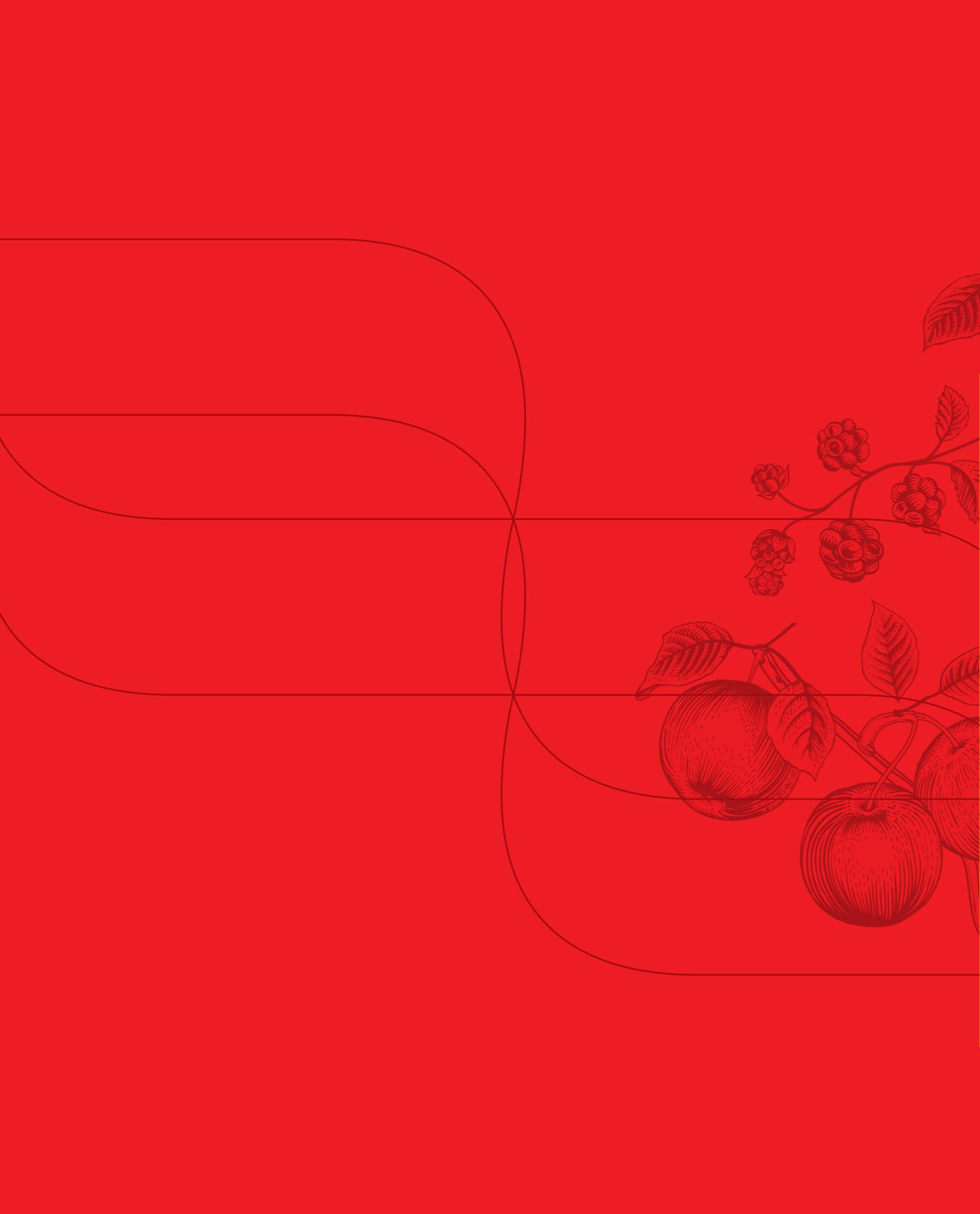


A wooden spoon is the central focus, positioned diagonally from the upper left towards the lower right. The background is a vibrant red with a vertical wood-grain texture. Overlaid on this are faint, dark red line-art illustrations of various plants, including round fruits, leaves, and a large sunflower-like flower at the bottom right. The text is written in a yellow, cursive font.

*A vida é cheia  
de bons motivos para cozinhar*

**Sinhá**



Este livro conta a história da Sinhá

de um jeito diferente: através da sua essência.

A cada página você vai dar um passo adiante

e compreender melhor quem somos

e no que acreditamos.

Com o passar dos capítulos, o universo de inspirações

da marca vai envolver você. E quando menos esperar,

você já terá embarcado em uma viagem pelos sentimentos,

memórias, situações e pessoas que nos cercam,

nos motivam e alimentam não só nosso negócio,

mas nosso coração.

**Sinhá**

Cozinhar é um ato poderoso e democrático.  
Qualquer pessoa pode entrar na cozinha,  
escolher seus ingredientes, seus temperos  
e preparar uma refeição. Assim, sem complicação.  
Porque cozinhar é simplicidade.

É saber que podemos fazer muito, mesmo com pouco.  
É preparar um prato especial e reunir as pessoas que amamos.  
É compartilhar ideias, receitas, risadas.  
É dar continuidade a tradições e criar outras.  
É o jeito mais gostoso de cuidar da própria saúde.

Por tudo isso, a Sinhá convida você a não ser um mero  
visitante, mas um chef em sua própria cozinha.

Aproveite tudo o que ela pode oferecer. Seus momentos  
de descobertas, seus ingredientes, seus aromas.  
Faça dela seu refúgio. Seu lugar preferido na casa.  
Entre sem bater, sem fazer cerimônia.

Cozinhe com afeto e com prazer e deixe o tempo  
trazer memórias deliciosas, sabores inesquecíveis  
e momentos muito felizes.

The logo for 'Sinhá' is displayed in a bold, yellow, sans-serif font. It is centered within a red, rounded rectangular shape that has a slight gradient and a soft shadow, giving it a three-dimensional appearance. The background of the entire advertisement is a solid, vibrant red color.

**Sinhá**



*As lembranças mais*

**GOSTOSAS**

*vêm da*

**COZINHA**

Existe um lugar especial onde todos os seus pratos preferidos estão guardados. Neste lugar estão as receitas que fizeram parte da sua infância, das festas da família, das suas viagens. Não é a despensa, não é a geladeira e nem o congelador. Nenhum lugar mantém os alimentos tão conservados como a sua memória.

A viagem pelas memórias gastronômicas começa quando algum sentido é despertado. Assim que o sabor e o cheirinho da comida chegam ao cérebro, uma mágica acontece e, em alguns segundos, voltamos ao passado e temos todas aquelas boas sensações novamente. Nós da Sinhá temos muito orgulho por fazer parte da lembrança de muita gente. Porque comida não é só aquilo que enche barriga. É também aquilo que enche a vida de momentos inesquecíveis.

*Já reparou  
como um sabor  
leva a gente  
para uma  
viagem pela  
memória?*





*A receita  
preferida  
desta família  
é união.*

Cozinhar é uma deliciosa motivação  
para uma família se reunir.

E nesta família, a pamonha era a receita  
que juntava todos na Fazenda Santa Cecília.

As crianças ajudavam a descascar o milho,  
tiravam e separavam toda a palha  
que seria usada depois para embrulhar a pamonha.

Já os adultos ralavam, temperavam e montavam  
as pamonhas para serem cozidas no fogão a lenha.

O preparo se transformava em uma verdadeira festa,  
que durava o dia inteiro. O resultado eram  
pamonhas inesquecíveis, que misturavam carinho,  
sabor e memórias que seguem até hoje.

*História real da família  
do fundador da Sinhá*



Os cadernos de receitas são

uma verdadeira viagem no tempo.

Em suas páginas descobrimos

quais utensílios eram usados na época,

conhecemos as receitas especiais

de datas comemorativas

e até entendemos o tamanho

da família pela quantidade de ingredientes.

Neles, estão a nossa origem.

A raiz das tradições

e dos costumes que foram

passados de prato em prato,

por muitas gerações.

Setembro September September Septie

10

Quinta  
Thursday  
Donnerstag  
Jeves

11

Sexta  
Friday  
Freitag  
Vernes



\* *Quin*

Ingr.

\* 3 xícaras

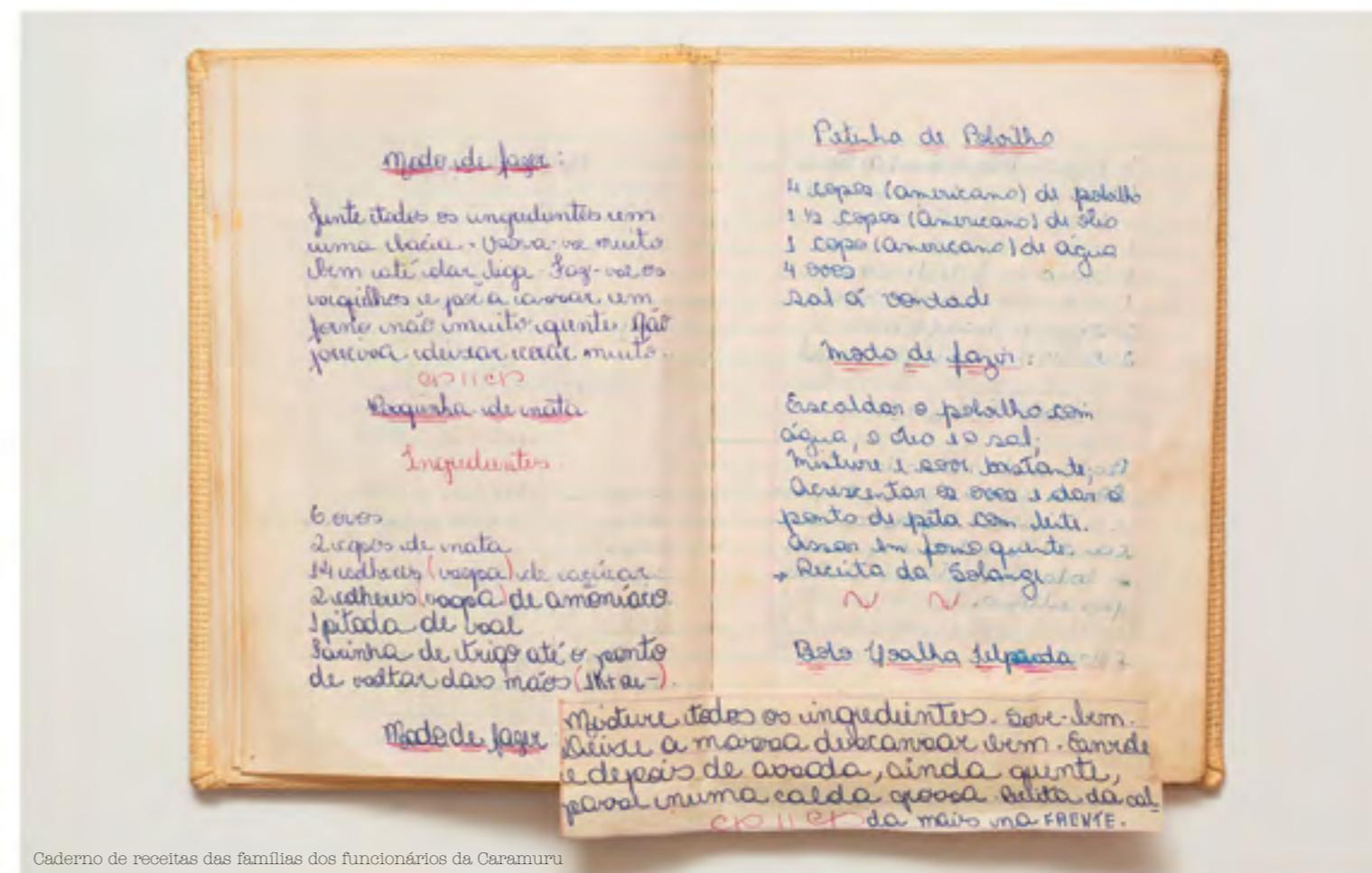
açúcar

\* 1 pacote de

\* 1 Ovos

13

13



Caderno de receitas das famílias dos funcionários da Caramuru

*Era uma vez  
uma memória  
de infância.*



## *O poder das boas lembranças*

Durante a infância, Fábio assistia, de camarote, a um espetáculo que se repetia diariamente. Do colo de sua avó Adriana, que aprendeu tudo com a bisavó Micaela, ele via todas as refeições da casa serem preparadas. Do lado de fora, outro show alimentava o imaginário de Fábio. Na cozinha externa, seu avô preparava pururuca para vender em botecos. Era assim a rotina dele em Avaré, interior de São Paulo. Ele passava o dia construindo uma memória que, anos depois, deu um outro rumo a sua vida. Fábio cresceu e foi para fora do País estudar. Quando batia a saudade da comida de casa, ele ligava e pegava as receitas com a mãe ou a vó.

As experiências na cozinha foram tão bem, que ele resolveu cursar Gastronomia. Apaixonou-se tanto que colocou a profissão oficial no freezer e investiu na nova carreira. Hoje, em seu restaurante, uma casa acolhedora e aconchegante, Fábio tem sempre arroz e feijão. Tem canjiquinha, tem baião de dois, tem torresmo. Tem os sabores que construíram sua história e, ainda hoje, despertam sua memória afetiva. Aquela comida que você adoraria encontrar em casa quando chega de um dia longo no trabalho.

Ele procura seus ingredientes-chaves em pequenos produtores. Traz alguns de longe, para garantir sabores originais. Mais do que agradar ao paladar, o que Fábio busca oferecer é uma experiência reconfortante, que leve cada cliente para algum lugar tão especial quanto a casa da sua vó. O resultado de tanto esforço, amor e vontade de dar certo? Fábio foi eleito Chef Revelação pela Revista Veja Comer & Beber 2014, e o nome do seu restaurante é fácil de adivinhar: Micaela.



O  
AMOR  
*está na mesa*

21

Cozinhar para alguém é uma declaração que dispensa palavras.

Mais do que nutrir o corpo, a comida nutre emoções.

Por isso, uma cozinha não é só o ambiente de onde saem refeições.

É onde o amor vira tempero e o carinho, um acessório indispensável.

Uma mesa não é só um móvel. É onde as pessoas se reúnem para compartilhar alimentos e histórias. Nós não somos apenas

uma indústria de alimentos. Somos um lugar que acredita no poder que a comida tem de despertar sentimentos.

Mastigar é um ato mecânico. Engolir é um ato fisiológico.

Mas comer é um ato de amor.

**Sinhá**



Uma travessa  
vazia é a alegria  
de quem cozinha.





Cozinhar  
não é serviço,  
meu neto.  
Cozinhar  
é um modo  
de amar  
os outros.

Mia Couto

Biólogo, jornalista e autor  
de mais de trinta livros.  
Vencedor do Prémio Camões  
de literatura portuguesa  
em 2013.

*Amar é  
compartilhar  
o que você  
mais gosta.*





*Quando uma família cresce,  
a mesa cresce junto.*



Amigos de verdade compartilham risadas, segredos e, principalmente, muitas refeições.

# A COZINHA *é para todos*

33

Nós queremos ser o aliado de quem entra na cozinha em busca de sabores simples, que alimentam o corpo e a alma. E quem pode ser essa pessoa? Para nós, pode ser todo mundo. A mãe, o pai, o irmão, o filho, o cunhado, a nora, o sogro, a sogra. Com ingredientes confiáveis, qualquer pessoa pode se sentir confortável e segura para assumir o fogão e descobrir sua própria especialidade. Porque tão bom quanto apreciar uma comidinha saborosa, é ter prazer em prepará-la e orgulho em dizer: fui eu quem fez.

**Sinhá**

VAMOS LÁ! DEIXE DE LADO A TIMIDEZ.



*Você não precisa cozinhar  
obras-primas bonitas e complicadas*

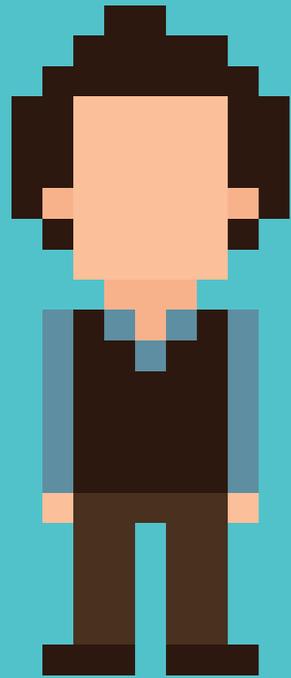
Julia Child - Chef

Estreou um programa de culinária em 1963 nos EUA  
e inspirou milhares de telespectadores com suas receitas.



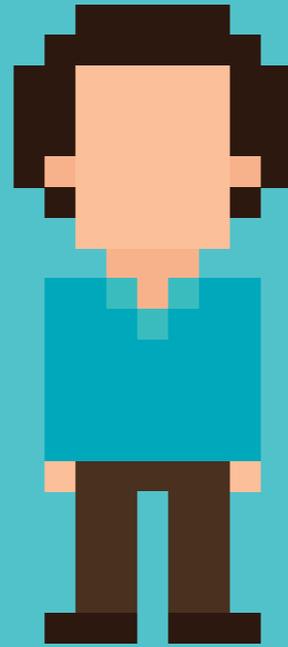
Se você diz  
que não sabe  
**FRITAR**  
um ovo, é porque  
**NÃO TENTOU**  
**AINDA**





Passar margarina na batata quando for assá-la para dar aspecto de "dourada".

>> José Roberto/TI Sistemas



Usar água quente para cozinhar o arroz mais rápido.

>> Goulart Jr./Produção

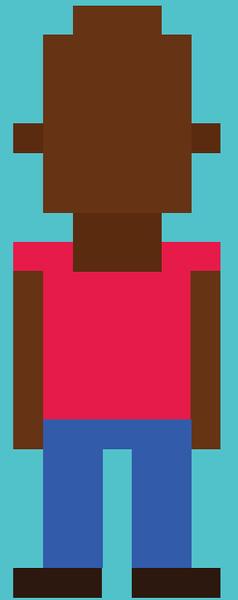


Para não chorar ao picar cebolas, basta molhá-las antes.

>>>Rodrigo/Comercial

Para verificar se o óleo já está quente, basta jogar um palito de fósforo na panela. Se ele acender, é sinal que está no ponto.

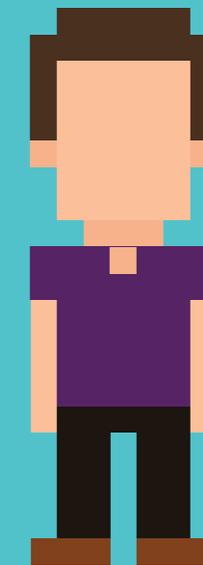
>>>Batista/Expedição



Ao fazer macarronada, colocar uma pitada de açúcar para quebrar a acidez do extrato de tomate.

>>>Daniel/Administrativo

## LUGAR DE HOMEM TAMBÉM É NA COZINHA.\*

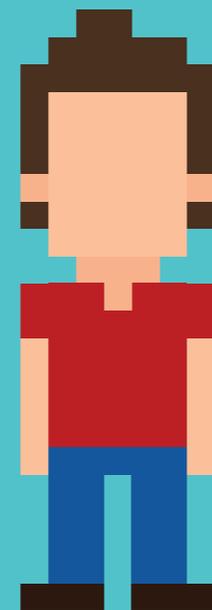


Para tirar o cheiro do alho da mão, após picar, deixar as mãos embaixo da água corrente sem esfregar por alguns segundos.

>>>Fábio/Empilhadeira óleos

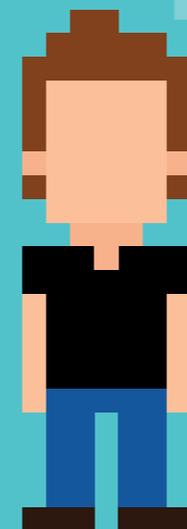
Mergulhar a faca na água fervendo antes de cortar o ovo cozido, pois assim quando for cortar o ovo, a gema não desmancha.

>> Mateus/Comercial



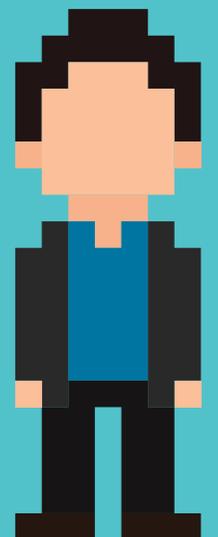
Colocar uma pitada de açúcar no óleo quente para quando fritar o frango, para ele ficar com o aspecto "dourado".

>>>José Carlos Neto/Comercial



Se salgar a carne, pegue uma batata com casca, lave-a e a coloque junto da carne, para que sugue um pouco do sal presente.

>>>Júlio/Almoxarifado





“  
É um péssimo  
cozinheiro  
aquele que não  
pode lamber  
os dedos

Shakespeare



Dramaturgo e escritor do século XV, criou peças e sonetos  
que são lembrados até hoje.

*A*  
FESTA  
*esta*  
SERVIDA

45

De alegria, música e amigos

é feita uma festa.

Mas sem uma boa comida

ela nunca está completa.

Regionais, locais ou nacionais,

festa boa tem sabor de "quero mais".

Onde tem gente feliz e sorridente,

onde a comemoração vai até o sol raiar,

onde bons pratos despertam a alegria,

é lá que a Sinhá gosta de estar.

A receita da diversão

é reunir os melhores ingredientes.

E se depender da Sinhá,

nunca vai faltar boa comida

e nem boa gente.

**Sinhá**

*Arraiá, doce arraiá.*



COM A FILHA  
DE JOÃO  
ANTONIO  
IA SE CASAR







CUMPRIMENTO  
AS DAMAS E AOS  
CAVALHEIROS

# BALANÇÊ



# TÚNEL



ENTRE  
na dança



# CAMINHO DA ROÇA

OLHA A COBRA!



# COROAÇÃO

*L*  
ESCOLHAS  
*saudáveis,*  
*escolhas*  
FELIZES  
*L*

55

Todo alimento tem benefícios para oferecer.

Alguns são mais saborosos. Outros, têm excelentes propriedades nutricionais. O importante é que todos eles tenham um lugar no seu prato. O ensopado maravilhoso da sua tia pode dividir espaço com uma bela salada.

O bolo da sua avó não precisa ser devorado em apenas um lanche da tarde. Com equilíbrio, é possível ter tudo o que você gosta sem exageros e sem ficar contando calorias.

Porque afinal, culpa não faz bem.

O que faz bem são boas escolhas.

**Sinhá**





Nós somos realmente  
muito mais do que comemos.  
Mas, o que nós comemos,  
sem dúvida,  
nos ajuda a ser muito mais  
do que somos.

**Adelle Davis**  
Escritora e conferencista americana  
da área de alimentação e saúde.



*Ser feliz ou ser saudável? Os dois.*

Coloque alimentos saudáveis no seu caminho.

**Milho**  
Rico em vitamina B1, fibras e livre de glúten. Tem poucas calorias e vai bem em receitas doces e salgadas.



**Banana**  
É rica em carboidratos, potássio e vitamina B6. Além de dar energia, alimenta os músculos e ajuda a manter o bom humor.



**Soja**  
Ajuda a reduzir os níveis do colesterol ruim e elevar os níveis do colesterol bom. É rica em proteínas.



**Batata**  
Fonte de carboidratos, ferro e potássio, a batata sustenta e dá energia. É versátil e pode ser preparada de várias formas.



**Alho**  
Recomendado para fortalecer o sistema imunológico. Não é à toa que está sempre presente nas receitas de chás antigripais caseiros.



**Óleo de Milho**  
Tem vitamina E, antioxidante, e vitamina A, que protege contra problemas de visão. Combina com bolos, doces e tortas.



**Peixe**  
Assim como a carne vermelha, ele é rico em proteínas. É fonte de cálcio, fósforo e ômega-3, que ajuda a reduzir o nível de colesterol e triglicérides.



**Arroz e Feijão**  
Não é à toa que formam a dupla mais popular no prato do brasileiro. Eles se completam e juntos, são ricos em proteínas.



**Azeite**  
Rico em antioxidantes que combatem o envelhecimento e doenças degenerativas. Tempero perfeito para saladas.



**Óleo de Girassol**  
Livre de gorduras saturadas e com rico teor de ômega 6, é uma das alternativas mais saudáveis para a preparação de alimentos.



**Ovo**  
A clara é cheia de proteínas e a gema é rica em minerais, proteínas e vitaminas. Juntas, são uma delícia, seja no almoço ou em um sanduíche.



**Cenoura**  
Possui betacaroteno, elemento importante para a visão e para a pele, vitaminas A, C, B2 e B3 e é pouco calórica: 100 g têm 40 calorias.



**Brócolis**  
É considerado um superalimento e tem baixo valor calórico. Tem propriedades anticancerígenas. Refogado no alho é um acompanhamento perfeito.



**Maçã**  
A maçã é excelente para a garganta e cordas vocais. Tem muitas fibras, o que ajuda muito na digestão.



Viva melhor.

**Óleo de Canola**  
Alta quantidade de ômega 3, que tem ação anti-inflamatória e ajuda no controle dos níveis de colesterol, triglicérides e da pressão arterial.



**Carne Vermelha**  
Tem alta quantidade de zinco, magnésio, sódio, potássio e outros nutrientes. O ferro presente nas carnes é melhor absorvido pelo organismo do que o encontrado em alimentos de origem vegetal.



A  
MELHOR  
*comida é a  
comida de*  
VERDADE

65

Diziam que no futuro carros voariam e a comida viria em pílulas.

Seria legal se carros voassem, mas comida em pílulas?

Nem os astronautas querem perder o prazer de uma comida caseira.

Nada substitui a textura, o perfume e o sabor do alimento fresco.

Grandes chefs de cozinha valorizam a origem dos alimentos.

Querem saber quem plantou, como colheu e respeitam

suas propriedades naturais. No dia a dia também

podemos ser assim. Basta escolher bem o que levamos para casa.

Carrinho de compras não tem acelerador porque não foi feito

para correr. Vá devagar, com um olhar atento para o que

realmente importa: comida de verdade.

Sinhá

NEM ASTRONAUTA GOSTA DA COMIDA DE ASTRONAUTA.



OS SABORES  
MAIS REFINADOS  
DA CULINÁRIA  
NÃO SÃO PRODUZIDOS.  
SÃO COLHIDOS.





A COLHEITA É O REFLEXO



DO QUE PLANTAMOS

DESACELERE.  
NA MESA NÃO  
SE ENVELHECE.





Eat more...



...real food.

*S*  
*Simplicidade*  
*é um*  
**LUXO**  
*S*

77

Se, para muitos, ostentação é um luxo, para nós é exatamente o contrário. Simplicidade é um luxo.

É almoçar no refeitório e se sentar do lado de seus colegas, sem distinção de cargo ou hierarquia. É saber quem é o presidente, porque ele frequenta a empresa como todos os outros colaboradores.

Nossa essência é simples, de quem escolheu o interior para se manter próximo de tudo o que ama e de tudo o que produz.

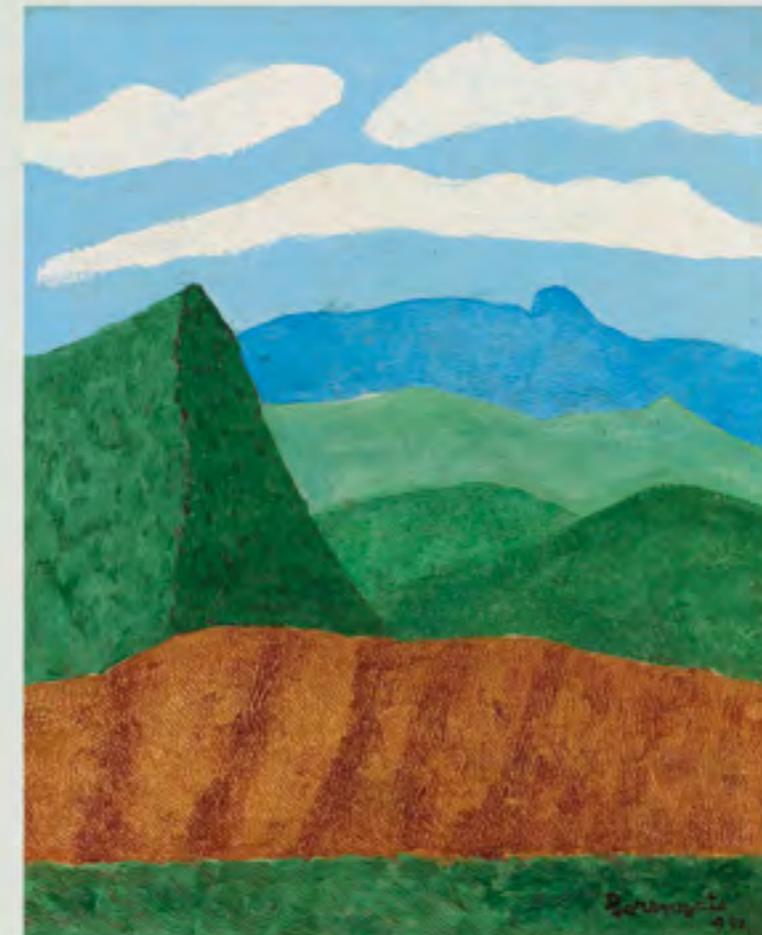
O mundo cresce, muda, se automatiza.

E nós evoluímos junto, mas sem jamais esquecer nossas raízes.

**Sinhá**

“A simplicidade aproxima as pessoas,  
torna a comunicação mais fluente  
e facilita os relacionamentos.  
A Caramuru, com seu jeito simples de ser,  
vem construindo uma história de sucesso.”

Alberto Borges de Souza  
Presidente da Caramuru Alimentos



AMADEO LUCIANO LORENZATO

Começou a carreira como pintor de paredes e acabou se tornando um representante do estilo Naïf no Brasil.

A arte Naïf surgiu em 1890, na Europa. As características principais deste estilo de pintura são a simplicidade, naturalidade e pureza com que paisagens e pessoas são retratadas.

Sem título - 1991  
Óleo sobre tela 60 x 40 cm  
Acervo Galeria Estação  
© João Liberato

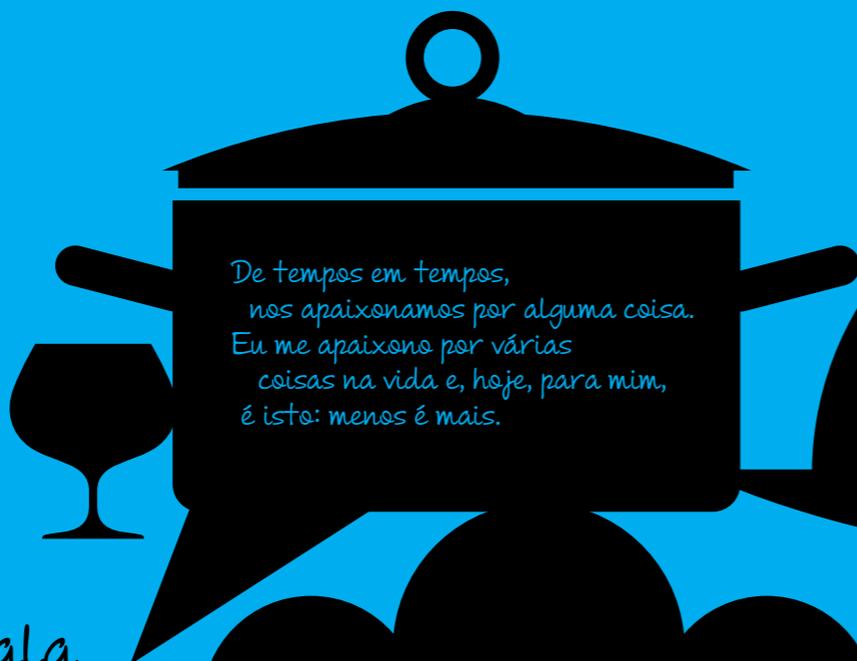
---

**COMIDA BOA É A QUE LEVA  
MAIS TEMPO PARA SER PREPARADA  
DO QUE PARA SER MONTADA NO PRATO**

---

A SIMPLICIDADE  
DA POLENTA  
É PARA TODOS





De tempos em tempos,  
nos apaixonamos por alguma coisa.  
Eu me apaixono por várias  
coisas na vida e, hoje, para mim,  
é isto: menos é mais.

*Alex Atala*

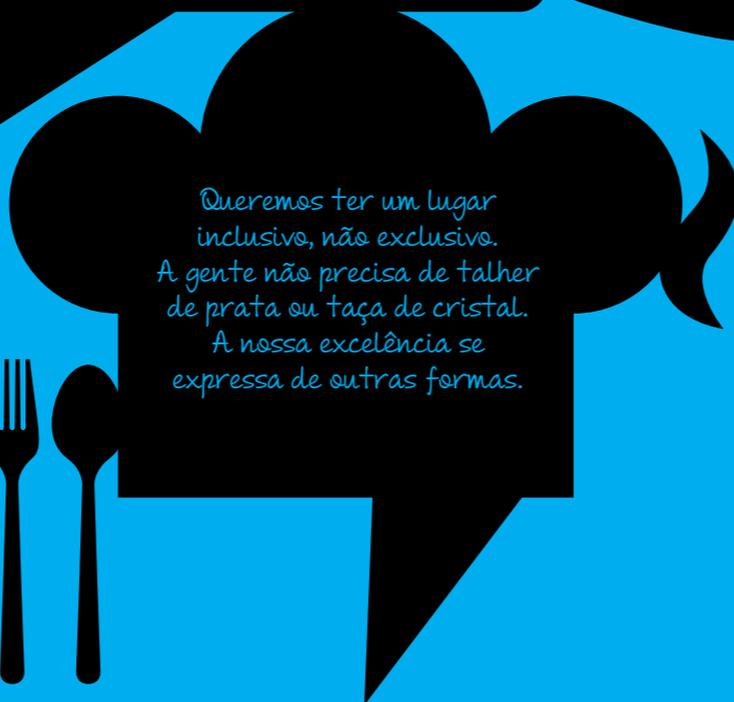
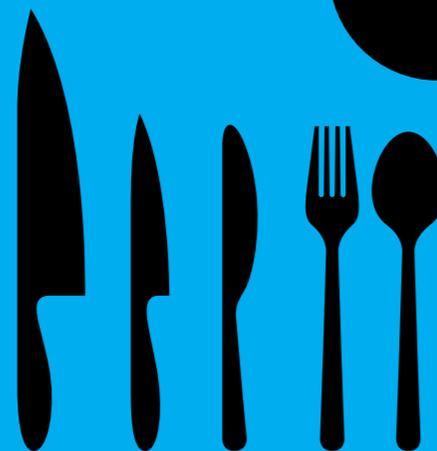
Restaurante DOM - São Paulo



A minha grande fonte  
de inspiração é o cotidiano  
brasileiro. São as cozinheiras,  
as mulheres que fazem doce nos tachos,  
este saber para mim é o que mais me  
emociona e é o que eu tento  
trazer para a minha cozinha.

*Roberta Sudbrack*

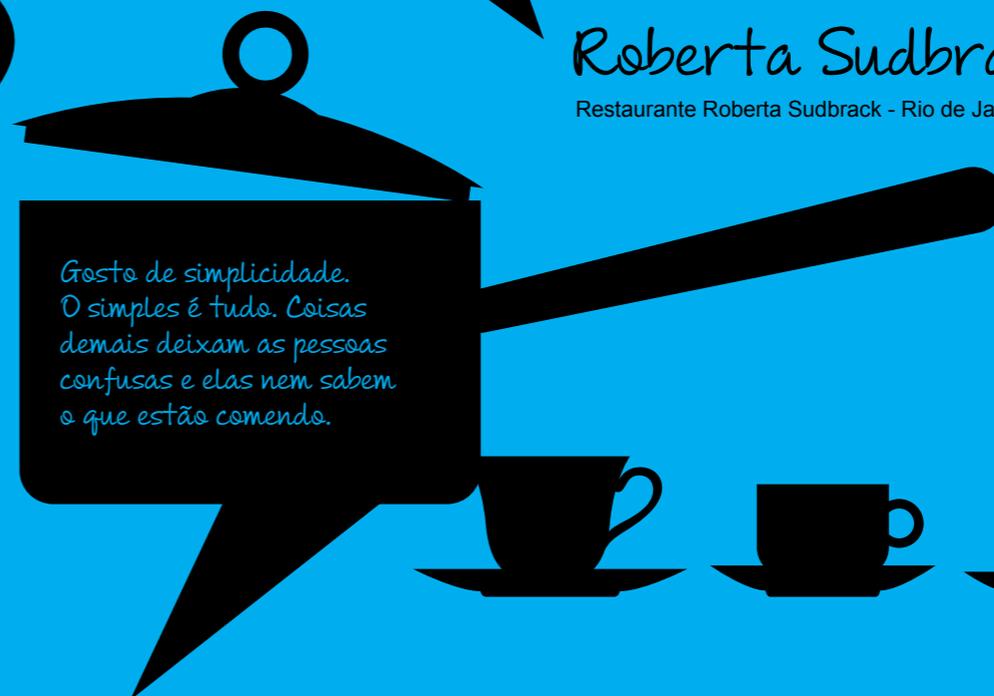
Restaurante Roberta Sudbrack - Rio de Janeiro



Queremos ter um lugar  
inclusivo, não exclusivo.  
A gente não precisa de talher  
de prata ou taça de cristal.  
A nossa excelência se  
expressa de outras formas.

*Rodrigo Oliveira*

Restaurante Mocotó - São Paulo



Gosto de simplicidade.  
O simples é tudo. Coisas  
demais deixam as pessoas  
confusas e elas nem sabem  
o que estão comendo.

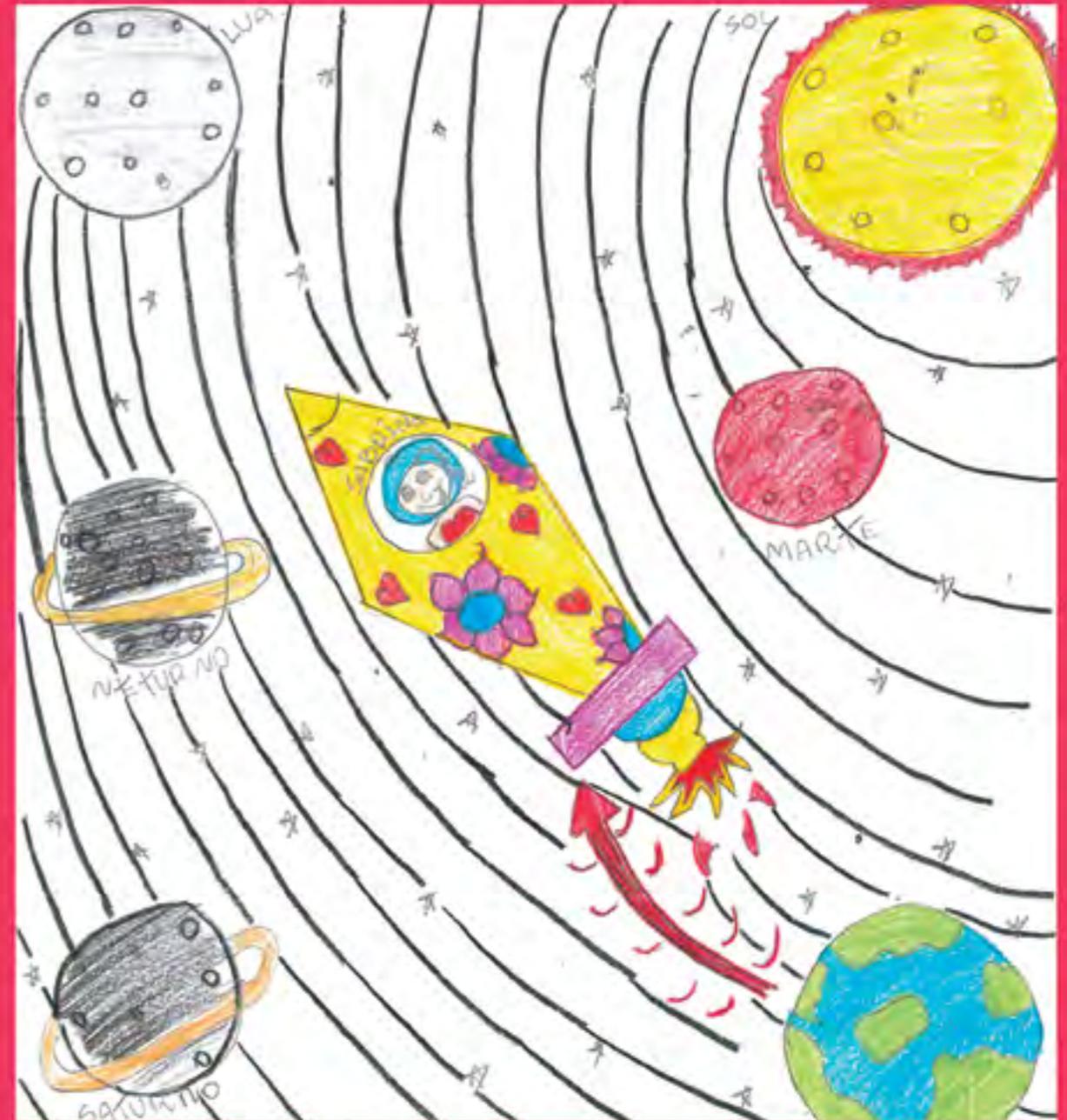
*Mansella Buffara*

Restaurante Manu - Curitiba

A Sabrina sonhou alto,  
mais alto que a atmosfera.  
No futuro, ela quer chegar à lua,  
ao sol e conhecer outros planetas.  
E, por que não, a bordo de um foguete florido?

Uma visão inspiradora,  
que mostra que tudo é possível  
no mundo das crianças.  
Tudo é mais fácil, mais colorido.  
Mais simples.

E será que não é mesmo?



Perguntamos às crianças do Projeto Aprendendo com Você (uma parceria do Grupo Caramuru com escolas municipais) o que elas queriam ser no futuro. O desenho vencedor foi de Sabrina Gomes de Paiva, 11 anos, estudante da Escola Alexandre Arcipretti.

*De uma*  
**FAMÍLIA**  
*para muitas outras*

89

A Sinhá entende a sua família porque também é uma família. Almoçamos juntos e cuidamos da felicidade uns dos outros. E isso tudo se reflete em nosso trabalho. As certificações de qualidade, os prêmios e alguns números comprovam nossa trajetória de sustentabilidade, ética e transparência. Uma empresa que valoriza as raízes, sabe que se colhe aquilo que se planta. A Sinhá semeia relacionamentos sinceros, vontade de agradar e muita dedicação, para que você possa colher produtos confiáveis logo ali, no supermercado.

**Sinhá**

*Aperte a mão  
de quem te alimenta.*

Michael Pollan

Jornalista e estudioso da alimentação moderna.  
Escreveu os livros "Cozinhar: uma história natural  
da transformação" e "Em defesa da comida".

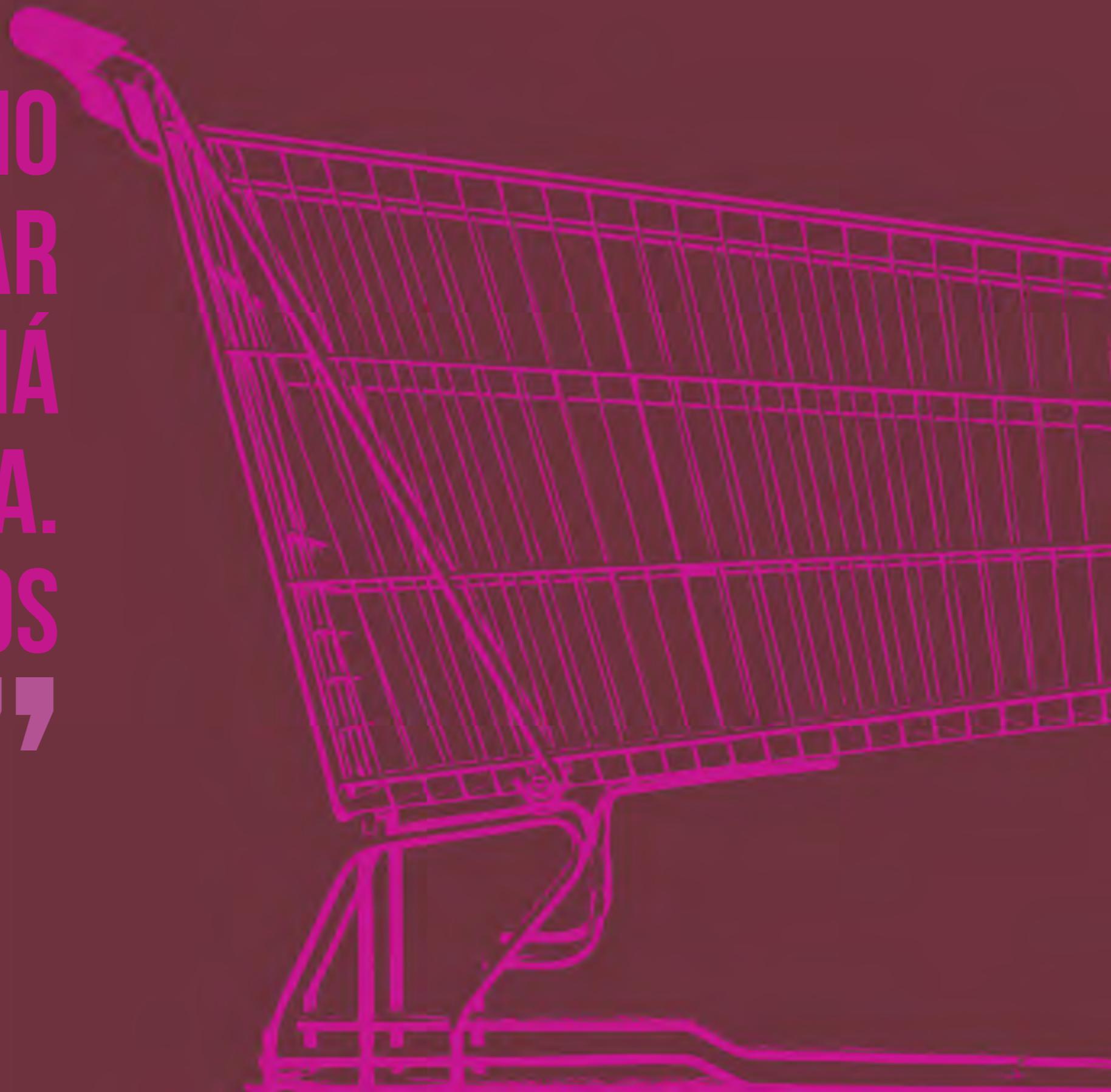
A Caramuru está atenta às questões sociais, ambientais e econômicas de seus 4.910 produtores parceiros, oferecendo gratuitamente palestras, treinamentos, novas tecnologias de produção, assistência técnica e créditos.



**“EU CONFIO  
EM COMPRAR  
OS PRODUTOS SINHÁ  
PARA MINHA FAMÍLIA.  
É O QUE CONSUMIMOS  
LÁ EM CASA.”**

**SANDRA**

DEPARTAMENTO DE  
GARANTIA DA QUALIDADE  
CARAMURU ALIMENTOS - GO



## NOSSOS PRODUTOS SÃO CERTIFICADOS.

### UNIDADE DE ITUMBIARA-GO (soja)



Pesquisa e desenvolvimento, produção de farelos de soja e girassol, óleos brutos de soja e girassol; óleo degomado de soja; lecitina de soja; refino de óleos de soja, milho e girassol; envase de óleos de soja, milho, girassol e canola; e óleos compostos e saborizados na planta industrial de óleos vegetais.



Produção de farelo de soja, óleo degomado, óleo bruto e óleo refinado de soja; produção de farelo, óleo bruto e óleo refinado de girassol, óleo bruto e óleo refinado de milho, óleo refinado de canola; óleos compostos aromatizados e não aromatizados, desde o recebimento da matéria-prima até a expedição de produtos acabados, identificando os perigosos relativos à segurança de alimentos.



Óleos refinados (soja, milho, girassol e canola), DDOS, ácidos graxos, farelo de soja, farelo de casca de soja hi-fiber, farelo de soja hi-pro e lecitina de soja.



Produção para farelo de soja.



Comercialização de farelo de soja para o mercado externo.



Farelo de soja, farelo de soja hi-fiber, óleo degomado e lecitina de soja.

### UNIDADE DE ITUMBIARA-GO (milho)



Produtos de milho ensacado (sacaria de rafia ou big bag) produzidos na linha de milho beneficiado, moagem e granulados, desde o recebimento do milho até a expedição do produto final.



Canjica e canjiquinhas de milho, creme de milho, farinha de milho biju, farinhas de milho flocadas, fubá mimoso de milho, milho para pipoca, canjica branca, gritz de milho, semolinas de milho e farinha de milho Nekmil.



Canjica e canjiquinhas de milho, creme de milho, farinha de milho biju, farinhas de milho flocadas, fubá mimoso de milho, milho para pipoca, canjica branca, gritz de milho, semolinas de milho e farinha de milho Nekmil.

### UNIDADE DE APUCARANA-PR



Fabricação de farinhas de milho, grits, canjição, canjicas, fubás, creme e flocos.



Fabricação de farinhas de milho, grits, canjição, canjicas, fubás, creme e flocos.



**A REVISTA ISTOÉ  
CLASSIFICOU A CARAMURU  
COMO A MELHOR EMPRESA  
DE ÓLEOS VEGETAIS  
NO MERCADO.**

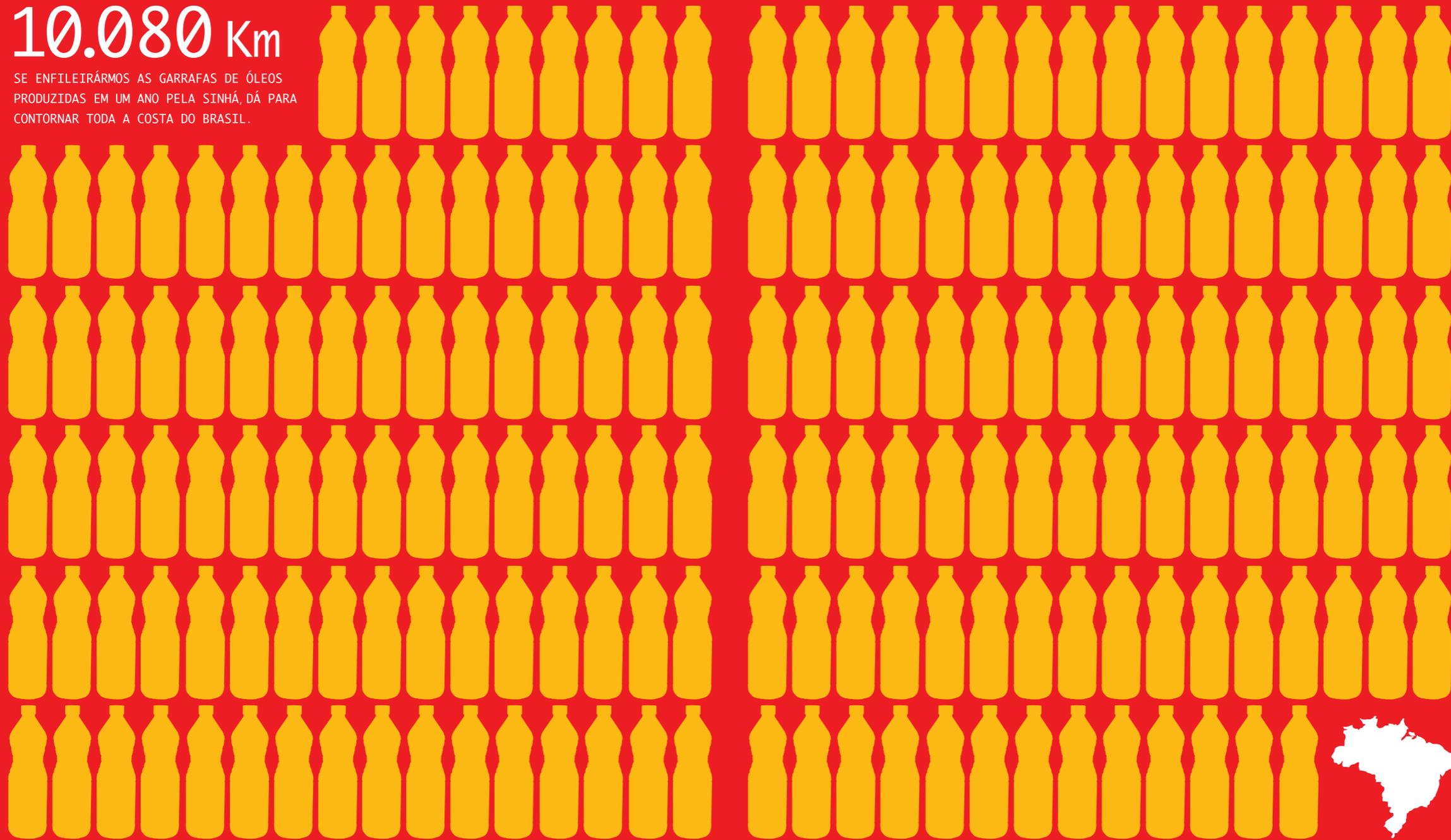
**CÉSAR BORGES DE SOUSA**

VICE-PRESIDENTE DA CARAMURU ALIMENTOS

A Revista ISTOÉ DINHEIRO confere a Caramuru Alimentos S.A. o título de "Melhor Empresa no Setor Óleos Vegetais e Animais" do Prêmio "As Melhores da Dinheiro" em 2013. Revista Dinheiro Rural.

# 10.080 Km

SE ENFILEIRÁRMOS AS GARRAFAS DE ÓLEOS  
PRODUZIDAS EM UM ANO PELA SINHÁ, DÁ PARA  
CONTORNAR TODA A COSTA DO BRASIL.



*Décadas atrás,  
quando um homem queria  
mostrar compromisso,  
arrancava um fio do próprio bigode  
e entregava com o contrato.*

Hoje, bigode não é mais garantia de honestidade.

Mulheres conquistaram cargos que antes eram exclusivamente masculinos.

Mas a palavra empenhada continua sendo levada a sério na Sinhá.

Nossos relacionamentos são baseados

no respeito, na transparência e na honestidade.

Nossos parceiros sabem que, quando temos um compromisso,

honramos com algo muito mais forte do que um fio de bigode:

a nossa palavra.



**UM NEGÓCIO QUE NÃO PRODUZ NADA ALÉM DE DINHEIRO É UM NEGÓCIO POBRE - HENRY FORD**

**O ÍNDICE DE SATISFAÇÃO DOS COLABORADORES DA CARAMURU É DE 87,4%**

FONTE: PESQUISA DE CLIMA ORGANIZACIONAL 2015

PROGRAMA  
APRENDENDO  
COM VOCÊ

TAMBÉM PLANTAMOS O FUTURO.

A parceria do Grupo Caramuru com escolas municipais começou em 2008. Hoje, três escolas e mais de 300 alunos são beneficiados com atividades esportivas, de dança, artes e muitos motivos para continuarem frequentando a escola. Escolas beneficiadas:

Escola Alexandre Arcipretti - Itumbiara - GO

Escola Vinícius de Aquino Ramos - Itumbiara - GO

Escola Fábio Henrique da Silva - Apucarana - PR



**Somos hoje  
o que plantamos  
lá atrás, quando  
ainda nem existia  
a marca Sinhá.**

**Sinhá**

Regamos uma semente que cresceu,  
deu frutos e se espalhou.

Entendemos que uma empresa vai  
além da lógica dos números.

Ela também é feita dos sonhos de cada um  
que passou e se dedicou a ela.

Hoje olhamos com carinho e muito amor  
para o que construimos, porque sabemos  
que existe um pouco de cada pessoa  
na história da Sinhá.

E existe um pouco da Sinhá na história  
de cada pessoa.

*Deixamos nossa  
marca no tempo.*

*Acompanhe a evolução da nossa  
logomarca ao longo dos anos.*

**Sinhá**

**2016**

*A Sinhá resgata  
a simplicidade  
da sua logomarca.  
A versão passou por ajustes  
e ficou mais equilibrada  
e harmônica, tanto no formato  
quanto nas cores.*

**Sinhá**

**2004**

*Uma versão  
tridimensional  
mostra uma Sinhá  
mais conectada  
com os anos 2000.*

**Sinhá**

**2001**

*O início de um  
novo milênio traz  
também uma logomarca  
mais atual.*

**Sinhá**

**1998**

*Para se modernizar  
e se adequar ao mercado,  
a Sinhazinha deixa de fazer  
parte da logomarca.*



**1979**

*A Sinhá é lançada  
no mercado com a  
personagem da Sinhazinha  
em sua logomarca.*

## Quem sempre planta, sempre colhe.

Conheça os momentos mais marcantes na história da Caramuru/ Sinhá.

- 1977 ▶ Abertura, em Apucarana, da fábrica de óleo bruto de gérmen de milho e farelo peletizado.
- 1975 ▶ Abertura da fábrica de processamento de milho em Itumbiara (GO).
- 1971 ▶ Inauguração da fábrica de processamento de milho em Apucarana (PR).
- 1964 ▶ Nasce a Máquina Caramuru, fundada por Múcio de Souza Rezende em Maringá (PR), no ramo de industrialização do milho.

- 1999 ▶ Inauguração da unidade de envase PET em Itumbiara (GO). Implantação do Sistema de Gestão Empresarial R/3 SAP.
- 1995 ▶ Inauguração da fábrica de processamento de soja de São Simão (GO) e do terminal hidroviário.
- 1992 ▶ Implantação da refinaria de óleo de soja em Itumbiara (GO).
- 1986 ▶ Aberturas das fábricas de óleo e farelo de soja e pré-cozido de milho.
- 1979 ▶ Lançamento da marca Sinhá.

- 2003 ▶ Certificação da unidade de Santos em SGI (ISO 9001, ISO 14001 e OHSAS 18001).
- 2002 ▶ Abertura do Terminal XXXIX no Porto de Santos (SP).
- 2001 ▶ Implantação da fábrica de extração e refino de óleos especiais - milho e girassol, em Itumbiara (GO).
- 2000 ▶ Abertura do Armazém XL, no Porto de Santos (SP), e das filiais de transbordo de Anhembi (SP) e Pederneiras (SP).

- 2015 ▶ Inauguração da fábrica de processamento de soja de Ipameri (GO).
- 2014 ▶ Caramuru completa 50 anos. Nesses quase 30 anos que liderou a empresa, Múcio de Souza Rezende deixou, para sua família e colaboradores, valores e princípios que norteiam sua gestão até os dias de hoje.
- 2013 ▶ Instalação de uma unidade industrial de Proteína de Soja Concentrada – SPC.
- 2004 ▶ Inauguração da nova linha de envase de óleo de soja refinado em Itumbiara (GO). Sinhá arrecada R\$ 400 mil para o Centro de Reabilitação e Readaptação Henrique Santillo (CRER), de Goiânia (GO), com a campanha “Com Sinhá, Você Faz Bem”.

Agradecemos a todos que,  
de alguma forma,  
colaboraram com o processo  
de criação deste livro.  
Obrigado aos que  
deram entrevistas,  
às escolas que cederam  
suas imagens,  
aos que emprestaram  
seus livros de receitas  
e suas fotos de família.  
A sensibilidade impressa  
nestas páginas vem da  
participação especial  
de cada um de vocês.

**Sinhá**

**Realização,  
coordenação e aprovação**

Anderson Miranda

Valéria Duarte

Ricardo Neves

Luciana Ribeiro

**Apoio**

Colaboradores

Caramuru Alimentos

**Fotografias**

Julia Rodrigues

Oswaldo Guerra

Sheila Oliveira

Thinkstock Imagens

**Ilustrações**

Gustavo Gialuca

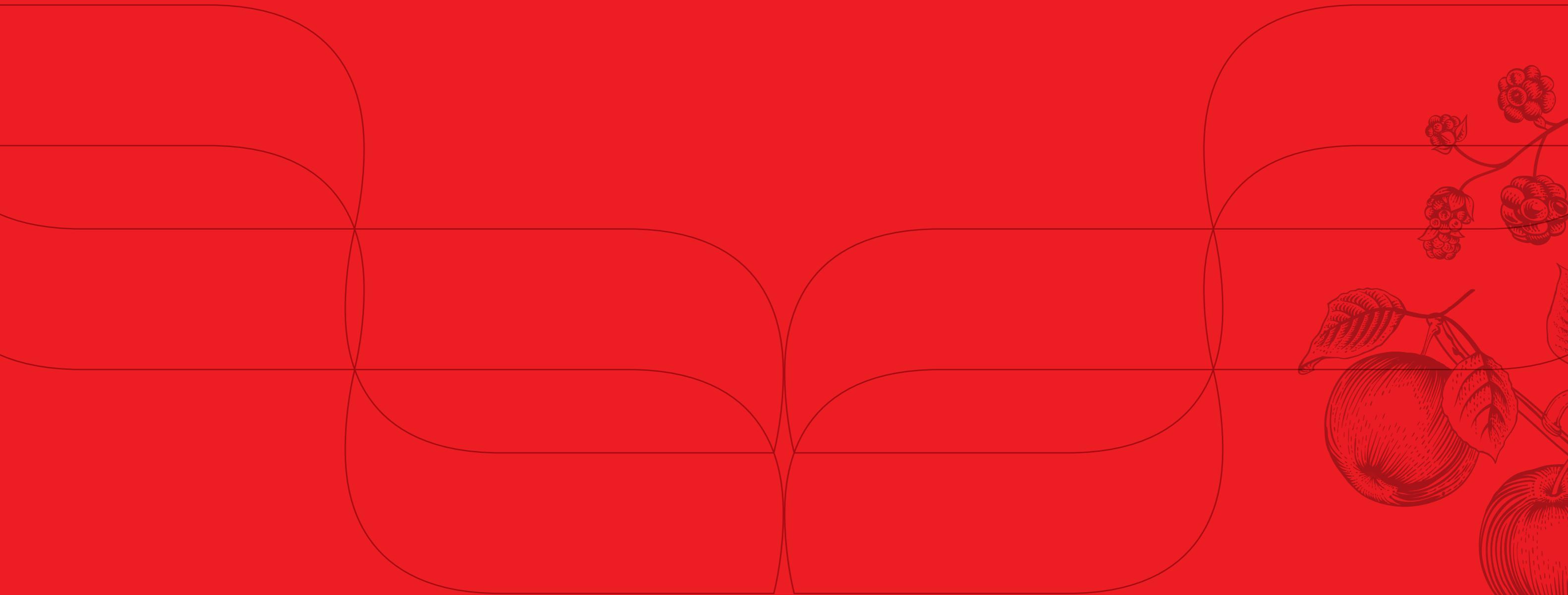
Nicole Bustamante

Larissa Arrugetti

Thinkstock Imagens

**Criação**

Bamboo&Co Creative Projects



1000

