

## Estudo de Caso 2

### MARTINGAL Óleos e Cereais Integrais

A MARTINGAL é uma empresa fictícia do setor de alimentos/linha de cereais integrais, fitoterápicos e óleos vegetais prensados a frio que foi criada para desenvolver este exercício.

#### 1. Caracterização da empresa

A empresa foi fundada em 1987 e não mede esforços para oferecer aos seus consumidores produtos que visam atender as necessidades de quem opta por uma alimentação mais saudável.

Muito cedo percebeu que o corre-corre do dia-a-dia incentiva o consumo de fast-food, alimentos pré-cozidos e que passam por diversos processos industriais. Buscou um nicho de mercado onde os cereais integrais se destacam.

De olho no mercado nacional e, principalmente, no mercado internacional é que a **MARTINGAL** produz uma linha de cereais integrais, fitoterápicos e óleos vegetais prensados a frio.

Esta linha de produtos - óleos vegetais prensados a frio - possuem a imensa vantagem para a saúde, por não terem sido extraídos às custas da aplicação de alta temperatura, alta pressão e solventes químicos. Alta temperatura e pressão provocam a oxidação da delicada estrutura química dos óleos vegetais. E ingerir óleos oxidados equivale a uma maior propensão a reações inflamatórias. Predispõe também ao envelhecimento precoce e a doenças degenerativas como o câncer.

A MARTINGAL desenvolve várias ações sociais, tanto internas quanto externas para melhorar a qualidade de vida dos seus colaboradores e da Comunidade em Geral.

#### 2. Principais produtos

##### a. Cereais Integrais

##### **Linhaça em grão**

Linhaça em grão selecionada, limpa e seca. Produto 100% natural, sem conservantes ou produtos químicos. A linhaça é fonte de ômega 3, proteínas, sais minerais e vitaminas. Associada a uma alimentação balanceada pode prevenir disfunções de nosso organismo.

##### **Linhaça moída**

Produto 100% natural, sem conservantes ou aditivos químicos.

Produto termogênico ajuda a queimar calorias. Como fonte de fibras auxilia na regularização do intestino e aumento da imunidade, maior disposição e energia, redução de colesterol, minimização dos efeitos do desequilíbrio hormonal, melhora no aspecto do cabelo e pele.

### **Mistura de cereais**

É um mix de cinco cereais com forte importância nutricional em nossa dieta, Gergelim, Trigo Integral, Girassol, Milho e Soja. Podendo ser usado em receitas convencionais e especiais, ótimo para adicionar nas receitas de pães

### **Mix de linhaça e soja**

Ótima combinação de Soja e Linhaça na proporção de 50% para 50%, para utilização nas suas receitas especiais. Você tem agora todos os benefícios da soja e da Linhaça em um só produto.

### **Farinha de Soja**

A soja contém fibras, proteínas, lecitina, fitoestrogênio, genistina e ferro. Componentes naturais que combatem e evitam anemia, tumores, diabetes, prisão de ventre, colesterol, osteoporose, hemorragias decorrentes de problemas cardiovasculares, fraqueza, esgotamento, doenças da pele e dos nervos, além de trazer muitos benefícios na reposição hormonal do organismo.

### **Farinha de gergelim**

Processado a partir de grãos selecionados, esta farinha é de alto valor nutritivo na suplementação alimentar possuindo elevado teor protéico e valor energético. Com sabor típico, o Gergelim é muito utilizado em pratos típicos Oriente Médio.

#### b. Óleos prensados a frio – vegetais

### **Óleo de linhaça dourada**

Óleo da semente de Linhaça Dourada é reconhecido como uma das mais ricas fontes de ômega 3, 6 e 9. Porém é o único com alta concentração de ômega 3, cerca de 57%, a raridade para se encontrar este ácido faz com que a Linhaça tenha um destaque importante na culinária. A deficiência da ingestão deste ácido podem causar disfunções vitais em nosso organismo. Levemente amargo é ótimo para saladas e pratos frios.

### **Óleo de amendoim**

O óleo de amendoim se destaca pela grande concentração de vitamina E, responsável pela reprodução. Possui valor nutritivo equivalente ao de outras gorduras empregadas na alimentação, sejam vegetais ou animais. O óleo de amendoim é excelente para pratos especiais e saladas.

### **Óleo de canola**

O óleo de Canola é considerado com o equilíbrio ideal dos ácidos graxos essenciais ômega-6 e ácidos ômega-3. Possui alta quantidade de gordura monoinsaturada (ômega 9) na sua fórmula. É o óleo que possui os níveis mais baixos de gorduras saturadas. Ótimo para ser usado em pratos especiais e saladas.

### **Óleo de gergelim**

Óleo de Gergelim possui na sua fórmula sesamol, propriedades antioxidantes que dão ao óleo uma elevada estabilidade e age contra radicais livres no organismo humano. Um dos melhores óleos naturais para usar na culinária.

### **Óleo de soja**

Óleo com sabor muito agradável e com boas concentrações de ácidos graxos insaturados principalmente o ômega 6, possui também uma boa dosagem de ômega 3. Sabor característico da soja deixa um gosto muito bom nos alimentos temperados, ótimo para saladas e pratos frios.

### **Óleo de linhaça**

Óleo da semente de Linhaça é reconhecido como uma das mais ricas fontes de ômega 3, 6 e 9. Porém é o único com alta concentração de ômega 3, cerca de 57%. A deficiência da ingestão deste ácido pode causar disfunções vitais em nosso organismo. Levemente amargo é ótimo para saladas e pratos frios.

### **Azeite de oliva**

O azeite de Oliva possui alta concentração de ômega 9, gordura monoinsaturada, coadjuvante na prevenção de problemas cardíacos e no auxílio do controle do colesterol ruim. Pode ser utilizado nos mais variados pratos dando um toque muito especial e saboroso.

### **Azeite de oliva e linhaça**

A MARTINGAL uniu os mais nobres óleos encontrados na natureza, óleo de Oliva combinado com o óleo de Linhaça, ambos extraídos por primeira prensagem a frio, virgem extra, não refinados e 100% naturais. O óleo de Linhaça é uma das mais ricas fontes de ômega 3, 6 e 9. Já o óleo de Oliva possui altas concentrações de Ômega 9. A união desses óleos compõem um produto de ótimo sabor, excelentes propriedades funcionais, e um perfeito equilíbrio entre os Ômegas que auxiliam na prevenção de doenças cardiovasculares, manutenção de níveis saudáveis do colesterol, melhoram a função cerebral, combate os radicais livres e outras disfunções do organismo.

#### c. Óleos prensados à frio – saborizados

### **Alho e cheiro verde**

Alho, cebolinha e salsa. Muito apreciado em carnes, antepastos, pão, frutos do mar, cozidos, feijoadas, patês e hambúrguer.

### **Ervas de provençe**

Cebolinha, esfregão, salsa e tomilho. Usado em saladas, pratos com ovos, frango, peixe e carnes em geral. Um dos mix de temperos mais utilizados na culinária mundial.

### **Ervas finas**

Alecrim, louro e orégano. Tempera aves, saladas, molhos, omeletes, suflês, carne de caça, cordeiro, mocotó, rabadas e pizzas.

### **Limão e ervas**

Limão, endro e coentro. De sabor agridoce, tempera lagosta, salmão, trufa, camarões, frutos do mar, batatas, molhos e cremes.

## **Limão e ervas**

Limão, endro e coentro. De sabor agridoce, tempera lagosta, salmão, trufa, camarões, frutos do mar, batatas, molhos e cremes.

### d. Óleos em cápsulas

#### **Óleo de linhaça em cápsulas**

Óleo da semente de Linhaça é reconhecido como uma das mais ricas fontes de ômega 3, 6 e 9. Porém é o único com alta concentração de ômega 3, cerca de 57%. A deficiência da ingestão deste ácido podem causar disfunções vitais em nosso organismo

### 3. Outras Informações disponíveis

O consumo de cereais é associado à melhora da função intestinal e à prevenção de diversos problemas, como colesterol alto. No entanto, o consumo per capita anual no Brasil é o menor da América Latina: 150 gramas. Na França, essa quantidade é de dois quilos.

A questão envolve além de hábitos culturais uma reflexão sobre como incluir na “agenda” atribulada um espaço para o consumo de produtos saudáveis. Seguindo as orientações dos especialistas, são necessárias três porções diárias de cereais integrais, cada uma com 30 ou 50 gramas. O consumo além dessa quantidade não é recomendado e pode gerar disfunção intestinal.

A MARTINGAL, desde seu surgimento, mantém programas assistenciais na comunidade onde estão suas instalações. O chamado “Projeto Amigo” atende crianças de áreas carentes com aulas de cidadania, reforço escolar e artesanato, entre outros tipos de assistência. Esse projeto é feito em conjunto com a Paróquia do bairro e já estão envolvidas mais de 100 crianças. Tal projeto já é referência em termos de responsabilidade social no município.

Um novo projeto está tendo grande aceitação. Trata-se do ensino profissionalizante da “Campanha Parceiro Educacional”. Contando com a participação dos próprios colaboradores da MARTINGAL, inclusive da cúpula administrativa, adolescentes do ensino médio aprendem habilidades como informática e mecânica e têm cursos nas áreas de administração e produção alimentar, também extensivo para donas de casa e merendeiras das escolas.