina culinária: Frutas secas (parceria: Himalaia)
29/07
Palestra: Manejo com crianças violentas (parceria: Ufrgs)
Treinamento em nutrição: Merendeiros escolares e nutricionistas
10/08
Palestra: Bullying, entendendo o fenômeno (parceria: Evolucin)
Oficina culinária: Pastéis e risólis (parceria: Himalaia)
12/08
Oficina culinária: Batatas (parceria: Himalaia)
16, 18, 20, 23 e 25/08
Curso de elaboração de projetos sociais
17/08
Palestra: Dicas de recrutamento e seleção
19/08
Palestra: Educação pelo esporte (parceria: IGF)
23/08
Oficina culinária: Rocamboles e tortas doces e salgadas (parceria: Himalaia)
24/08
Palestra: Segurança alimentar (parceria: Confeitaria Dona Inês)
25/08
Oficina culinária: Aproveitamento integral da soja

Cachoeira do Sul

01, 02, 13 e 28/07 e 03/08
Educação Nutricional
05/07
Oficina de geração de renda: Mantas de tricô
08/07
Palestra preventiva: Câncer de mama
13/07
Palestra: Violência sexual
Oficina culinária: Estrogonofe de berinjela
14/07 e 16 e 23/08
Educação e avaliação nutricional
19/07
Palestra: Odontologia
20/07
Oficina culinária: Pudim de pão com banana
03/08
Oficina culinária: Bolo de erva mate

09/08
Oficina de geração de renda: Flores de feltro
17/08
Oficina culinária: Pizza

Rio Grande

01, 07, 08 e 30/07
Oficina de artesanato: Sacolas plásticas
13/07
Palestra: Ração humana
14/07, 10 e 17/08
Oficina de culinária
19/07
Oficina de artesanato: Pintura em tecido
21/07
Palestra: Temperos, como e quando usá-los
06/08
Palestra: Autoestima e saúde
11/08
Oficina de artesanato: Decoração em chinelos
21/08
Palestra: Higiene pessoal e alimentação saudável para crianças
23/08
Palestra: Alimentos, cores, vitaminas e minerais
25/08
Palestra: Alimentação saudável para terceira idade
Oficina: Eficiência energética (parceria: Ceee)

Caxias do Sul

07/07
Palestra: DST's e Sexualidade
Duração: 2 horas. Participantes: 6.
14/07 e 16/08
Oficina de artes manuais
16/07
Oficina de plantas medicinais
22/07
Orientação nutricional: Como evitar as principais doenças
08/08
Oficina culinária: Cozinhando o trivial
Ver matéria na página ao lado.
09/08
Atividade física e nutrição
Duração: 2 horas. Participantes: 14.
10/08
Oficina de pães
Duração: 4 horas. Participantes: 27.
12/08
Palestra: Cuidando do seu sorriso
Duração: 2 horas. Participantes: 32.
13/08
Orientação nutricional
Duração: 2 horas. Participantes: 14.
19/08
Palestra: Dependência química
Duração: 2 e ½ horas. Participantes: 6.

Vales do Taquari e Rio Pardo

01/07
Oficina de Máscaras II
Participantes: 9.
06/07
Curso Vigilância Sanitária: Boas práticas
07 e 20/07, 03 e 10/08
Oficina culinária: Farinhas do nordeste
08/07
Oficina culinária: Programa Mesa Brasil
08/07 e 05/08
Oficina: Xaropes (parceria: Secretaria de

Educação de Teutônia)
12/07
Curso Vigilância Sanitária: Infraestrutura e instalações
12/07
Recreação de idosos: Contadoras de histórias
19/07
Curso Vigilância Sanitária: Manipulação de alimentos
20, 22, 23/07 e 17/08
Palestra: Higiene bucal
23/07
Ação Semana SIPAT: Dinâmica de grupo na Lativida
26/07
Curso Vigilância Sanitária: Higienização
30/07
Oficina culinária: Chocolates Garoto
09 e 23/08
Oficina de latas decoradas
11/08
Palestra: Primeiros socorros
12/08
Palestra: Qualidade de vida
13/08
Oficina de sacolinhas de jornal
20/08
Palestra: Descarte consciente do óleo de cozinha

Erechim

21/07
Palestra: Cuidados com os filhos
29/07 e 13/08
Palestra: Solidariedade
04/08
Palestra: Motivação
04/08
Atividade física e recreativa
09 e 19/08
Capacitação Manipuladores de alimentos
18/08
Educação e Saúde Bucal
Ver matéria na página ao lado.
25/08
Palestra: Importância e cuidados com a higiene pessoal
Ver matéria na página ao lado.

ENVOLVA-SE

01/07
Reunião com instituições sociais
20/07
Oficina decorativa de tecidos
06/08
Oficina: Frutas decorativas de tecidos (módulo I)
09/08
Oficina: Galos decorativos, aproveitamento de retalhos
10/08
Oficina: Ponto russo em retalhos
13/08
Oficina: Sacolas ecológicas
16/08
Oficina: Bonecas de biscoito com retalhos
16, 18, 20, 23 e 25/08
Curso: Elaboração de projetos
17/08
Oficina: Almofadas de retalhos
20/08
Oficina: Frutas decorativas em tecidos (módulo II)
23/08
Oficina: Jogos de banheiro em retalhos
24/08
Oficina: Colcha de retalhos

TNT Mercúrio: um parceiro forte em Santa Maria

Como medir o sucesso de uma parceria? Mais de 60 instituições sociais de Santa Maria e região tem a resposta. Elas foram beneficiadas com a doação de 44.760 kg de alimentos do programa Mesa



Empresa transporta alimentos oriundos de Porto Alegre

Brasil. Entre os alimentos repassados estão arroz, feijão, farinha de milho e leite em pó. A entrega dos produtos só foi possível graças a uma parceria firmada com a empresa TNT/Mercúrio, que realizou o transporte das doações oriundas de Porto Alegre de maneira ágil e voluntária. Duas carretas fizeram o transporte das doações até Santa Maria, onde foram separadas e repassadas para as entidades cadastradas no programa.

Para Jefferson Kraetzig, gerente da TNT Santa Maria, a ação é um estímulo para as atividades da empresa. “Estamos sempre preocupados com as questões sociais e procuramos, sempre que possível, ajudar e participar de ações como esta, que beneficiam a região em que atuamos”, afirma. Iniciativas como a da TNT Mercúrio viabilizam a execução do Mesa Brasil, permitindo maior agilidade, segurança e economia na entrega das doações. O gerente do Sesc Santa Maria, Pedro Cezar Saccol Filho, complementa que iniciativas como essa demonstram a responsabilidade social da empresa TNT Mercúrio e a certeza de que os resultados são possíveis quando existe participação solidária.

Comércio desenvolve campanhas nos vales do Taquari e Rio Pardo

O estímulo da ONG Parceiros Voluntários, que motivou os vales do Taquari e Rio Pardo para o II Desafio Voluntário, no mês de agosto, levou entidades da região ligadas ao comércio a se organizarem para colaborar com o programa Mesa Brasil. Na carona do evento, a Associação Comercial e Industrial de Lajeado (Acil) e a Câmara de Dirigentes Logistas (CDL) desenvolveram campanhas de arrecadação de alimentos no comércio local. A nutricionista do Mesa Brasil na região, Ângela Rhod, diz que tão importante quanto os alimentos arrecadados foi a mobilização para a ação voluntária e divulgação do programa.

Antes disso, em 17 de julho, o Sindilojas promoveu o 1º Jantar Baile em homenagem ao Dia do Comerciante e a renda da venda dos convites foi revertida em alimentos doados ao programa. Os 421 kg de alimentos comprados foram distribuídos nas instituições Apae de Lajeado, Creche Colméia, de Estrela, e Associação de Amparo ao Menor de Arroio do Meio. Para o presidente do Sindilojas, Marcos Mallmann, embora a entidade tenha por objetivo unir e fortalecer a categoria, também se dedica a ações de cunho social. “O evento foi uma ótima oportunidade de juntar os lojistas e, ao mesmo tempo, executar uma ação que revertesse num benefício para a comunidade que vive em situação de vulnerabilidade”, completou.



Doações do Sindilojas (acima) e CDL (abaixo)

Curso de Voluntariado abre inscrições

Estão previstas até o final de 2010, em Porto Alegre, duas edições do Curso de Preparação para o Voluntariado. Em outubro, a atividade será desenvolvida no turno da tarde e, em novembro, à noite. Desde que foi criado, em 2001, com o intuito de formar novos agentes de transformação social, o curso já capacitou mais de 6 mil pessoas, que encontram-se aptas a realizar trabalhos

CEEE doa uniformes ao Envolve-se



A Companhia Estadual de Energia Elétrica (Ceee) assinou uma parceria para a doação sistemática de uniformes usados pelos funcionários ao programa Envolve-se para transformá-los em matéria-prima para confecção de produtos artesanais, como sacolas para tênis, mantas, segura-portas e bolsas. A primeira doação, que totalizou 100 kg de tecido, foi realizada em julho. O Envolve-se, por sua vez, repassou o material a Associação Liga de Amparo aos Necessitados (Alan), localizada no bairro Bom Jesus, em Porto Alegre. A instituição atende cerca de 500 pessoas em situação de vulnerabilidade social, em seus diversos programas. Entre eles, o Núcleo de Assistência Sócio Familiar (Nasf) – Grupo de Orientação e Convivência Familiar e o Sócio Educativo em Meio Aberto (Sase), com o projeto Fazendo Arte e Vivendo Cultura, em que foram confeccionados os produtos com os uniformes doados. O programa do Sesc compromete-se a retirar as logomarcas dos uniformes, devolvendo-as à empresa doadora.

voluntários nas mais diversas instituições sociais. A Santa Casa de Misericórdia de Porto Alegre, por exemplo, só admite voluntários que tenham formação no curso oferecido pelo Sesc. A formação de voluntários é um dos principais programas do Sesc/RS e serve de meio para outros, incluindo o Mesa Brasil e o Envolve-se. Para participar do curso, informe-se no Sesc Comunidade.

RECEITA

QUICHE DE TALOS

Ingredientes

Massa

- 2 xícaras de farinha de trigo
- ½ colher de chá de sal
- 100 g de margarina ou manteiga
- 2 ovos

Recheio

- 1 xícara de talos de espinafre cozido
- 1 lata de milho verde (ou milho cozido em espiga)
- 4 ovos
- 50 g de queijo parmesão
- 400 g de creme de leite ou nata

Modo de preparo

Massa

Misture os ingredientes e coloque a massa na geladeira. Passados 15 minutos, forre (com que?) uma forma desmontável, abra a massa e reserve. Não há necessidade de untar a forma.

Recheio

Bata os ovos, adicione o queijo ralado e o creme de leite e reserve. Em outra vasilha, misture o milho e os talos de espinafre já refogados. Coloque sobre a massa o milho e os talos sem os líquidos e, por cima, a mistura de ovos. Leve ao forno e asse até que o recheio esteja firme. Sirva quente ou frio.

Receita sugerida por Denise Seidler, nutricionista do Mesa Brasil Porto Alegre



RESULTADOS MESA BRASIL SESC/RS

Indicadores	2007	2008	2009	2010
Quantidade de doações distribuídas (toneladas)	1.367,75	2.245,89	2.358,68	1.681,298
Alimentos	Não discriminado	Não discriminado	2.111,89	1.551,465
Higiene, limpeza e descartáveis	Não discriminado	Não discriminado	174,88	87,049
Vestuário	Não discriminado	Não discriminado	71,9	42,784
Número de pessoas beneficiadas	461.365	595.258	652.833	109.486
Número de refeições complementadas	23.214.677	27.382.386	26.982.760	17.788.063
Instituições receptoras cadastradas (sistemáticas e eventuais)	590	837	986	792
Número de empresas doadoras e parceiras (alimentos e serviços)	300	601	606	580
Número de ações educativas e oficinas	696	896	581	383
Número de pessoas capacitadas	14.089	19.813	25.975	7.200

Fonte: Sesc Comunidade – Programa Mesa Brasil – Porto Alegre – RS | Resultados 2010 atualizados até 30/08/2010

EMPRESAS PARCEIRAS E DOADORAS:

MESA BRASIL

- 13º GAC
- 3º Batalhão de Combate
- Aconfers – Coolméia
- Açougue e Mercado Zart Ltda.
- Açougue e Mercadoria Jeremias
- Adalberto Figueiredo
- Adão Matos
- Afruca
- Agostinho Gaya
- Agostinho Mazzochi
- Agrimec
- Agroecológica – Coolméia
- Aisc
- Alcides Basso
- Aldino Griep
- Alex Rola de Oliveira
- Alsepro
- Américo Nogueira
- Amigos do Peso
- Andréa Hillesheim
- Andréa Krewer
- Aneli Neuschrank Ues
- Anselmo Hansen
- Arcor – Assoc. dos Corredores de Rua de RG
- Arcy Zummach
- Ari Turella
- Armazém e Mercadoria
- Uberlândia
- Armazém Mateus
- Armazém Trevisan
- Arones Palandi
- Arroz Gaúcho
- Assembleia de Deus Ministério Palavra de Fé
- Assoc. Bras. de Odontologia (Regional Vale do Jacuí)
- Assoc. de Jovens Emp. de Santa Maria
- Assoc. dos Engenheiros da CEEE do RGS
- Astor Steffen
- Atacadão Com. de Alimentos
- Atacadão Com. de Gêneros Alimentícios
- Atacadão Dist. Com. e Ind. Aurio Mazzochi
- Avanti Sistemas Mecanizados (John Deere)
- Avícola Ledur Ltda.
- Avícola Wilgen Ltda. (Primavis)
- Banca de Frutas do OSI
- Barbarella Bakery
- Barz e Cia Ltda.
- Base Aérea de Santa Maria
- Bebidas Fruki S.A.
- Biscoitos Domelly
- Bonna Consultores Associados
- Box Braimp
- Box Clatex
- Box CV
- Box Demari
- Box Dudu
- Box Fritzen
- Box Heine Adami
- Box JR Comércio de Frutas
- Box Polar
- Box Requinte
- Box Zimmermann
- Br Frutas
- Bremil Ind. de Prod. Alimentícios Ltda.
- Capitania dos Portos do RS

- Carina Barchett
- Carlos Germano Tieth (Cageri)
- Carlos Roberto das Neves
- Carnes Nobres de Bagé
- Casa de Carne Rosa
- Castanha e Bianqui Ltda.
- Cataventus
- CDL São Sepé
- Cedeca – Centro de Defesa da Criança e do Adolescente
- Centro Cultural CEEE Érico Veríssimo
- Cereais Diamante Ltda.
- Claudinei Bierhals
- Claudio Neredio das Neves
- Claudio Ziekte
- Cleo Inácio Lanuis (Padaria Folhapé)
- Clube de Orientação de Santa Maria
- Colégio Marista Roque
- Colpo & Zanini Cerealista Ltda.
- Com. Buffon Combustíveis e Transp. Ltda.
- Comercial Zaffari Ltda.
- Comunidade Evangélica de Lajeado
- Comunidade Terapêutica Vida Nova
- Conab
- Confeitaria Dona Inês
- Cons. da Comunidade de Exec. Criminal da Comarca de RG
- Cooperativa Agropecuária Petrópolis Ltda.
- Cotrisel São Sepé
- Cotrisul
- Crizel e Santos – Mini Mercado Popular
- Curso Oceanologia
- CVI Refrigerantes
- Danone Ltda.
- Darci José Vicenzi
- Davenir Ribeiro
- David Rola Oliveira
- Decker Distribuidora de Aves Ltda.
- Degamel Com. de Frutas e Verduras Ltda. (Degasperli)
- Degasperli Atac. de Frutas e Verduras Ltda.
- Depart. de Genética UFRGS
- Dinda Alimentos Ltda.
- Dipel
- Diretório Acadêmico de Nutrição – Unifra
- Dist. de Alimentos Dias e Antiqueria Ltda.
- Dist. de Bananas Lumertz
- Dist. Transmangue
- Divisão de Merenda Escolar
- Docile Alimentos Ltda.
- Dolgener Alimentos Ltda. (Padaria Suíça)
- Domus Centro de Terapia de Casal e Família
- Dora Rosane Kranz
- Drogarias Manchester
- E. E. Fund. Santa Catarina
- Ecosul S.A.
- Edemar Germano Scheffer
- Edson José Vieira
- Elza Arrieche
- Emater
- Enduro Confeções

- Engenho São Bento
- Escola Borges
- Escola de Samba Dona Leopoldina
- Escola Factum
- Escola Marista Santa Maria
- Estágio Sul RH
- Evaristo Longoni
- Excelsior Alimentos S.A.
- Expasso – Expositores Associados
- F. Andreis Transp. Aquavários
- Faculdade de Nutrição IPA
- Faculdade de Nutrição UFPEL
- Femar
- Ferga Alimentos
- Fides
- Florestal Alimentos S.A. (Neugebauer)
- Fontana & Bergjohann Ltda. (Supermercado Arroioense)
- Frigorífico Leuin
- Frigorífico São José
- Gapes – Cons. em Nutrição
- Gelo Pop Ind. e Com. Ltda.
- Gilberto Silva
- Gilmar Zanrosso
- Grêmio Foot-Ball Porto Alegrense
- GRSA
- Grupo de Freqüentadores do Bar Opinião
- Guanabara Veículos
- Habit's – Canoas Fast Ltda.
- Hari Olari Leonhardt (Nutriovos)
- Hipermercado Carrefour
- Hortomercado Parobé
- Hospital Bruno Born
- Hotel Blue Tree Towers
- Iaias Leão
- Ibama
- Ilvo Weinert
- Inst. Amigos de Lucas
- Instituto Gaúcho de Futebol
- Instituto Riachuelo Ltda.
- Irmãos Caetaninho
- Irmãos Dietrich
- Isnart de Oliveira Bastos
- Isoldi Mielk
- Ivanildo Weinert
- J. L. Crizel e Cia. Ltda. – Mini Mercado Crizel
- J. Figuera & Cia. Ltda.
- Jaci Antônio Poloni
- Jesus Delmar Fernandes
- João Batista
- João Batista Bastos Nogueira
- Jorge Ventura
- Journal do Povo
- Journal O Correio
- José Antônio Bernardi
- José Bernardi
- Juliana Oliveira dos Santos
- Juliano Majolo (padaria)
- Khykopias Fotocópias e Encadernações Ltda
- Lar das Vovozinhas
- Larri dos Reis
- Laudinei Mailhah
- LD Imp. e Exp. de Alimentos Ltda. (Delazzari)
- Livraria Cultura
- Livraria Espírito
- Lojão Utillar
- Lucas Afflen

- Luis Antônio Linke Pereira
- Luis Mauro Santos
- Macondo Bar
- Mais Cursos e Concursos
- Macromix Supermercado
- Marcio Antonio de Borba ME (Delícias do Sítio)
- Márcio Luis Crus Barbosa
- Márcio Schaffer Daitx
- Marcos Dagostini
- Marcos Fenner
- Maria Mallmann e Cia. Ltda.
- Maria Oliveira
- Massas do Forte Ltda.
- Massas Romena
- Maureli Ferreira de Oliveira
- Maurício Erzen
- Mercadão do Produtor Érico Veríssimo
- Mercadinho e Fruteira Degasperli Ltda.
- Mercado Araújo
- Mercado da Kolônia
- Mercado do Sul
- Mercado e Açougue São Luis
- Mercado e Açougue Valdir
- Mercado Público
- (Banca 11, Box 01, 02, 03, 04, 05, 06 e 07)
- Mercado São Lucas
- Mercado Trojahn
- Mercadoria Noemia
- Mercopan
- Mico Carnes
- Miller Com. de Alimentos Ltda.
- Ministério da Agricultura e Abastecimento
- Moacir da Silva Gomes
- Moisés Padula
- Mundo Real
- Net Sul Comunicações Ltda.
- Nilton César Mattos de Oliveira
- Nuti – Núcleo Universitário da Terceira Idade
- Nutrella Alimentos Ltda.
- Nutrientes
- Oase – Lajeado
- Olívio Wegner
- ONG Mãos Unidas pela Vida
- Orandir Tavares
- Orion Veículos
- Padaria Anjo Azul
- Padaria Bel Pan
- Padaria Big Pão
- Padaria Cachoeirense
- Padaria Canalete
- Padaria Cia. do Pão
- Padaria Colombo
- Padaria do Comércio
- Padaria do Rio
- Padaria dos Pães e Opções
- Padaria e Confeitaria Bakers Shop Ltda. (Doce Mania)
- Padaria Gaúcha
- Padaria Ijuí
- Padaria Ki-Pão
- Padaria Lara
- Padaria Pão de Cheiro
- Padaria Ponche Verde
- Padaria Ponto Verde
- Padaria Rio Branco
- Padaria SM
- Padaria Trigal
- Padaria Vitrine Pães
- Parceiros Voluntários

- Parceiros Voluntários de Santa Maria
- Parmalat Brasil S.A.
- Patricia Boff
- Paulo Diniz Costa Aquino
- Paulo Martins
- Pelegrini e Hubner Ltda. (biscoitos)
- PET – EA Programa de Educação Tutorial
- Posto Becker
- Prefeitura Municipal de Itaíra
- Prefeitura Municipal de Santa Maria
- Primos Torrense
- Promilk Agropecuária e Laticínios Ltda.
- Rádio Oceano FM
- Randon S.A.
- RCA Transportes
- Rede Vivo Supermercados
- Rejane Salette Beuren ME (biscoitos)
- Remi Neuschrank
- Rotary Club Porto Alegre Bom Firm
- Rudi Rangelin
- Rudinei Mailhah
- RV Produtos Alimentícios Ltda. (Mercado 3 Guris)
- Sábado Solidário
- Salisgral Editora e Gráfica Ltda.
- Salomão Terapias Alternativas
- Santa Clara Cursos e Treinamentos Ltda.
- Schuh Alimentos Ltda.
- Sebrae
- Secraso
- Senac/RS
- Senac Rio Grande
- Senac Pelotas – FATEC
- Sesc Rio Grande Estação Verão/Maturidade Ativa/Academia
- Senai
- Sérgio Corrêa de Oliveira
- Sincars
- Sind. dos Auxiliares em Admin. Escolar
- Sind. dos Transportadores Autônomos de Bens RG
- Sindiatacadista
- Sindilojas
- SMCAS Rio Grande
- SMED Cachoeira do Sul
- SMED Porto Alegre
- Sport Club Internacional
- Subway 24 de Outubro
- Supermercado Center
- Supermercado Wollann
- Super Brás
- Super Lis
- Supermercado Alternativo
- Supermercado Bitencort
- Supermercado Econômico
- Supermercado Gecepel
- Supermercado Ki-preço
- Supermercado Somer
- Supermercado União
- Supermercado Vitória
- Supermercados Dois Irmãos
- Supermercados Tischler
- Totosinho
- Trans Henrique
- Tranships Brasil Ltda.

- Transportes Dalçóquio Ltda.
- Trigostoso Ind. e Com. de Alimentos Ltda.
- Ulbra
- Unifra
- Unilever Brasil Ltda.
- Uningá Santa Maria
- Usina Floravante
- VF Combustíveis Ltda. – Posto do Guto
- Valdir Antônio Hartmann
- Vandir Dias Figueiredo
- Vantuir Ferreira de Oliveira
- Vera Hill
- Viação Noiva do Mar
- Vida Doce Alimentos
- Vigilância Sanitária RG
- Vigilância Sanitária SJN
- Wilson Regelin
- Vitor de Souza
- Volnei Isoton
- VRS Ind. de Latic. Ltda. (Latvida)
- Wal Mart Brasil (BIG)
- Wilson Sons
- Wilson Wachop Buchweitz

ENVOLVA-SE

- ALL – América Latina Logística
- Anna e Anna Ind. e Com. Confeções Ltda.
- Atelier 4A Soluções em Costuras e Modelagens
- Aurea Reichart
- Bigg's Ind. e Com. Confeções Ltda.
- Biz Esporte Wear
- Cariátides Confeções Ltda.
- Carrefour Gravataí
- Central de Tecidos
- Chika Atual
- Confeitaria Armelin Ltda.
- Epos do Sul
- Estrutural Serviços Industriais
- Feito Flor
- Florestal Alimentos S.A.
- Gang – Com. do Vestuário Ltda.
- Glitter Ind. Com. Imp. e Exp. GR S.A.
- Graciosa Modas Ltda.
- GV Confeções Ltda.
- HI Confeções Ltda.
- Hidrowear
- Luft Logística Armazenagem e Transporte Ltda.
- Metamorfose Bonecos
- Mik Pilau
- Noeli de Fátima Ritter – Buscar 9
- Norma Especialidades
- Net Sul Comunicações
- Pano de Prato Com. e Confec. Ltda.
- Patmos Ind. de Confec. Ltda.
- Plastitex – Com. Import. e Exp. de Plásticos Ltda.
- Quimisa S.A.
- Rabusch Ltda.
- Renova Lavanderia e Toalheiro Ltda.
- Spaan
- Toledo Ganglisch
- Vera Lúcia Bodini
- Versátil Design



EXPEDIENTE: O informativo **MESA BRASIL SESC/RS** é uma publicação bimestral. – Endereço: Rua Dr. João Inácio, 247 – Porto Alegre/RS – Fone: (51) 3224.1268 – E-mail: mesabrasil@sesc-rs.com.br – Site: www.sesc-rs.com.br/mesabrasil. **Presidente do Sistema Fecomércio-RS, Sesc e Senac:** Zildo De Marchi **Diretor Regional:** Everton Dalla Vecchia **Coordenadora Técnica de Ações Sociais:** Marelane Beck Pinheiro **Sesc Comunidade:** Rua Dr. João Inácio, 247 – Porto Alegre/RS – Fone: (51) 3224.1268 **Mesa Brasil Rio Grande:** Rua Cristóvão Colombo, 360 – Fone: (53) 3231.6439 **Mesa Brasil Santa Maria:** Rua Olga Parcianello Lorenzi, s/nº – Caic – Fone: (55) 3223.2288 **Mesa Brasil Cachoeira do Sul:** Rua Ricardo Jesus Ferreira, 518 – Fone: (51) 3723.1101 **Mesa Brasil Caxias do Sul:** Ceasa – Rua Jacob Luchese, 3181 – Fone: (54) 3211.5943 **Mesa Brasil Vales do Taquari e Rio Pardo:** Rua Washington Luiz, 680 – Fone: (51) 3714.2266 **Mesa Brasil Erechim:** Rua Silveira Martins, 583/sala 01 – Fone: (54) 3522.8079 **Execução, Produção e Revisão:** Publicatio Design Editorial Ltda. – Fone/Fax: (51) 3013.1330 – www.publicatio.com.br **Diretora de Criação e Atendimento:** Andréa Costa **Diretor Editorial:** Vitor Mesquita **Jornalista Responsável:** Clarissa Eidelwein (clarissa@publicatio.com.br) – MTB nº 8.396 **Projeto Gráfico:** Rose Tesche **Fotos:** Divulgação Sesc/RS **Tiragem:** 4.000 exemplares **Impressão:** Ideograf