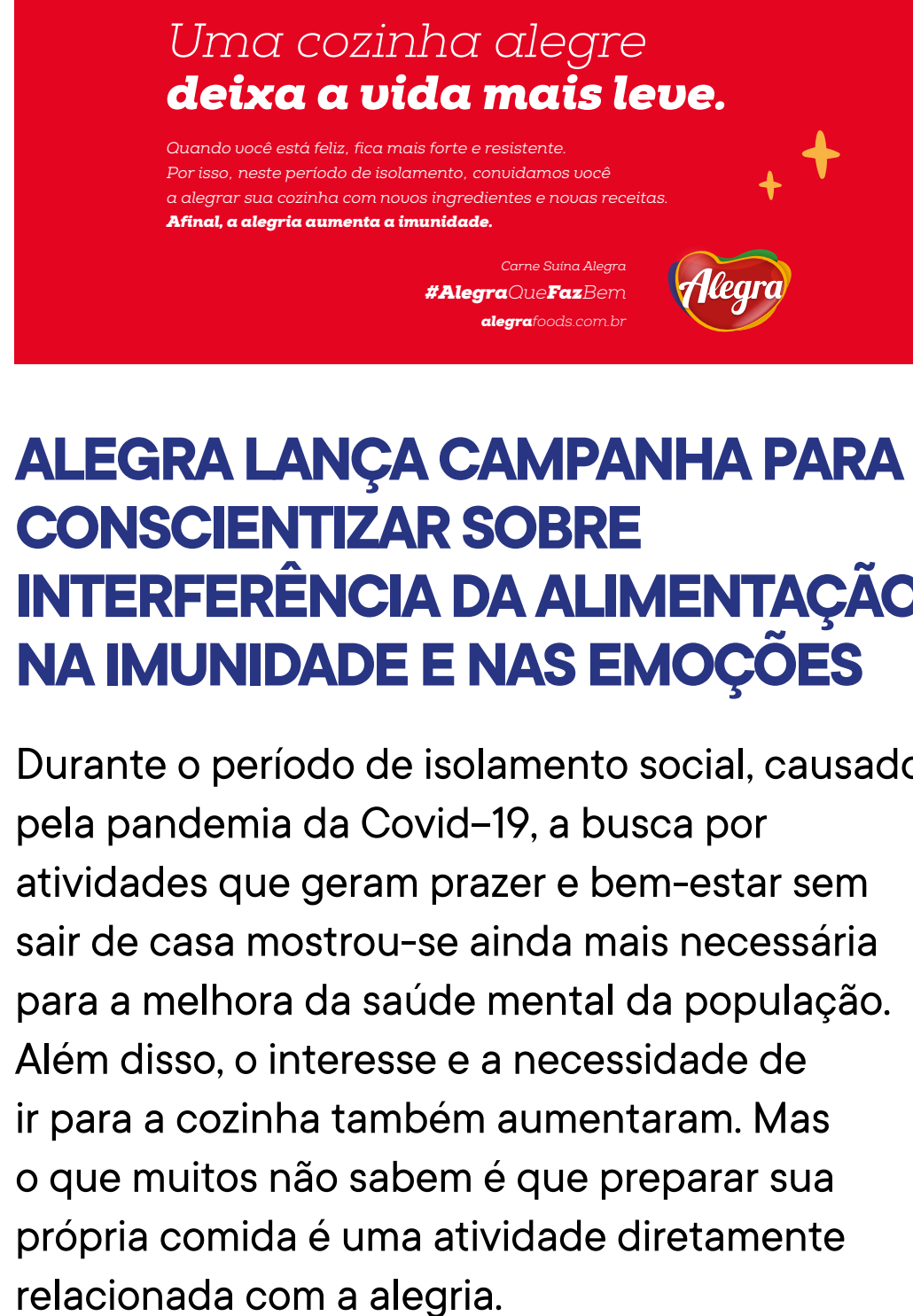


FRÍSLIA EM FOCO

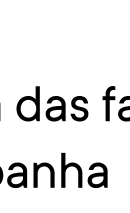
INFORMAÇÕES COM A QUALIDADE FRÍSLIA!



Uma cozinha alegre deixa a vida mais leve.

Quando você está feliz, fica mais forte e resistente. Por isso, neste período de isolamento, convidamos você a alegrar sua cozinha com novos ingredientes e novas receitas. Afinal, a alegria aumenta a imunidade.

Com a Saída Alegre
#AlegraQueFazBem
alegra@coab.com.br



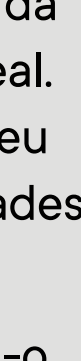
ALEGRA LANÇA CAMPANHA PARA CONSCIENTIZAR SOBRE INTERFERÊNCIA DA ALIMENTAÇÃO NA IMUNIDADE E NAS EMOÇÕES

Durante o período de isolamento social, causado pela pandemia da Covid-19, a busca por atividades que geram prazer e bem-estar sem sair de casa mostrou-se ainda mais necessária para a melhora da saúde mental da população. Além disso, o interesse e a necessidade de ir para a cozinha também aumentaram. Mas o que muitos não sabem é que preparar sua própria comida é uma atividade diretamente relacionada com a alegria.

Para levar esse recado para a casa das famílias brasileiras, a Alegria lançou a campanha #AlegraQueFazBem. A campanha reforça uma mensagem muito importante, já comprovada pela ciência: os sentimentos e a alimentação estão diretamente ligados. De acordo com a psicóloga e professora da Universidade Positivo, Janete Knapik, o prazer de preparar uma refeição, combinar e harmonizar sabores ou criar um novo prato faz com que as pessoas relacionem a alimentação com sensações de prazer e alegria.

O cuidado com momentos que promovem alegria e, conseqüentemente, geram relaxamento e lazer, se torna ainda mais essencial nesse período, já que o estresse está ligado à redução da imunidade. E, para auxiliar nesse processo, alguns alimentos relacionados ao aumento da resistência podem ajudar.

Quer saber quais são eles? Então clique e confira a matéria na íntegra em nosso blog.



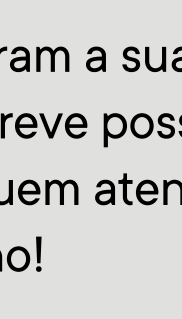
PARQUE HISTÓRICO PARTICIPA DA SEMANA NACIONAL DE MUSEUS

A Semana Nacional de Museus é um evento organizado pelo Instituto Brasileiro de Museus (Ibram) e que mobiliza centenas de instituições culturais brasileiras a realizarem ações com o intuito de celebrar o Dia Internacional de Museus, 18 de maio. Com o tema Museus para a Igualdade: diversidade e inclusão, a 18ª edição do evento acontece virtualmente, pois os museus seguem fechados como forma de prevenção ao contágio ao COVID-19.

O Parque Histórico de Carambeí, como renomados museus centenários, participa da Semana de Museus com ações virtuais. São 14 exposições virtuais disponíveis para visitação online e gratuita, com temas diversos que vão de práticas alimentares, arte decorativa na residência de imigrantes à presença negra na antiga colônia. Clique aqui para conferir as exposições virtuais.



COMUNICADOS



PLANO DE CONTINGÊNCIA - PECUARIA

Devido à atual conjuntura da pandemia, entendemos que a possibilidade da entrada da Covid-19 nas propriedades é uma ameaça real. Por esse motivo, o Setor Pecuário desenvolveu um Plano de Contingência para as propriedades de leite e suínos.

Utilize esse modelo como base e desenvolva-o, juntamente com o seu Técnico Responsável, levando em conta todas as particularidades da sua operação.

Continue tomando todas as medidas de prevenção em suas propriedades para diminuir as chances de um possível contágio, mas esteja preparado, caso isso ocorra.

Clique aqui e faça o download do conteúdo.



POOL LEITE - ANTIBIÓTICOS E MEDICAMENTOS

O Pool Leite orienta sobre o uso consciente e racional de antibióticos e demais medicamentos. Clique aqui e faça o download do conteúdo.



PROGRAMAÇÃO DE VERÃO 2020/2021

Já está aberta a temporada de Programação da Safra de Verão 2020/2021.

Os cooperados que ainda não fizeram a sua, devem entrar em contato o mais breve possível com o Agrônomo responsável. Fiquem atentos, pois o prazo encerra em 15 de junho!

MILHO SAFRA 2020/2021

Informamos que alguns negócios já foram reportados pelo mercado para a safra 2020/2021 do milho transgênico. Os interessados em autorizar a participação na formação de lotes para venda devem entrar em contato com Tanise, do Setor Comercial, pelos telefones (42) 3231-9196 ou (42) 98811-7736.

VENDA DE COMPOSTO ORGÂNICO - UPL

A Unidade Produtora de Leitões (UPL) está fazendo a programação para retirada de composto orgânico para utilização em lavouras. Para adquirir o composto e receber mais informações sobre o laudo técnico, valores e datas das retiradas, entrar em contato com Maria Fernanda (41) 99624-6635 ou Franciele (42) 3231-9370.

ENCOMENDA DE MÁSCARAS DE TECIDO

Ainda dá tempo de encomendar a sua máscara de tecido!

Entre em contato com a ISA, através do WhatsApp (42) 98871-8049, informando Nome do Cooperado + Matrícula + Quantidade. Valor unitário: R\$ 4,00 - preço exclusivo para associados, a ser debitado da conta movimento. Máscaras descartáveis podem ser adquiridas diretamente nas Lojas Agropecuárias da Frísia.

VACINAÇÃO PARA GRIPE

Informamos que a vacinação dos cooperados e dependentes acontecerá nos dias 26 e 29 de maio, das 08h às 15h, na Fundação Frísia. Mais informações, entrar em contato com Sibebe (42) 3231-9752 ou (42) 99123-8871.

MURAL DE AVISOS



NOVOS MÉDICOS FUNDAÇÃO FRÍSLIA

Dra. Adriana Lopes
Especialidade: Ginecologia, Obstetrícia e Estética Íntima
Atendimento na Policlínica: Sextas-feiras

Dr. Natal Bobato Neto
Especialidade: Otorrinolaringologia (ouvido, nariz e garganta)
Atendimento na Policlínica: Segundas-feiras

Dra. Caroline Sganzerlia Favaro
Especialidade: Cirurgia Vascular (varizes/varicoses)
Atendimento na Policlínica: Segundas-feiras

Atendimento particular e pelos convênios Unimed e Fundação Frísia.

COLETA DE RESÍDUOS DE MANUTENÇÃO

02 - 03 JUNHO

Nos dias 02 e 03 de junho, o Programa Atitude Sustentável fará a coleta de resíduos de manutenção de equipamentos e veículos agrícolas. Poderão ser entregues:

- Embalagens de óleo (entregues preferencialmente em bags);
- Filtros;
- Pneus;
- Estopas;
- EPI's;
- Pneus;
- Outros resíduos sólidos contaminados com óleos ou graxas.

OBS: Não poderão ser entregues lâmpadas.

Confira o cronograma com horários e locais de coleta a seguir:

Dia 02/06/2020

Local	Horário
Cooperativa Frísia - Entrepósito de Imbaú	08:00 - 09:00
Cooperativa Frísia - Entrepósito de Tibagi I	11:00 - 12:00
Pirai do Sul - Posto 090	15:00 - 16:00

Dia 03/06/2020

Local	Horário
Cooperativa Frísia - Matriz - Carambeí	07:30 - 09:00
Cooperativa Frísia - Entrepósito de Ponta Grossa I	10:00 - 11:00
Cooperativa Frísia - Entrepósito de Imbituva	13:30 - 14:30
Cooperativa Frísia - Entrepósito de Teixeira Soares	16:00 - 17:00

AGENDA

REUNIÃO FRÍSLIA 360

Estamos iniciando as reuniões mensais do Programa Frísia 360, por videoconferência, com temas relevantes às atividades dos cooperados, onde cada área apresenta assuntos de interesse.

PECUÁRIA LEITE

27/05 - 09h30

Tema 1: Projeto Engorda de Boi Holandês

Tema 2: Estratégias Nutricionais com o aumento dos custos

Tema 3: Resíduos de antibióticos na recepção da Indústria

Tema 4: Panorama Mercado de Laticios

Link de acesso: https://bit.ly/frisia360_pec-leite2020

COMERCIAL

28/05 - 09h30

Tema 1: Insumos - Custos prévios de Safra Verão 2020/2021 e Custos finais Safra Inverno 2020/2020

Tema 2: Cenário mercado atual commodities grãos

Link de acesso: https://bit.ly/frisia360_comercial2020

Para participar da videoconferência, basta acessar a plataforma Microsoft Teams através dos links. Os participantes que não possuem conta na plataforma Microsoft Teams devem acessar o link pelo navegador de web, inserir o nome completo e aguardar a liberação para ingressar na sala.

Dúvidas em relação a plataforma de acesso, entrar em contato com o suporte TI Frísia, pelos telefones: 42 3231.9047 ou 42 3231.9050. Demais informações, falar com ISA 42 98871.8049.

CONVITE

TREINAMENTO ONLINE

- Avaliações de campo
- Recomendações e manejo
- Imagens de satélites

Público-alvo: Produtores e seus funcionários, engenheiros agrônomos e assistentes técnicos.

REQUISITOS: Notebook com Google Chrome instalado + Celular Android, com versão superior ou igual a 7.0

13:30 - 16:30 ESCOLHA UMA DAS DATAS DISPONÍVEIS E INSCREVA-SE!

28/05 | 04/06 | 10/06

Inscrições: gg.gg/aprendasigmaabc

Para maior eficiência do nosso treinamento online, assista aos vídeos previamente, acessando: <https://tutorial.sigmaabc.org>

INSCRIÇÃO PRÉVIA OBRIGATORIA. Cadastre-se hoje mesmo nos próximos treinamentos da plataforma sigmaABC!

Em caso de dúvidas, entrar em contato com Fábio Crestani (42) 98887.8070.

Como me informar sobre a Frísia?

App

Blog

Site

YouTube

Instagram

Facebook

LinkedIn

WhatsApp

