

momentos à descoberta

7

C.P. Santarém



Um Centro com...



muita LATA!





C.P. Santarém

Um Centro Autêntico

Quem somos?

O Centro do Centro...

Como começámos?

25 de Fevereiro de 1975

Capacidade: 30 milhões de litros

Área total: 11 ha



Porquê em Santarém?

- ➔ Recursos hídricos abundantes
- ➔ Situação geográfica privilegiada
- ➔ Mão-de-obra especializada – Escolas Industrial, Agrícola e Comercial, existentes na região.



Quanto já crescemos?...em 2008

Capacidade: 180 milhões de litros

Área total: 50 ha



O que fazemos?

Na nossa opinião a "...melhor cerveja do mundo!"

O que queremos?

Ser cada vez melhores, crescer e evoluir, aumentando os volumes de produção e a qualidade.

Qual o caminho?

Muito trabalho, uma grande equipa, coesa, motivada e atenta... onde nada pode falhar!

O que nos motiva?

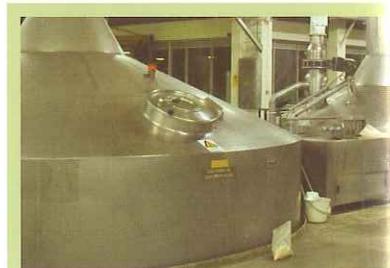
Acreditamos nos nossos valores e na cumplicidade existente em toda a equipa.



Fotografia aérea antiga do C.P. Santarém



Fotografia aérea recente do C.P. Santarém





Quais as nossas ferramentas?

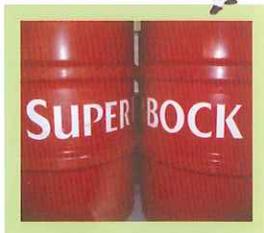
+MAIS Ideias

Melhoria Através de Ideias Simples

Consiste num programa de ideias, que arrancou em Maio e que tem por objectivo envolver os colaboradores na procura de constantes melhorias na nossa fábrica.

Através do preenchimento de um simples impresso, e com o envolvimento da respectiva chefia, qualquer colaborador pode contribuir com as suas ideias e sugestões.

Até agora, já foram sugeridas 87 ideias, das quais 36 foram já implementadas, 48 estão em análise e apenas 3 não foram aprovadas. O tempo médio de decisão é de 11 dias e o tempo médio de implementação é de 14 dias. Estamos neste momento a desenvolver uma forma de premiar os colaboradores mais participativos.



Sabe porque é que as reuniões em Santarém são mais doces?

Porque são acompanhadas de Pampilhos e Celestes.



Sabia que...

Os doces típicos de Santarém se chamam Pampilhos?

Têm este nome por terem o formato das varas utilizadas pelos campinos.

...Aproveite para provar também os nossos Celestes, um doce regional do Convento de Sta. Clara.





Olá!
Eu sou a *Mini*...

...e eu sou a *Canny*.
Vamos explicar-vos como se faz a Super Bock!



Canny sabias que as matérias primas utilizadas são água, malte, milho e lúpulo?!



Nós somos as leveduras!...
E agora é a nossa vez de trabalhar!

O mosto está muito quente,
é preciso **Arrefecê-lo**.



Nas caldeiras de **Empastagem** os cereais são misturados com água e, através de um rigoroso controlo de temperatura e pH, as enzimas transformam o amido em açúcares mais simples.

Aqui são as **Cubas de Fermentação** mas está tudo tão sossegado?!...



...isso é o que parece!
Nos próximos dias as leveduras vão estar muito atarefadas a transformar os açúcares em álcool e dióxido de carbono.



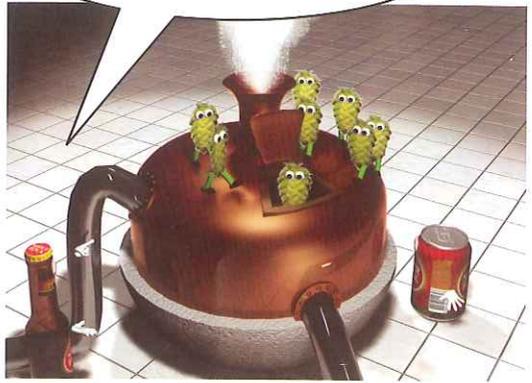
Super Bock - Super Story

E depois?



Depois a mistura é **Filtrada**, para separar o líquido doce - *Mosto* - da parte sólida - *Drêche*, que é vendida para alimentação animal.

Na **Ebulição** o *Mosto* é fervido e é adicionado o lúpulo, que confere à cerveja o amargo característico.



Então já temos cerveja?



Quase! Ainda vamos **Filtrar** para que fique límpida e brilhante. Depois é carbonatada e já está pronta para ser cheia.

Sempre em grande velocidade somos **Lavadas** e **Inspecionadas**. Depois de **Cheias** somos **Pasteurizadas** e "**Vestidas**" a rigor!



Em Garrafa, Lata ou Barril assim se faz a nossa **Super Bock!**

Reunião Anual de Análise da Actividade

Reunião do Porco

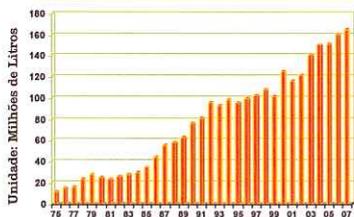
Anualmente é feita uma reunião de análise da actividade do ano anterior, que visa essencialmente o convívio entre todos os trabalhadores e a divulgação dos resultados.

Esta reunião tem uma característica bem particular que é o facto de termos sempre como convidado especial um magnífico porco no espeto, razão pela qual foi baptizada com este nome.



Almoço convívio, 9 de Fevereiro de 2008

Evolução da Produção



Santarém tem batido anualmente sucessivos recordes de produção. É por este motivo que temos oferecido pequenas lembranças a todos os colaboradores, tais como pins, bonés e, como foi o caso deste ano, casacos.

*acção destinada exclusivamente a colaboradores da Unicer.

Sugestão de utilização para a Lata que lhe oferecemos.



a região passo a passo

“Santarém é um livro de pedra em que a mais interessante e mais poética parte das nossas crónicas está escrita.”

Almeida Garret



A cidade de Santarém tem uma localização privilegiada, tanto em termos geográficos, por ser no centro do país, como em termos de paisagens naturais, com as suas magníficas vistas para o Tejo e para a Lezíria. Com uma riqueza histórica inigualável, Santarém é uma cidade que merece ser demoradamente apreciada.

Designada pelos colonizadores Romanos por *Scallabis* (nome que hoje ainda dá origem à designação dos próprios habitantes – Escalabitano), esta cidade teve uma prolongada ocupação islâmica e foi definitivamente conquistada, em 1147, por D. Afonso Henriques, que lhe concedeu o foral em 1179. Foi ainda em 1147 que passou a ser designada por Santarém.

Santarém é também considerada a capital do gótico, por isso é essencial que se visitem os vários monumentos que são característicos deste estilo arquitectónico, como a Igreja de Sta. Clara, a Igreja de N.ª. Sra.ª. da Graça, o Chafariz das Figueiras, entre outros.

Zona rica e farta em termos agrícolas e onde se vive de forma muito intensa a Festa Brava, os touros e a figura do campino, Santarém é ainda a cidade onde viveram importantes figuras da cultura nacional: Alexandre Herculano, Bernardo Santarém, Almeida Garrett, Mário Viegas, entre outros.



Portas do Sol



Mercado Municipal



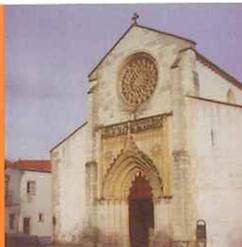
Vista das Portas do Sol

Cura Resfriados Ponche de Cerveja e Uva

Num tacho junte 300g de açúcar com 5dl de água e 4 estrelas de anis. Leve ao lume e deixe ferver em lume brando durante cerca de 3 minutos. Retire do calor, tape e deixe repousar o tempo suficiente para que arrefeça por completo. Enquanto isso, lave 300g de uvas, retire-lhes a pele e coloque-as numa taça grande. Junte-lhes a calda de açúcar fria e 5dl de Super Bock. Sirva muito fresco.



Largo do Seminário



Igreja de N.ª Sr.ª da Graça



Igreja de St.ª Clara

Como chegar

De Lisboa:

A1- Porto/Norte> Santarém

Do Porto:

A1- Lisboa/Sul> Santarém

Do Algarve:

A2- Lisboa/A13> Santarém

O que visitar:

Igreja de Sta. Clara (acesso livre)
- construída em meados do séc. XIII, é um exemplar do gótico mendicante.

Igreja de N.ª Sr.ª da Graça (acesso livre) - edificada nos séculos XIV/XV é o mais belo exemplar do gótico mendicante. Conserva no seu interior o túmulo de Pedro Álvares Cabral.

Igreja de N.ª Sr.ª de Marvila (acesso livre) - é o mais importante testemunho Manuelino, onde sobressai o pórtico da fachada principal e onde se destaca, no seu interior, o revestimento azulejar.

Jardim / Miradouro das Portas do Sol (acesso livre) - é considerado o mais belo miradouro e um dos principais pólos de atracção turística da cidade. Situa-se no local da antiga Alcáçova de Santarém, da qual subsiste uma estrutura muralhada e a Porta do Sol.

Onde comer:

Taberna do Quinzena
Rua Pedro de Santarém, nº 93-95
2000 - 223 Santarém
Telef.: 243 322 804

Chafarica da Torre
Pcta. João Caetano Brás, nº8
São Domingos
2005 - 517 Santarém
Telef.: 243 372 649

JF - Jardim do Frango
Rua Sociedade Jardim de Cima
2005 - 437 Santarém
Telef.: 243 302 200

KooK - Sushi Lounge
Av. António dos Santos, nº 36
2000 - 074 Santarém
Telef.: 243 377 807

Pastelaria Bijou
Rua Capelo Ivens, nº 135
2000 - 039 Santarém
Telef.: 243 322 905

Onde dormir:

Santarém Hotel ****
Av. Madre Andaluz
2000 - 210 Santarém
Telef.: 243 309 500

Hotel Alfageme ***
Av. Bernardo Santareno, nº 38
2005 - 177 Santarém
Telef.: 243 377 240

Casa da Alcáçova (T.H.)
Largo da Alcáçova, 3, 4 e 5
2000 - 110 Santarém
Telef.: 243 304 030

Festividades:

Feira Nacional do Toiro
(Fevereiro)

Festas da Cidade e do Concelho
(19 de Março)

**Feira Nacional da Agricultura /
Feira do Ribatejo** (Junho)

Feira da Gastronomia
(Outubro/Novembro)