



## BR-381 será duplicada até Governador Valadares

**Anúncio foi feito pela Presidente Dilma Rousseff em formatura do Pronatec**

**A** Presidente Dilma Rousseff anunciou a duplicação da BR-381 até Governador Valadares. A notícia foi divulgada durante solenidade de formatura dos alunos do Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico e Emprego (Pronatec), na cidade do Leste mineiro. Dos 1274 formandos, 361 são da unidade do Senai de Valadares. Eles concluíram cursos nas áreas de panificação, pedreiro de alvenaria, carpinteiro de obras, eletricista predial de baixa tensão, costureiro industrial e processos administrativos.

No discurso, Dilma Rousseff disse que quando visita um local é costume levar um presente. “Meu presente aqui (Valadares) hoje (17/02) é que nós resolvemos que é justo, legítimo, adequado que a BR-381 (duplicação) chegue a Valadares”, disse. Na cidade, Fiemg Regional Rio Doce está à frente do Movimento Nova 381, que tem a finalidade de apoiar e

monitorar as obras de duplicação da BR. A Presidente da Regional, Rozani Azevedo, destacou a importância do movimento em gerar transformações positivas, principalmente para o Leste de Minas.

“Esta notícia nos trouxe muita alegria e consideramos ser fruto da atuação do Nova 381 na região. Desde o início do projeto temos reivindicado e mobilizado os empresários, as autoridades políticas e a comunidade de maneira geral. A duplicação da BR-381 trará muito mais agilidade no escoamento da produção da indústria mineira e também de outros Estados, além de gerar novas oportunidades de negócios e desenvolvimento para Valadares e região”, destacou. Rozani Azevedo explicou ainda que o projeto da BR-381 já foi licitado e que as mudanças que deverão ocorrer com a duplicação até Valadares serão viabilizadas por meio do Regime Diferenciado de Contratações (RDC).

## INDÚSTRIA EM DESTAQUE

### **BRASIL GOURMET**

**A** Brasil Gourmet agrega tecnologia e sabor: Instalada em Juiz de Fora, há cerca de um ano, a indústria produz alimentos prontos para consumo utilizando modernas técnicas, como “Sous Vide” (tecnologia francesa de cocção a vácuo, em baixa temperatura e longo tempo) e “Cook & Chill” (cozimento dentro dos padrões de qualidade com imediato resfriamento e ou congelamento).

As receitas são produzidas artesanalmente em escala industrial, com qualidade superior, o que proporciona mais sabor e valor nutritivo. A indústria fornece para variados tipos de clientes, que vão desde restaurantes, redes de franquias e supermercados, até hotéis, cozinhas industriais, lojas de conveniências e hospitais. O sócio Luciano Tavares destaca entre os diferenciais que os produtos oferecem para os estabelecimentos a economia e a ausência de desperdício. “O nosso produto permanece congelado, e é aquecido em menos de 5 minutos após o pedido, o que proporciona grande praticidade”, ressalta.

Construída em área de 4 mil m<sup>2</sup>, a indústria tem uma capacidade instalada para produzir até 240 t/mês. A Brasil Gourmet já comercializa seus produtos para toda região Sul e Sudeste, e também para os estados do Pará, Acre, Bahia, Ceará, Distrito Federal, Goiás e Mato Grosso do Sul. Segundo Luciano Tavares, para 2014 o desafio é ampliar a produção para 50 t/mês em média.

