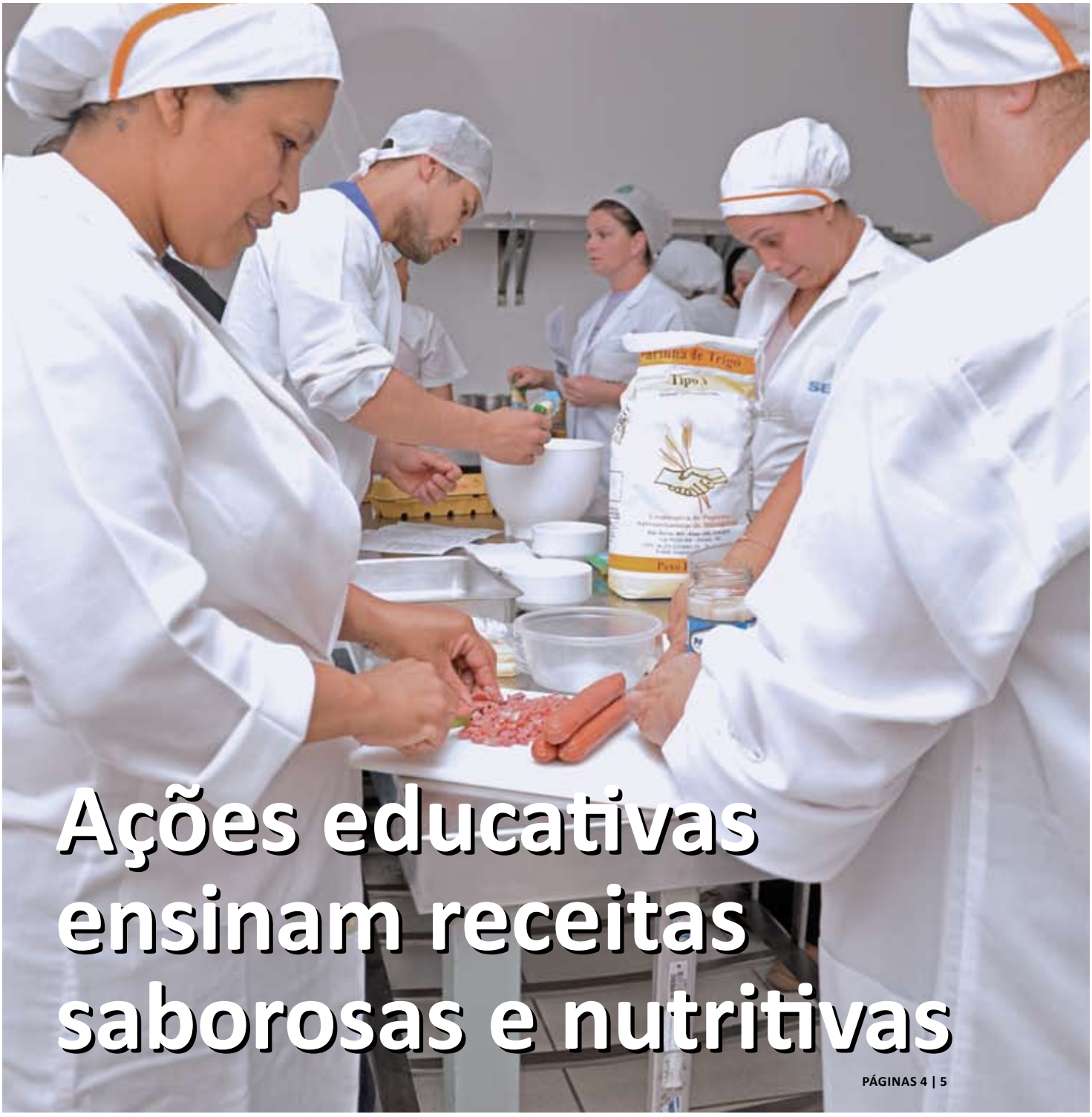
Ano VIII – nº 55 – Edição bimestral – Novembro/Dezembro 2012

INFORMATIVO

MESA BRASIL Sesc



Ações educativas ensinam receitas saborosas e nutritivas

PÁGINAS 4 | 5

Dia Nacional da Coleta de Alimentos arrecada 400 kg de doações
Página 3

Curso de Voluntariado incentiva a solidariedade ao Maturidade Ativa
Página 6

Dicas para tornar a ceia de Natal mais econômica e saudável
Página 7

João Alves

EDITORIAL

A rede do bem

Everton Dalla Vecchia
Diretor Regional do Sesc/RS

No mês em que comemoramos o Dia do Voluntariado, também acontecem os Encontros das Redes de Solidariedade do Sesc-RS. É momento de compartilharmos os resultados de 2012 com todos os envolvidos nas ações dos Programas Envolva-se e Mesa Brasil. Ainda é momento de conhecermos um pouco mais dessa grande rede de solidariedade, que envolve doadores, instituições receptoras, voluntários e parceiros em todas as regiões do Rio Grande do Sul.

Além desses encontros presenciais de final de cada ano, outra possibilidade de conhecermos mais sobre o Mesa Brasil Sesc é acompanhando o informativo. Nesta edição, um dos destaques é a matéria de ações educativas para elaboração de receitas com aproveitamento integral de alimentos. As ações do Dia Nacional da Coleta de Alimentos, o Curso de Voluntariado voltado ao Maturidade Ativa e dicas de como preparar uma ceia de Natal mais econômica e nutritiva também estão contemplados nesta publicação. Iniciativas de instituições sociais cadastradas no programa e o papel fundamental dos doadores também ganham as páginas deste informativo, pois além de propagarmos as boas práticas, procuramos dar transparência ao que compõe essa grande rede.

Agradecemos o empenho de todos em 2012 para que atingíssemos as metas e esperamos continuar com a dedicação e a parceria de cada doador, instituição, voluntário e colaborador para que façamos um 2013 ainda melhor.

Boa leitura!

COMO PARTICIPAR DO PROGRAMA MESA BRASIL

QUEM PODE SER DOADOR

- **Empresas doadoras de alimentos:** centrais de distribuição, supermercados, armazéns, padarias e indústrias que possuam alimentos excedentes ou sem valor comercial próprios para o consumo humano.
- **Empresas ou organizações doadoras de serviços ou produtos:** empresas de logística e postos de combustível, instituições públicas ou privadas e associações capazes de contribuir no desenvolvimento de ações educativas e demais serviços referentes à sua área de atuação.
- **Campanhas e eventos:** empresas, instituições públicas ou privadas, associações, agremiações, entre outras que desenvolvam eventos ou campanhas com fins de arrecadação de alimentos, produtos de higiene e limpeza.
- **Voluntários:** o programa recebe voluntários que podem auxiliar com ações educativas ou serviços.

VANTAGENS AO DOADOR

- **Certificação de Responsabilidade Social no Apoio ao Mesa Brasil Sesc/RS.**
- **Isenção do ICMS (Decreto nº 41577, de 03 de maio de 2002 – DOE de 06.05.2002) para os produtos e serviços doados ao Programa Mesa Brasil Sesc/RS.**

QUEM PODE PARTICIPAR

- **Instituições de assistência social e educacionais que atendam crianças, adolescentes, adultos, idosos, pessoas com deficiência e que sirvam refeição no local.**

DICA SOCIOAMBIENTAL

Com o calor e as chuvas típicas de verão – condições ideais para a reprodução do *Aedes aegypti* – é preciso intensificar os cuidados para evitar a proliferação dos mosquitos da dengue. Não deixe pneus, recipientes e embalagens que possam acumular água em locais abertos. Usando a Mosquitérica (veja abaixo), você pode identificar focos do inseto, evitando que ele pique as pessoas e transmita o vírus da dengue.

PASSO A PASSO

1. Cubra com tule a boca da garrafa. Use o anel do lacre como presilha.
2. Corte a garrafa em duas partes, servindo uma delas de copo e a outra, como um funil, será a tampa.
3. Lixe toda a superfície da tampa até torná-la áspera e fosca. Ela será a tampa da Mosquitérica.
4. Para estabelecer a altura ideal do nível da água, encaixe a tampa com o bico para baixo, dentro do copo. Marque o ponto médio com um pedaço de fita isolante.
5. Montagem: encha a parte do copo com água até o nível; coloque o alimento (quatro sementes de alpiste trituradas ou a pelota de ração felina) dentro d'água; posicione a tampa com o bico para baixo. Use a fita isolante para fixar as duas peças da Mosquitérica e vedar o espaço entre a borda do copo e a face externa da tampa.
6. Coloque a armadilha em local fresco e sombreado. Para saber se as larvas que apareceram são de *Aedes aegypti*, use o foco de luz de uma lanterna. Se as larvas fugirem da luminosidade serão dessa espécie.

Fonte: http://www.latec.ufrj.br/portaldadengue

RESULTADOS

INDICADORES	RESULTADOS DE 2011	RESULTADOS ACUMULADOS ATÉ NOVEMBRO DE 2012
QUANTIDADE DE DOAÇÕES DISTRIBUÍDAS (TONELADAS)	1.985.857,09	2.157.796
Número de pessoas beneficiadas	63.531	64.635
NÚMERO DE REFEIÇÕES COMPLEMENTADAS	27.742.286	30.091,924
Instituições receptoras cadastradas	784	697
Número de empresas doadoras e parceiras	622	582
Número de ações educativas	814	748
Número de pessoas capacitadas	18.182	15.953

DOADORES

Vegetais direto da lavoura

Incentivar o consumo e o reaproveitamento de vegetais é uma prática do Programa Mesa Brasil, que conta há mais de cinco anos com as doações do agricultor Marcos Alexandre D´Agostini. Ele planta cenoura e beterraba, com os dois irmãos, há 35 anos, em uma propriedade de 100 hectares, localizada em vila Lajeado Grande, em São Francisco de Paula. “Assim que fiquei sabendo da iniciativa comecei a participar. Não custa muito e está ajudando muita gente”, conta ele, orgulhoso.

Semanalmente, D´Agostini repassa ao programa em torno de 60 quilos de cenoura e 80 quilos de beterraba que não puderam ser vendidas na Ceasa, em Porto Alegre, e supermercados da Região Metropolitana gaúcha e de Santa Catarina. “Já é um costume da família ajudar os outros em ações como essa. Fazemos a doação de vegetais também para festas populares”, ressalta o produtor.

Na propriedade de São Francisco de Paula, segundo D´Agostini, é feito o plantio de vegetais, em sistema de rotação de culturas. “Trabalho na terra desde pequeno com meu pai e dois irmãos. É preciso ter muito cuidado para manter a qualidade dos produtos”, ensina o agricultor, informando que toda a produção é reaproveitada. “Às vezes são produtos que não têm mais mercado, devido a pequenos danos na hora da colheita, mas que mantêm o mesmo sabor. Eles são entregues ao Mesa Brasil e ao Banco de Alimentos e são direcionados a quem precisa”, explica. A sede do agronegócio fica na Fazenda Souza, em Caxias do Sul, onde são feitas a lavagem e a classificação dos produtos. “Eles saem embalados de lá, prontos para a venda nos supermercados”, completa.

Bruno Masotti/ Divulgação Banco de Alimentos

Cuidado: D´Agostini (à esquerda) mantém a qualidade dos produtos

CAMPANHA

Ação para incentivar o bem

A ONG Companhia das Obras (CDO) realizou uma campanha que tem como objetivo coletar alimentos para famílias carentes. Neste ano, o evento aconteceu no Atacadão da Sertório, em Porto Alegre. Com a ajuda do Mesa Brasil, o Dia Nacional da Coleta de Alimentos arrecadou 400 kg de itens não perecíveis, entre eles arroz, feijão, farinha, massa e enlatados. A iniciativa, que acontece anualmente no mundo inteiro, no segundo sábado de novembro, contou com a coordenação de um voluntário da CDO, o italiano Biagio D’Angelo. Ele se mostrou impressionado com a bondade dos porto-alegrenses: “Fiquei encantado com a simpatia e a solidariedade das pessoas que vivem aqui. Foi uma experiência lindíssima”, conta. D’Angelo já foi voluntário em outras edições brasileiras do Dia Nacional da Coleta de Alimentos, como em São Paulo, e em outros países, como Itália e Peru. A parceria com o Mesa Brasil, segundo ele, já está consolidada.

Caroline Corso

AÇÕES EDUCATIVAS

Liliane Moussalle/Divulgação Apae Rio Grande

Cores e diversão para a criançada da Apae Rio Grande

O Mesa Brasil levou à Apae Rio Grande uma ação educativa que engloba o universo das cores, alimentação saudável e muita diversão. A Oficina de Sanduíches Coloridos aconteceu em outubro e teve como público-alvo a turma da Etapa 3 de aprendizado, da qual participam crianças de 9 a 14 anos. A atividade, ministrada pela formanda em Nutrição Juliette Carvalho, teve como objetivo a inserção social de crianças com deficiência, em uma instituição que visa a reabilitação e assistências social e pedagógica para cerca de 230 pessoas. “Fomos responsáveis por levar os ingredientes, e os alunos participaram da separação dos produtos e montagem dos sanduíches, recebendo dicas sobre a importância das cores em uma refeição nutritiva”, conta Liliane Moussalle, assistente social do Mesa Brasil Rio Grande. Para ela, ações *in loco* trazem mais retorno às entidades: “Minha profissão é gratificante, pois temos como recompensa resgatar o hábito de realizar oficinas nas instituições.” A iniciativa, segundo Liliane, também possibilita que as crianças levem para dentro de casa o conhecimento que adquiriram.

Para a professora da Etapa 3 da Apae, Carla Lima, a dinâmica foi ao encontro das atividades já realizadas na associação. “Já temos um projeto ambiental que aborda, entre outros fatores, o cuidado consigo. A oficina de sanduíches caiu como uma luva, pois há alunos na turma que são compulsivos por comida”, declara a educadora, satisfeita com a parceria entre o Mesa Brasil e a Apae. “Colocamo-nos à disposição para realizar outras atividades bacanas como essa. Podemos trabalhar o debate sobre alimentação, que é importantíssimo, também com a família das crianças”, sugere. Também participaram da atividade as professoras Élida Benites e Rúbia Oliveira.

Oficina de Panetones qualifica profissionais

Fotos: Caroline Corso

A proximidade do Natal inspirou o Mesa Brasil a qualificar profissionais que trabalham na área da cozinha sobre um dos pratos mais típicos das festas do final de ano. A Oficina de Panetones ocorreu no dia 8 de novembro, na Unidade Operacional do Sesc Comunidade, em Porto Alegre. A iniciativa foi uma parceria com o Curso de Preparação ao Voluntariado, outra ação do Sesc, do qual a ministrante Gisa Nique, especialista em bombons, doces finos e *cupcakes*, também participou. A ação educativa buscou levar um Natal mais saboroso a diversos grupos sociais, que aprenderam receitas próprias da culinarista.

Conforme a nutricionista do Mesa Brasil, Ana Paula de Azevedo, a atividade objetivou capacitar funcionários de diversas instituições assistidas pelo programa. "Muitas vezes, as entidades recebem doações que não sabem como utilizar, a exemplo da castanha e das frutas cristalizadas", explica. "Tenho uma ligação muito forte com o ato de ensinar. Fico feliz em poder explorá-lo em oficinas como esta", afirma.

Participantes como a instrutora de Alimentação da Apae Porto Alegre Karolinne Amaral divertiram-se cozinhando com o Mesa Brasil. "Já fazíamos panetone, porém de maneira diferente. Aqui, a professora Gisa apresentou um meio mais prático de preparo, além do panetone salgado, que para mim é a maior novidade", diz a profissional, que atua há dois anos na entidade. A irmã Elaine Carvalho, educadora há cinco anos na Casa Marta e Maria – para recuperar dependentes químicos na capital gaúcha –, considerou a receita original: "Quando fui comunicada sobre a oficina, fiquei curiosa para aprender e levar as lições à comunidade. Essas iniciativas são interessantes para nós, pois nos ensinam a aproveitar o que é doado, gerando fundos para as instituições, além de propiciar o convívio com outras organizações".

A nutricionista Ana Paula Azevedo elogiou o empenho dos alunos, que deram um show à parte, demonstrando atenção às dicas, preocupação aos detalhes e muito bom humor. "Nossos retornos com essas ações educativas são sempre positivos. Percebemos que as pessoas vêm com o intuito de aprender." O Mesa Brasil conta com um canal de comunicação aberto, que considera todas as sugestões dos participantes em enquetes feitas na oficina, via e-mail e também por telefone.

INSTITUIÇÕES

Auxílio para as crianças do Cefasol

O Centro de Referência Familiar Recanto do Sol (Cefasol), de Santa Maria, é uma instituição social assistida pelo Programa Mesa Brasil há três anos. A entidade oferece o fortalecimento de potencialidades, melhor qualidade de vida e a simplificação da convivência familiar e social a crianças de 6 a 12 anos. O trabalho é realizado no contraturno escolar para 75 crianças, sendo 46 delas no turno da manhã e outras 29 à tarde. São pessoas de baixa renda, que geralmente chegam ao instituto por meio do Conselho Tutelar. Estão envolvidos no auxílio aos pequenos 26 colaboradores, entre eles pedagogas, psicólogas, assistentes sociais, serviços gerais, cozinheiras, advogados, dentistas e voluntários. Eles oferecem oficinas de percussão, violão, flauta, violino, teclado, dança gaúcha, canto, educação física e informática. A diretora, Irmã Maria Luiza Londero, foi a responsável por buscar a ajuda do Mesa Brasil: "Trabalhei em uma escola de educação infantil em Cachoeirinha que recebia doações do programa", conta. Além de receber semanalmente leite e iogurte, também são concedidos produtos como pão, farinha e sucos. Para a Irmã, o maior benefício da parceria são as atividades educativas desenvolvidas. "O alimento sempre é bem-vindo, mas o Mesa Brasil também oportuniza cursos e palestras para que os funcionários realizem o trabalho da melhor maneira possível, e leva essas iniciativas para as crianças também", diz.

Arquivo pessoal

Incentivo ao voluntariado no Maturidade Ativa

Incentivando a prática da solidariedade, o Sesc, com apoio do Mesa Brasil, realizou de 5 a 9 de novembro, no Sesc Redenção, em Porto Alegre, o Curso de Preparação ao Voluntariado. O projeto, que já contou com outras edições abertas ao público, foi voltado pela primeira vez aos integrantes do Clube Sesc Maturidade Ativa. "A ideia é motivar os participantes do clube a continuar no voluntariado. Foi preciso fazer mais uma reformulação da oficina, para que esta fosse bem aproveitada por eles", explica a responsável técnica pelo curso e assistente social do Sesc Comunidade, Luciana Basile. Para a presidente do Grupo Redenção, Fani Bordalo, o objetivo da ação foi concretizado: "O curso foi muito bom e instrutivo, e agregou aos valores e princípios do clube. Com certeza, se tiver oportunidade, pretendo participar novamente", garante.

Luiza Muttoni

Encontro proporciona a troca de experiências

As sete unidades do Mesa Brasil no Estado participaram do Encontro Técnico, no Sesc Campestre, em Porto Alegre. Além de estreitar os laços e capacitar os profissionais atuantes, o evento promoveu, nos dias 30 e 31 de outubro, debates sobre os pilares e diretrizes do programa. A atividade também serviu como oportunidade de estudo e atualização do Procedimento Regional, que orienta a execução das ações do Mesa Brasil.

Caroline Corso

Para a assistente social do Sesc Comunidade, Luciana Basile, o encontro foi uma oportunidade de trocar experiências com os colegas do interior. "É importante nortear e alinhar as propostas junto às outras sedes. Por isso, as decisões são tomadas em conjunto", afirma ela, destacando qual será a novidade da área para o próximo ano. "Tornaremos as demandas mais claras e o contato com as instituições sociais mais intenso e próximo", assegura. A reunião presencial é a principal vantagem vista pela nutricionista do Mesa Brasil Cachoeira do Sul, Débora Martins. "As orientações geralmente são feitas através de audioconferências, mas neste encontro todos falam a mesma língua."

GASTRONOMIA

Economia e praticidade na ceia natalina

Olga Lyubkina/ shutterstock

Muitas são as lendas que englobam o surgimento da ceia de Natal. Para os cristãos, o encontro representa a última ceia de Jesus Cristo com os apóstolos, enquanto a literatura diz que o costume está relacionado a um antigo hábito europeu de deixar as portas das casas abertas em 25 de dezembro, para comemorar a data com peregrinos e viajantes. Cada país possui seus costumes: na Rússia e na Polônia não se come carne vermelha, na Austrália o jantar é realizado na praia, enquanto na África do Sul degusta-se a ceia no lado de fora das residências. Já na Jamaica um dos pratos principais é a ervilha, e na Alemanha come-se carne de porco na noite de Natal.

Peru, arroz, frutas secas, panetones, castanhas e nozes são alguns dos alimentos que recheiam a ceia natalina das famílias brasileiras. A nutricionista do Mesa Brasil, Ana Paula Azevedo, diz que o ideal é não exagerar nos doces, refrigerantes e bebidas alcoólicas. "É comum expor alimentos perecíveis, como carnes e saladas que contêm ovos e maionese, à temperatura ambiente por muito tempo, o que pode causar uma intoxicação alimentar", alerta. Como acompanhamento, ela sugere frutas *in natura* (ricas em minerais, fibras e vitaminas) para composição de doces e sucos, patês de talos e de vegetais, como berinjela, tomate e espinafre, e cascas nas saladas frias, como as de melancia, abóbora e melão.

Segundo Ana Paula, também é possível reaproveitar as sobras dos alimentos no dia posterior à ceia, gerando economia de até R$ 15. "O peru pode ser utilizado em tortas salgadas, quiches, bolinhos ou salpicão. A farofa pode ser incrementada com frutas secas, ovos picados e azeitonas", sugere ela, informando que os vegetais servem para fazer risotos ou bolinhos. "E o arroz à grega pode ser empregado em tortas salgadas de arroz ou suflês", recomenda.

A receita deste mês é o panetone salgado *(acompanhe abaixo)*, que fornece energia, mas deve ser consumido com moderação, por ser um carboidrato. Nos panetones doces, Ana Paula destaca alguns benefícios: "As castanhas contêm gorduras benéficas para o coração, vitaminas do complexo B e minerais como cálcio, fósforo e selênio, que garantem a longevidade. As frutas secas contêm fibras que auxiliam no bom funcionamento do intestino."

RECORTE E COLECIONE

PANETONE SALGADO

Mesa Brasil Porto Alegre

Caroline Corso

Ingredientes

3 ovos / 100g de manteiga amolecida / 1 colher (sopa) de açúcar / 1 envelope de fermento biológico seco / 50g de queijo parmesão ralado / 1 copo de água morna / 500g de farinha de trigo

Recheio

1 xícara (chá) de uvas passas sem semente / 1 xícara (chá) de queijo mozzarella em cubos / 1 xícara (chá) de retalhos de frios / palmito e tomate picado / sal a gosto

Cobertura

Tomate-cereja, palmito picado, linguiça picada ou folhas de manjericão

Modo de preparo

Misturar em uma vasilha os ingredientes da massa até que fique homogênea, porém "grudenta" e úmida. Deixar descansar por 15 minutos. Colocá-la em uma tigela untada com farinha de trigo e misturar com os ingredientes do recheio. Deixar descansar por 30 a 40 minutos, até que ela dobre de tamanho. Assar em forno pré aquecido por 20 minutos e, após, diminuir a temperatura para dourar. Antes de levar o panetone ao forno a cobertura deve ser acrescentada.

PARCEIROS E DOADORES

CACHOEIRA DO SUL

13º GRUPO DE ARTILHARIA E COMBATE
3°BATALHÃO DE ENGENHARIA E COMBATE
ABO REG. VALE DO JACUÍ CENTRO
ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE ODONTOLOGIA
ACAPI - ASSOCIAÇÃO CACHOEIRENSE DE APICULTORES
AÇOUGUE E MERCEARIA JEREMIAS
ADÃO BANANEIRO
ARMAZÉM E MERCEARIA UBERLÂNDIA
ARMAZÉM MATEUS
ASSOCIAÇÃO CULTURAL TRADICIONALISTA
AVANTI SISTEMAS MECANIZADOS - JOHN DEERE
CASA DA CARNE ROSA
CASA DE CARNES LEUSIN
CÍRCULO OPERÁRIO CACHOEIRENSE
COLÉGIO IMACULADA CONCEIÇÃO
COLÉGIO MARISTA ROQUE GONÇALVES
COLÉGIO ULBRA SÃO PEDRO
COTRISUL - COOPERATIVA TRITÍCULA
CAÇAPAVANA
DIPEL PAPELARIA
ENDURO CONFECÇÕES
E.E. BORGES DE MEDEIROS
HOSPITAL DE CARIDADE E BENEFICÊNCIA
UNIDADE REGIONAL DO IMAMA
INDUCAL - INDÚSTRIA DE CALCÁRIO DE CAÇAPAVA DO SUL
JORNAL DO POVO
JORNAL O CORREIO
LOJÃO UTILAR
MERCADO ARAÚJO
MERCADO DA KOLÔNIA
MERCADO KAISER
MERCADO TROJAHN
MERCEARIA NOEMIA
MERCEARIA PADRE RÉUS
MICO CARNES
MINIMERCADO SÃO LUCAS
MINIMERCADO NO PONTO
PADARIA BIG PÃO
PADARIA CACHOEIRENSE
PADARIA DO COMÉRCIO
PADARIA E CONFEITARIA ANJO AZUL
PADARIA E CONFEITARIA BEL PAN
PADARIA LARA
PADARIA PONCHE VERDE
PADARIA PONTO VERDE
PADARIA TRIGAL
RETIFICADORA FOGLIATO
SEBRAE
SENAC
SERVICON – ESCRITÓRIO DE CONTABILIDADE
SINDILOJAS VALE DO JACUÍ
SÍTIO DOIS IRMÃOS
SUPERMERCADO ALTERNATIVO
SUPERMERCADO BITTENCOURT
SUPERMERCADO CENTER
SUPERMERCADO ECONÔMICO
SUPERMERCADO KI PREÇO
SUPERMERCADO SOMER
REDE TISCHLER DE SUPERMERCADOS
SUPERMERCADO UNIÃO
SUPERMERCADO VITÓRIA
TREVISAN ALIMENTOS
ULBRA CAMPUS CACHOEIRA DO SUL

CAXIAS DO SUL

ARONES PALANDI
RS/CEASA ADÉLIO JOÃO WEBER
BAKELITSUL
BIG CAXIAS
TROCA SOLIDÁRIA (PREFEITURA MUNICIPAL DE CAXIAS)
RS/CEASA – ALCIDES BASSO
VILMAR BOFF
RS/CEASA – ANTÔNIO JOSÉ ISOTON
RS/CEASA – GABRIEL BERTÉ
JORGE PALANDI
MARCOS D´AGOSTINI
PADARIA RIO BRANCO
PATRÍCIA BOFF
RANDON S/A
RECANTO SOLIDÁRIO (BANQUINHO)
RS/CEASA – GILMAR DAMIN
RS/CEASA – LARRI DOS REIS
RS/CEASA – ADEMIR GADINI
RS/CEASA – ANELIS UES
RS/CEASA – ANSELMO HANSEN
RS/CEASA – ARI TURELLA
RS/CEASA – ARLINDO PICCOLI
RS/CEASA – ASTOR STEFFEN
RS/CEASA – BOX CLATEX
RS/CEASA – BOX BRAIMP COM DE FRUTAS E VERDURAS
RS/CEASA – BOX CV
RS/CEASA – BOX DEMARI
RS/CEASA – BOX DUDU
RS/CEASA – BOX FRITZEN
RS/CEASA – BOX GIRELLI
RS/CEASA – BOX JR
RS/CEASA – BOX KRASBURGER
RS/CEASA – BOX POLAR
RS/CEASA – BOX REQUINTE COM DE FRUTAS E VERDURAS
RS/CEASA – BOX RSA
RS/CEASA – BOX ZIMMERMANN FRUTAS SELECIONADAS
RS/CEASA – DARCI VICENZI
RS/CEASA–DAVENIRRODRIGUESRIBEIRO
RS/CEASA – EVARISTO LONGONI
RS/CEASA – FP
RS/CEASA – HEINE ADAMI
RS/CEASA – HÉLIO ROGELIN
RS/CEASA – ILSO ROMEU MALDAMER
RS/CEASA – ISAÍAS LEÃO
RS/CEASA – ISOLDI MIELKE
RS/CEASA – JACI POLONI
RS/CEASA – JOSÉ BERNARDI
RS/CEASA – JOSÉ KREWER
RS/CEASA – JUAREZ SCHESSFR
RS/CEASA – MARCIO DAITX
RS/CEASA – MOACIR PUTTON
RS/CEASA – ROBERTO VERGANI
RS/CEASA – ROSALINO ISOTON
RS/CEASA – VALDIR HARTMANN
RS/CEASA – VANDERLEI ANDRIGHETTI
RS/CEASA – VANDERLEI SASSERON
RS/CEASA – VILSON REGELIN
SÁBADO SOLIDÁRIO
RS/CEASA – RUDI RANGELIN
TANIA ANDREIA WEBBER
RS/CEASA – JAIME UES
RS/CEASA – HUGO PEDROTI
RS/CEASA – FLÁVIO CALGARO
BAKELITSUL
RS/CEASA – RENATO HARENHART
RS/CEASA – IVO ZANELLI
WEATHERFORD
MARCOPOLO
SIRECOM

ERECHIM

COMIL ÔNIBUS S.A.
CENTRO DE INTEGRAÇÃO EMPRESA ESCOLA – CIEE
INST. NACIONAL DO SEGURO SOCIAL
BRENDLER CONFECÇÕES LTDA.
CFC JAT
ESCOLA IMLAU
IFRS CAMPUS ERECHIM
FUNCIONÁRIOS DA CAIXA ECONÔMICA FEDERAL
UNIVERSIDADE FED. FRONTEIRA SUL
ROTARACT CLUB DE ERECHIM
COLÉGIO MARISTA MEDIANEIRA
CASSUL COM. DE AGROPECUÁRIOS LTDA.
HORTIFRUTIGRANJEIROS E SUPERMERCADO TAMANINI
SENAC ERECHIM
PRESTO INDUSTRIAL
PECCIN S/A
MATURIDADE ATIVA SESC ERECHIM
GARRA PRÉ VESTIBULAR
FARINHAS DONA ANA
SUPERMERCADO QUERÊNCIA
AURORA ALIMENTOS – AVES
AURORA ALIMENTOS – SUÍNOS
FÁBRICA DE RAÇÕES AURORA ERECHIM
PREFEITURA MUNICIPAL DE ERECHIM
PREFEITURA MUNCIPAL DE GAURAMA
PREFEITURA MUN. BARÃO DE COTEGIPE

LAJEADO

MERCADO 3 GURIS
ASSOCIAÇÃO COM. E IND. DE LAJEADO
AMALFI IND. DE ALIMENTOS LTDA.
AVÍCOLA LEDUR LTDA.
BEBIDAS FRUKI S/A
BISCOITO ZECA
BISCOITOS BEUREN
BREMIL INDÚSTRIA DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS LTDA.
CÂMARA DE COMÉRCIO, INDÚSTRIA E SERVIÇOS DE VENÂNCIO AIRES
CASA D'ITÁLIA DE VENÂNCIO AIRES
CÂMARA DE DIRIGENTES LOJISTAS DE LAJEADO
CENTRO COMUNITÁRIO EVANGÉLICO
COLÉGIO SÃO LUIS DE STA. CRUZ DO SUL
DECKER DISTRIBUIDORA DE AVES LTDA.
DEFESA CIVIL REGIONAL
DEGASPERI ATACADISTA
DEGASPERI SÃO CRISTÓVÃO
DELAZZERI ATACADISTA
DELÍCIAS DO SÍTIO
DOCILE ALIMENTOS LTDA.
DUPONT DISTRIB. DE ALIMENTOS LTDA.
BBQ IND. E COM. DE RECICLADOS LTDA.
ESPECIALIDADES VANDREA
AGROINDÚSTRIA ESTRELA DO VALE
EXCELSIOR ALIMENTOS S.A.
FRUTTI D' ITÁLIA
FRUTTI QUALITÁ
GERMANI ALIMENTOS LTDA.
GRANJA CAGERI
GRANJA NUTRIOVOS
IRMÃOS CAETANINHO
ITALIANINHO ALIMENTOS LTDA.
VRS IND. DE LATICÍNIOS LTDA. – LATVIDA
LIONS CLUBE CENTRO LAJEADO
MARIA MALLMANN E CIA LTDA
MASTER MIND TREINAMENTOS
REDE VALE DE COMUNICAÇÃO LTDA. – JORNAL O INFORMATIVO
PADARIA MAJOLO
PADARIA SCHUH
PADARIA SUÍÇA
PREFEITURA MUNICIPAL DE LAJEADO
PREFEITURA MUNICIPAL DE ESTRELA
PREFEITURA MUNICIPAL DE VENÂNCIO AIRES
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA CRUZ DO SUL
AVÍCOLA WILGEN LTDA – PRIMAVES
PROMILK AGROPECUÁRIA E LATICÍNIOS LTDA.
RÁDIO VENÂNCIO AIRES LTDA.
SOCIEDADE RÁDIO DIFUSORA ENCANTADENSE LTDA. – ENCANTO FM
SECRETARIA DO MEIO AMBIENTE ESTRELA – SALA VERDE
SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM COMERCIAL DE LAJEADO
SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM COMERCIAL DE SANTA CRUZ
SECRETARIA DE SAÚDE DE LAJEADO
SINDICABES DO VALE DO TAQUARI
SINDILOJAS LAJEADO
SINDILOJAS DE SANTA CRUZ
SINDICATO DOS TRABALHADORES RURAIS DE LAJEADO
SULVIAS SA CONCESSIONÁRIA DE RODOVIAS
SUPER ZART LTDA.
MILLER COMÉRCIO DE ALIMENTOS LTDA
SCAPINI TRANSPORTE E LOGÍSTICA LTDA.
TRIGOSTOSO IND. E COM. DE ALIMENTOS LTDA.
UNIMED VTRP
UNIVERSIDADE DE SANTA CRUZ DO SUL
RÁDIO CRUZEIRO DE VENÂNCIO AIRES LTDA.
VIGILÂNCIA SANITÁRIA DE LAJEADO
HOSPITAL BRUNO BORN – HBB

PORTO ALEGRE

ZELDA DAL'MOLIN GOURMET
VONPAR
UNIAGRO
UNILEVER
TRANSHENRIQUE
TOTOSINHO
SINDILOJAS DE GRAVATAÍ
SINDIATACADISTA
SENAC
ROTARY BOM FIM
RITTER ALIMENTOS
REDE LA SALLE
PIÁ COOPERATIVA
PEPSICO
PÃES TAAUGE
PAVIOLI
PAULINAS
PASTORAL DA PUCRS
PADARIA IJUÍ
NUTRIENTES
NUTRI EXCELLENTIA
NESTLÉ
MERCOPAN
MERCADÃO DO PROD. FEIRA EPATUR:
- BANCA VITELIO
- BANCA VANDERLEI
- BANCA MARCO ANTÔNIO
- BANCA JOSE BATISTA
- BANCA JOÃO LUIS RAMOS
- BANCA IVAN
- BANCA FERNANDO
- BANCA CLÓVIS
- BANCA PEDRO PAULO BANDEIRA
- BANCA JORGE LUIS
- BANCA IRES ROCHA
- BANCA GERSON ATKSOM
- BANCA CARLOS AUGUSTO
- BANCA LUCAS GAYER
- BANCA ROSANGELA
- BANCA LAURO
- BANCA LAIRTON
- BANCA DANIEL
MERCADÃO DO PROD. FEIRA ÉRICO VERÍSSIMO
MEDIALUNAS CALENTITAS
MASSAS ROMENA
MASSA DO FORTE
LITORAL FRUTAS
LIVRARIA CULTURA
LB ALIMENTOS
KRAFT FOODS
CEASA
- JACOBY
- COMERCIAL WINTERS
- COMERCIAL DOS SANTOS
- COBIG
- BORELLI
- ALBERTO
INSTITUTO DESPERTAR PARA SER
INSTITUTO DE PSICOLOGIA UFRGS
IDG - INSTITUTO DE DESENV. GLOBAL
IDEST
IBAMA
HABIB'S
GECEPEL SUPERMERCADO
GESA PRODUTOS ECOLÓGICOS
FRUTIL COMÉRCIO DE BANANAS
FMG - FED. DAS MULHERES GAÚCHAS
CONAB
FIJO - FUND. IRMÃO JOSÉ OTÃO FIDES
FEIRA ECOLÓGICA - JOSÉ BONIFÁCIO
FEIRA ECOLOGICA GETÚLIO:
- AGE/OLAIR
- TON DE MORAES
- NEI BEHENER
- JONATA COELHO
FADERS
EXCELSIOR
EVOLUCIN
ESIPP – ESTUDOS INTEGRADOS EM PSICOTERAPIA PSICANALÍTICA
ESC. DE SAMBA JD. DONA LEOPOLDINA
ESCOLA FACTUM
ECOCITRUS
DOMUS – CENT. DE TERAPIA DE CASAL E FAMÍLIA
DISTRIBUIDORA DE BANANAS LUMERTZ
DINDA ALIMENTOS
DEPARTAMENTO DE GENÉTICA
DANONE
DA HORTA – HORTIFRUTIGRANJEIRO
CLARITA DELICIA DE PÃES
CONCEPA CONCESSIONÁRIA DE RODOVIA OSÓRIO-PORTO ALEGRE
COMERCIAL ZAFFARI
CONS. MUN. DE ASSIST. SOCIAL ATIVO
CENTRO TÉCNICO HIMALAIA
CENT. CULTURAL CEEE ÉRICO VERÍSSIMO
CARREFOUR
CARINA BARLETT
CATAVENTUS
BARBARELLA BAKERY
GRUPO DE FREQUENTADORES DO BAR OPINIÃO
BANCO DE ALIMENTOS DA CEASA
ATACADÃO
ATENTO
BRAMBILA ATACADÃO
AMIGOS DO PESO
ALTAIR KOLCENTI
COMITÊ DE AÇÃO DA CIDADANIA
AAPECAN

RIO GRANDE

AMIGO DO MESA
BRIGADA MILITAR AMBIENTAL
CENTRO DE FORMAÇÃO ESCOLA VIVA
COMUNIDADE TERAPÊUTICA VIDA NOVA
DROGARIAS MANCHESTER
EMATER/RS
HORTIFRUTIGRANJEIROS MUNICIPAL:
ALEX ROLA DE OLIVEIRA
ARCY CUMMACH
DAVID OLIVEIRA
DORA ROSANE
EDEMAR GERMANO SCHEFFER
GILBERTO SANTOS VARGAS
GILBERTO SILVA
IRMÃOS DIETRICH
ISNART OLIVEIRA
IVANILDO WEINERT
JOÃO BATISTA
JORGE VENTURA
LAUDINEI MAILAHN
LUIS MAURO SANTOS
MARCOS FENNER
MARIA OLIVEIRA
MAURELI PEREIRA
MAURÍCIO ERDZEN
MOACIR DA SILVA
NILTON CÉSAR
OLIVIO WEGNER
ORANDIR TAVARES
RUDINEI MAILAHN
SERGIO CORRÊA
VANDIR DIAS
VITOR DE SOUZA
IBAMA
ONG GENTE EM AÇÃO
PADARIA CIA DO PÃO
PADARIA DO CANALETE
PADARIA FIDALGA
PADARIA GAÚCHA
PADARIA KI - PÃO
PADARIA PÃES E OPÇÕES
PANIFÍCIO COLOMBO
PESCAL S/A ENTREPOSTO FRIGORÍFICO
POLÍCIA FEDERAL
POSTO DO GUTO
PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO GRANDE
PRIMOS TORRENSE
RECEITA FEDERAL
SEBRAE
SENAC PELOTAS
SENAC RIO GRANDE
SESC PELOTAS
SESC RIO GRANDE
SUPERMERCADOS GUANABARA – FILIAIS
TEIXEIRA JR, HIPER, BRITO E CASSINO

SANTA MARIA

AGRIMEC
ARROZ GAUCHÃO
CEREALISTA ZANINI E COLPO LTDA.
CONAB RS
CVI REFRIGERANTES
DISTRIBUIDORA DE BANANAS LUMERTZ
EMATER
ATACADÃO – SANTA MARIA
BASE AÉREA DE SANTA MARIA
CORINTIANS ATLÉTICO CLUBE
CENT. SOCIAL SANTO ANTÔNIO, JÚLIO DE CASTILHOS
COMITÊ GAÚCHO DE AÇÃO E CIDADANIA
INTERAGE CENTRO DE ATENÇÃO À SAÚDE E BEM-ESTAR
J.FIGHERA E CIA LTDA.
LAR DAS VOVOZINHAS
PADARIA CHEIRO DE PÃO
RECEITA FEDERAL DO BRASIL
RIACHUELO PRÉ-VESTIBULAR
RÚSTICA DE ITAARA
REDE VIVO SUPERMERCADOS
SESC SANTA MARIA
UNINGÁ SM
APAE SANTIAGO
ASILO VILA ITAGIBA
ASILO OSCAR PITHAN
ASSOCIAÇÃO SANTO ANTONIO
CLÍNICA DE PSICOLOGIA ABREGE
COMUNIDADE TERAPEUTICA ANTONIO E MARIA
COMITÊ GAÚCHO DE AÇÃO
ESCOLA MARISTA SANTA MARTA
ESCOLA PROVIDÊNCIA
ESCOLA FRANCISCO LISBOA
LAR DE MIRIAM E MÃE CELITA
ONG INFÂNCIA AÇÃO
OSCIP BANDEIRA SOCIAL
POSTO SANTA LÚCIA
PROJETO TAIFA
SENAC SANTA MARIA
TNT TRANSPORTES
PREFEITURA MUN. DE SANTA MARIA
UNIFRA
PARCEIROS VOLUNTÁRIOS

Fecomércio RS | Sesc

EXPEDIENTE: O informativo MESA BRASIL Sesc/RS é uma publicação bimestral.
Endereço: Rua Alberto Bins, 665/5°andar, Porto Alegre/RS – **Fone:** (51) 3284-2176 – **E-mail:** mesabrasil@sesc-rs.com.br
Site: www.sesc-rs.com.br/mesabrasil. – **Presidente do Sistema Fecomércio-RS/Sesc/Senac e do Conselho Regional do Sesc/RS:** Zildo De Marchi – **Diretor Regional:** Everton Dalla Vecchia – **Coordenadora Técnica de Ação Comunitária:** Arlei Márcia Weide **Sesc – Comunidade:** Rua Dr. João Inácio, 247, Porto Alegre/RS – Fone: (51) 3224-1268 – **Mesa Brasil Rio Grande:** Rua Cristóvão Colombo, 360 – Fone: (53) 3235-6513 – **Mesa Brasil Santa Maria:** Rua Olga Parcianello Lorenzi, s/n° – 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 Francisco Oscar Carnal, 468 – Fone: (51) 3714-2266 – **Mesa Brasil Erechim:** Rua Silveira Martins, 583/sala 01 – Fone: (54) 3522-8076
Execução e Produção: TEMÁTICA PUBLICAÇÕES – www.tematica-rs.com.br – Fone/Fax: (51) 3346-1194 – **Jornalista Responsável:** Fernanda Reche (MTb 9474) – **Textos:** Cláudia Boff, Patricia Campello e Luiza Muttoni – **Diagramação:** Ramiro Bastos – **Revisão:** Flávio Dotti Cesa – **Projeto Gráfico:** Alexandre Gourques – **Foto de capa:** Caroline Corso – **Tiragem:** 1.350 exemplares – **Impressão:** Ideograf