

O Observador

ORGÃO DO DEPARTAMENTO DE PROMOÇÃO SOCIAL DA USINA DA PEDRA

ANO X - AGOSTO/1980 Nº 115

TIRAGEM 1.500 EXEMPLARES

NOSSAS CRIANÇAS NO PENTLATO

O Serviço Social inscreveu nossas crianças no Pentatlo Nacional, promovido pela Associação dos Fabricantes Brasileiro de Coca-Cola e Coca-Cola Industrias Ltda.

O Pentatlo Nacional é um programa de atletismo, que tem por finalidade encorajar tantos candidatos quanto possível, para testarem suas condições físicas em cinco provas atlétticas que exigem as mais importantes qualidades de velocidade, força, agilidade, destreza e resistência.

O programa foi criado também com o propósito de incentivar e estimular o interesse pelo Atletismo e, assim, desenvolver atletas de alto nível para competições internacionais e, principalmente, olímpicas.

O programa destina-se a todos os jovens de ambos os sexos, com idade entre 11 e 17 anos, que participarão através das cinco provas de atletismo, onde progredirão de acordo com suas condições físicas e atlétticas.

As cinco modalidades do Pentatlo são as seguintes:

- 01 - 100 metros rasos
- 02 - Salto em distância
- 03 - Arremesso de peso
- 04 - Salto em altura
- 05 - 1.500 metros rasos

Baseados nas orientações recebidas pelo Coordenador Regional do Pentatlo, Professor JOSÉ CLAUDIO ZUCOLOTTO, nossas professoras FLORA e CREUZA reuniram no Estádio da Fazenda da Pedra todas as crianças dessa faixa etária, filhos de funcionários residentes em Serrana e Fazendas, num total de 254, para a realização da Primeira Fase do Pentatlo.

Desta Primeira Fase, classificaram-se para a Final Regional a ser disputada no dia 21 de Setembro, em Ribeirão Preto, na Unaerp, as seguintes crianças:

Categoria A - de 11 a 12 anos
JOSÉ CARLOS TEIXEIRA - 766 pontos
ELIANA MÁXIMO DE SOUZA - 727 pontos

Categoria B - 13 a 14 anos
ROBERTO CARLOS GIOLO 1020

A nossa participação nesta Primeira Fase do Pentatlo permitiu às nossas professoras, avaliar melhor as condições físicas e atlétticas de seus alunos, ao mesmo tempo



— José Carlos Teixeira e Roberto Carlos Giolo, classificados para a Final Regional do Pentatlo.

em que possibilitou a eles o conhecimento de suas condições.

Foi muito bom para todos, alunos e professoras. Abaixo, a relação daqueles que fizeram maior número de pontos.

CATEGORIA A — 11 e 12 anos

- Masc.
- 1o. lugar JOSÉ CARLOS TEIXEIRA 766 pts.
 - 2o. lugar HÉLIO AP. PEREIRA 642 pts.
 - 3o. lugar EDILSON S. PRATES 630 pts.
 - 4o. lugar ADOLFO AP. SANTOS 573 pts.

Fem.

- 1o. lugar ELIANA MÁXIMO 727 pts.
- 2o. lugar ISABEL C. NOGUEIRA 696 pts.

CATEGORIA B — 13 e 14 anos

- Masc.
- 1o. lugar ROBERTO C. GIOLO 1020 pts.
 - 2o. lugar GABRINO X. SANTOS 634 pts.

Fem.

- 1o. lugar LUZIA C. COIMBRA 695 pts.
- 2o. lugar MARIA AP. DUNÃO 681 pts.

Mais uma etapa do Programa de Melhoria das Casas das Fazendas foi vencida.

Neste mês, é com satisfação que noticiamos a alegria dos moradores da Colônia do Meio Dia, da Fazenda Transvaal que tiveram suas casas totalmente reformadas.

Já estão ocupando as novas casas os seguintes moradores e respectivas famílias: Sr. José Coelho, Domingos Cubas, Imo Coelho de Oliveira, Osório Pereira da Luz (juntos), Maria de Lurdes Narciso, Luiz Narciso, Mauro Barbosa, Pedro Silveira Rezende e Aparecido Bastian da Silva.

Parabéns a todos. Vocês merecem.



— Moradores da Colônia do Meio Dia, que foi totalmente reformada.

XII Diretoria da CIPA/USINA

No dia 24 de setembro será realizada a eleição para a XII Diretoria da Cipa/Usina.

Nosso apelo para que todos votem, conscientemente, escolhendo com critério e responsabilidade os companheiros que comporão a próxima Diretoria.

Atenção para a relação dos candidatos:

SECCÃO No. 01 - FABRICAÇÃO DE AÇÚCAR: Antonio Carlos dos Santos, Aparecido da Silva, Décio Amadeu, Roberto Isidoro da Costa.

SECCÃO No. 02 - FABRICAÇÃO DE ALCOOL/LABORATORIOS: Antonio Fernando Sangali, José Candido Luiz, Paulo Eduardo Carnaval, Valdecy Donizete da Silva.

SECCÃO No. 03 - ADMINISTRAÇÃO GERAL: Antonio Elbio Uzaelli, José Ferreira de Souza Filho, José Flávio M. Bordignon, Osvaldo Ferreira Barbosa.

SECCÃO No. 04 - MOENDAS/FORÇA E LUZ/CALDEIRAS/RECEPÇÃO DE CANAS: Agenor Branco Junior, Antonio Luiz Castro Caldano, Antonio de Aguiar, Claudio Hayashi.

SECCÃO No. 05 - MANUTENÇÃO GERAL: Arlindo Pereira dos Santos, Augusto Donizete de Freitas, Claudemir Gonçalves Nunes, Monir Moreira.

SECCÃO No. 06 - OBRAS EM ANDAMENTO: Alfredo Marcolino, José Mário Montanari, Luiz Paulo Martins, Victor Donizete Marques.

BANDA PARA JOVENS E ADULTOS

Depois do sucesso obtido com a Fanfarrã Mirim, estamos pensando na formação de uma Banda com elementos jovens e adultos.

O Sr. Wilson Rodrigues (Almoxarife/Carpal) foi escolhido como Coordenador dos Trabalhos para a formação da Banda.

Os interessados em aprender música, mesmo que não conheçam instrumentos, poderão procurar o Wilson para fazer inscrição.

Manhã de recreio

A tradicional Manhã de Recreio, uma programação feita especialmente para crianças de 4 a 6 anos, com muitos jogos e brincadeiras, será no dia 5 de outubro, com início às 8,00 horas.

Esta é uma atividade que merece o carinho e atenção do Serviço Social, uma vez que as crianças desta faixa etária (4 a 6 anos) não estão aptas a participar das outras programações como o Clube de Meninas, Educação Física ou Hortinha.

As inscrições poderão ser feitas no Serviço Social até o dia 30 de setembro. Inscreva seu filho.

ENTREVISTANDO

Mais uma vez temos a alegria de entrevistar um funcionário que está conosco desde longa data.

Estamos falando do Sr. **Benedito Durão**, Fiscal da Carpa, na Fazenda Laranjeira, onde reside com a família.

Sr. **Dito** é casado com a Sra. **Maria Valdeite Durão** tendo três filhos: José Alberto, com 15 anos, Maria Aparecida com 14 e Rosângela com 12.

Sua história começa no dia 21 de março de 1.937, quando ele nasceu, na Fazenda São Luiz. Era garotinho, com apenas 4 anos, quando seus pais mudaram-se para a Fazenda Transwaal.

Dito frequentou a escola em Serrana, e sobre esse tempo, ele comentou: "Foi um tempo duro. A gente levantara cedo vinha a pé para a escola e quando voltava ia para a roça. Meu pai era doente e a gente precisava trabalhar para ajudar. Fiz até o terceiro ano, e acho que nunca pensei em seguir os estudos porque tinha mesmo que trabalhar".

Sr. **Benedito** falou da antiga Transwaal. "Aquilo tudo era horrível. As coisas eram de chão pisado, e a água... só uma caixa no meio da colônia que tinha 24 casas. Era um buraqueiro, uma sujeira danada".

Em 1955, quando Sr. **Baudilio** comprou a Transwaal, Dito começou a trabalhar como ajudante de caminhão. "Até esse tempo, só tinha café na Fazenda. Em 56 começou a formar a lavoura de cana. Me lembro que os primeiros talhões foram ali na Maduinha, perto das "Três Casas", depois na "Moreira". As coisas começaram a melhorar. A Fazenda começou a ficar mais bonita com a reforma das casas da "Colônia do Campo".

Em 1963 casou-se com Dona Maria e continuou morando na Colônia São Joaquim, onde disse ele, "nasceram os meus três filhos".

Depois de trabalhar algum tempo na lavoura, Dito voltou a ser ajudante de caminhão, carregando cana nas costas. "A gente levantara de madrugada e vinha de caminhão puxar cana na Pedra".

Depois de algum tempo, Dito passou a diarista. Fazia de tudo na lavoura de café.

Em 1973 pôssou a feitor e em fevereiro de 1978, Dito e a família mudaram-se da casa nova da "Colônia do Campo" onde morava há dois anos, para a Fazenda Laranjeira. Ali, Dito passou a exercer a função de Fiscal da lavoura de café.



— Sr. **Benedito Durão**, agora Fiscal na Laranjeira.

"Nós gostamos muito. No começo, as crianças sentiram um pouco, porque estavam acostumadas na Transwaal. Agora já fizeram amizade com todos e, o mais importante... o estudo delas não ficou prejudicado, porque a perna os leva à escola em Serrana, todos os dias. Eu e a mulher não estranhamos nada. De minha parte achei muito bom, porque vi isto como uma promoção no emprego".

Sr. **Dito** disse-nos que gosta mesmo é da lavoura de café. "Durante toda vida, quase que só mexi com café, em cultura mais limpa que a cana, mais bonita, principalmente na florada. Na Laranjeira é melhor porque os cafezais são mais limpos, sem pedras".

Sr. **Benedito** contou-nos que sua vida sempre foi muito dura. Hoje ele é um homem feliz, contente com o que tem. "Quando criança não gostava muito de estudar. Veio a necessidade de trabalhar para ajudar no sustento da casa, depois meu pai morreu e a luta continuou. Quando grande achei que não adiantava mais pensar no estudo. Agora, acho muito bom tudo o que tenho e só falta uma coisa, que é o meu sonho: construir uns dois ou três cômodos em Serrana, para quando for preciso, já ter o meu cantinho".

Apesar da vida difícil, ele foi um moço alegre. "Não tinha muito que fazer, naquele tempo. A gente pegava o cavalo e ia andar pelas fazendas vizinhas, nos bailes e jogava bola com a turma". Contou-nos que certa vez, levou um bom tombo de uma égua. "A danada era mansa, mas naquele dia resolver empinar e me derrubou".

Como lateral direito, ele sempre jogou bola, até mesmo depois de casado. "Parei porque a gente vai ficando velho, as pernas começam a endurecer e não dá mais".

É corintiano e gosta muito do Sócrates. "Não sou fanático, mas quando posso, assisto aos jogos pela T.V.". Falando dos acontecimentos felizes de sua vida ele se lembra do casamento. "Foi um dia feliz. Teve festa, depois o baile. Acho que é um dia feliz para todo mundo que se casa".

Lembrou ainda o nascimento do primeiro filho. "Puxa vida, foi uma alegria. Eu estava puxando cana e logo depois que cheguei em casa, nasceu o moleque. Depois vieram as duas meninas. A gente só tem que ficar contente, com os filhos perfeitos, com saúde".

Sr. **Benedito** falou-nos de sua família. "Minha vida foi sempre a mesma, desde solteiro trabalhando muito, tendo as minhas dificuldades. Eu e minha mulher estamos juntos procurando dar aos

filhos tudo o que eles precisam dentro de nossas posses. Também dou muitos conselhos, principalmente para o filho mais velho, que já está com 15 anos. Nós somos uma família feliz. A gente está sempre junto".

Quando lhe sobra algum tempo, Dito gosta mesmo é de pescar. "Não tendo o que fazer, vou pescar no Córrego do Adão com o Niquinho (Sr. Atanir Pereira). Lá passamos o dia e sempre volto com a cabeça mais fresca".

Na Laranjeira tem um pessoal muito bom que gosta de se reunir para jogar truco. Sempre aos sábados ou domingos à tarde eles se juntam na casa de um deles para fazer barulho.

Fazem parte dessa turma animada os Srs.: Atanir Pereira, João Eufrásio, Pedro Antonio Paulino e Santo Barbosa Siqueira.

O Sr. **Benedito** nos disse que o Sr. Antonio Paulino é o que dá mais espetáculo durante o jogo.

Essa turma está progamando jogar com a Santa Mariana há muito tempo. "Fles dizem que são melhores que nós. A gente acha que os bons somos nós. Precisa jogar para decidir, mas ainda não deu certo".

Sr. **Benedito Durão** é católico e sobre isso, ele disse o seguinte: "A

gente tem que ter religião, sendo como é que faz? Quando morava na Transwaal vinha sempre à Igreja. Agora, na Laranjeira ficou mais difícil. Nós temos lá, a capelinha, e de vez em quando vamos terço. Estamos pensando no catecismo, porque tem muitos jovens e crianças que não fizeram a Primeira Comunhão".

Peruntamos a ele qual o programa da televisão que mais gosta. Ele respondeu-nos: "A turma vai achar gostado, mas eu gosto das novelas, principalmente a das 19 hs".

É isso aí, Sr. **Dito**. O Sr. gosta e não tem receio de dizer. Tem muita gente por aí que não perde um capítulo das novelas e tem vergonha de contar para os outros.

Sr. **Dito** também gosta de música. "Só que gosto de música sertaneja e minha dupla favorita é Miltonário e Zé Rico".

Tem uma coisa que o deixa chateado. "O que eu não gosto mesmo, fico até irritado é ter que chamar atenção dos outros. Isto é muito chato. Cregas a Deus que não tenho muito esse problema. O pessoal aqui é gente boa, uma turma educada, que respeita a gente e procura fazer bem o serviço".

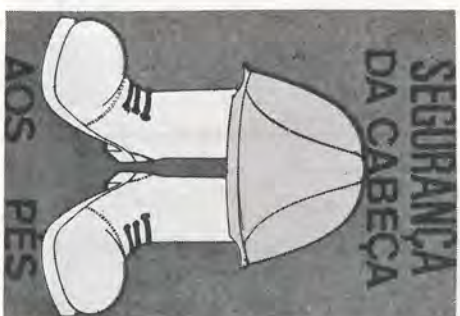
Ele ainda não conhece Santos, porque quando viaja, é sempre para São Paulo, na casa dos sogros. "É o único lugar que conheço e este ano se eles não vierem para cá, nós vamos passar uns dias lá. Só o filho mais velho vai para Santos e quem sabe no próximo ano vá a família toda".

Sr. **Benedito** afirmou-nos que não se arrepende de nada do que fez até agora. "Tenho a consciência tranquila e se tivesse que começar tudo de novo, faria igualzinho".

Queremos aproveitar a oportunidade e enviar "aquele abraço" ao Sr. **Benedito Durão**, à sua Família e a todos os moradores da Fazenda Laranjeira.



— Uma família unida e feliz: Maria Aparecida, Dona Maria, a caçula Rosângela, José Alberto e Sr. **Benedito**.





Da esquerda para a direita: Ademir, Edimar, Joaquim, Sebastião, Adalberto, Beneval, Cícero, José Pereira, José Ribeiro.

Você sabe como se processa a Fermentação

São poucas as pessoas que conhecem este assunto tão importante para nós, uma vez que o resultado da fermentação é o ALCÓOL que, neste momento crítico de escassez de petróleo, surge como a solução mais adequada para tão grave problema.

Para maior esclarecimento de nossos leitores, procuramos o Sr. José Rômulo Lamenha Gomes, Chefe do Laboratório da Destilaria, a fim de que nos descrevesse como se realiza o fabuloso complexo da Fermentação Alcoólica.

"A Fermentação Alcoólica é a transformação dos açúcares (sacrose + glicose + frutose) provenientes do mosto (mistura de caldo de cana + mel) através das leveduras (fermento), em álcool e gás carbônico. Essa transformação, feita por esses microorganismos vivos (leveduras), são classificados pelo código Botânico pertencentes ao grande grupo dos Fungos.

Mas, para que as leveduras fermentem, vigorosamente, é necessário que as condições de trabalho sejam as melhores possíveis, ou seja, mosto com um mínimo de bactérias, controle de temperatura nas dornas, população alta de leveduras, e as devidas nutrições minerais (fósforo, nitrogênio, magnésio, zinco e manganês).

A Fermentação Industrial é feita em dornas (recipientes cilíndricos de fundo cônico) onde é adicionado o fermento (leveduras geralmente 30% do volume útil), e em seguida é adicionado o mosto complementando os 70% do volume da dorna. Essa adição do mosto é praticamente 80% do tempo total de enchimento. No momento em que se começa a encher a dorna com o mosto, as leveduras entram em ação, automaticamente, metabolizando os açúcares e excretando o álcool e gás carbônico. Essa reação é exotérmica, ou seja, desprende calor e nesse despreendimento eleva-se a temperatura do meio, podendo chegar a 45oC. E, nessa temperatura a maior parte das leveduras pode morrer. Por isso, é necessário que dentro das dornas circule grande quantidade de água dentro das espirais de serpentina, para a refrigeração do meio, controlando a temperatura para 33oC que, em nosso caso, é a melhor para se fermentar. Quando não se controla a temperatura pode ocasionar acidentes na fermentação, como a evaporação

do álcool atingindo até 2% do total fabricado; favorece também a multiplicação das bactérias que irão competir com as leveduras na transformação dos açúcares provenientes do mosto. Essas bactérias utilizam esses açúcares para fabricar ácidos (acético, butílico, láctico, etc.) que por sua vez inibem o trabalho das leveduras na fabricação do álcool, reduzindo o rendimento da fermentação.

O caldo de cana + mel (mosto) é um meio ótimo para o desenvolvimento das bactérias. Por esse motivo, o controle de combate deve-se começar pela moenda, mantendo-a limpa e adicionando bactericida e biocidas para que se reduza, ao máximo, esses elementos indesejáveis à fermentação.

Na dorna em fermentação deve-se ter o maior número possível de leveduras vivas (+ ou - 10 microorganismos /ml.), e o mínimo possível de bactérias (+ ou - 10 microorganismos /ml.), pois uma população mais alta de leveduras favorece na competição dos açúcares para a total fabricação em álcool. O combate as infecções que chegam na dorna é feita adicionando penicilina, ácido sulfúrico (tratamento do fermento) tetraciclina e outras bactericidas dependendo do tipo de bactéria.

As leveduras, no seu rotineiro e complexo trabalho de transformar açúcar em álcool, chega em estado de total esgotamento, quando mal controlado, e nesse momento é necessário adicionar nutrientes (fósforo, nitrogênio, magnésio, zinco e manganês), para que esses fantásticos seres vivos adquiram novas forças, e dê o máximo em "Rendimento Alcoólico".

Como esse processo é contínuo, ou seja, 24 horas ininterruptas, é necessário um pessoal que se reve-se em turnos de 12 horas cada. Assim temos turnos A e B formados com os seguintes funcionários:

TURMA A
 Fermentador - Adalberto Nunes Santos
 Auxiliar - José Ribeiro
 Auxiliar - José Pereira de Branga Limp. Dornas - Cícero Lucas de Lima
 Auxiliar - Antônio das Graças
TURMA B
 Fermentador - Sebastião Ap. Pedro
 Auxiliar - Joaquim Pereira Santos
 Auxiliar - Ademir Batista Prates Limp. Dornas - Miguel Nunes da Silva
 Auxiliar - Edimar Ferreira-Souza

O LEITE E A CARNE AO ALCANCE DE TODOS

O LEITE VITAMINADO (sabores Chocolate e Morango) e a CARNE VEGETAL continuam sendo vendidos, a preço de custo, no Serviço Social.

Como a preparação desses alimentos é muito simples e como são também bastante saborosos, eles tiveram boa aceitação pelas donas de casa que, inclusive, criaram novas maneiras de prepará-los, além daquelas que lhes foram ensinadas nos Clubes.

Outro dia, no Clube de Mães de Serrana, Dona Yolanda fez o quibe com a carne vegetal e, ao invés de fritá-lo, o fez assado, recheado com molho vinágrete. Ficou uma delícia e por isso, estamos publicando a Receita, para que todos tenham oportunidade de experimentá-la.

Se você ainda não provou esses alimentos, não espere mais para fazê-lo e incluí-los, definitivamente, na alimentação da família.

Agora a Receita:

QUIBE COM CARNE VEGETAL
 INGREDIENTES: 1/2 quilo de trigo, 3 (três) copos de carne, temperos: sal, orégano, pimenta, salsa, cheiro verde, cebola etc.

MODO DE FAZER: Coloque o trigo de molho por meia hora em água fria e a carne por quinze minutos, em água fervente.

Retire toda a água do trigo e da carne, misture os temperos e passe na máquina de moer carne por duas ou três vezes.

A seguir faça os bolinhos e frite-os em óleo quente.

Para fazer o quibe assado, recheado, procede-se da seguinte maneira:

— Em uma assadeira coloque uma camada da massa do quibe. Sobre essa camada coloque um molho cru feito com sal-sinha, cebola, tomate picadinho, óleo e vinagre. Sobre o molho coloque o restante da massa do quibe, e sobre ela espalhe um pouco de óleo. A seguir leve ao forno para assar.



Beliche... uma solução

A Família ao Sr. João Passarelli mudou-se recentemente para a Fazenda São Pedro II. Sr. João tem 8 filhos, e, para acomodá-los, seria preciso 8 camas de solteiro, o que, certamente, não ficaria barato.

A solução encontrada pelo Serviço Social, foi a compra de beliches, que acomodou, perfeitamente, seus filhos, de maneira higiênica, prática e econômica, uma vez que o custo dos beliches foi menor que das camas de solteiro, com a vantagem de ocupar menos espaço. Como todos sabem, não é higiênico, portanto não é saudável, as pessoas dormirem muito próximas umas das outras, como acontece quando em uma cama de casal são colocadas quatro ou mesmo cinco crianças para dormir.

Ocupando o espaço de uma cama de solteiro, o beliche apresenta a facilidade de acomodar, folgadoamente, duas pessoas.

Por nos preocuparmos com o bem estar e a saúde de nosso pessoal, achamos oportuno apresentar esta sugestão para solucionar bem o problema de casa pequena e muitas pessoas para serem acomodadas.

ATENÇÃO SENHORES PAIS

Vejam o que os seus filhos esperam de Vocês:

Que os pais não briguem nem discutam diante dos filhos.

Que tratem todos os filhos com igual afeto, evitando possivelmente o filho único, que em geral se torna problema.

Que Nunca mintam a uma criança, cuidando dela, sobretudo, dos dois aos cinco anos, época em que se gravam mais as impressões.

Que os pais sejam intimamente afetuosos e atenciosos um para com o outro, introjetando nos filhos com sua presença, uma personalidade equacionada.

Que haja confiança e certa camaradagem entre pais e filhos, incutindo neles responsabilidades para a vida.

Que os pais recebam bem os amigos de seus filhos; mas não permitam gastos inúteis e além de sua mesada.

Que não repreendam nem castiguem uma criança na presença de outras.

E lhes explique o motivo do castigo.

Que notem e encorajem as boas qualidades de seus filhos e não salientem as más qualidades ou defeitos.

Que respondam sempre às perguntas dos filhos conforme as exigências de sua idade.

Que mostrem sempre aos filhos o mesmo afeto e o mesmo humor, sem demonstrar demastada preocupação.

COISAS NOSSAS... SÔ NOSSAS

Vamos aos destaques do mês.

Fica aqui registrado o pretexto do motorista JOSÉ ROQUE. A história é assim:

Apareceu no patio do Transporte um lagarto Tiú e os motoristas que ali estavam atacaram o pobre animal, que, cãtu indafeso nas mãos de seus atacantes. Coube ao JOSÉ ROQUE tirar o couro do bicho e destrinchá-lo.

Neste momento, ZÉ ROQUE ficou prejudicado porque os perseguidores do lagarto, EDNO DOS SANTOS, CARLOS VE-61), JOSÉ CARLOS GOMES, DÉCIO NOGUEIRA, BODE I, CARLAO (lavador), NARDIM, PEROBA, CHILA e GUILUCI, defenderam o "seu" e trataram de pegar seu pedaço, 100 gramas de carne em média para cada um. Quando ZÉ ROQUE deu por si, havia lhe sobrado apenas o couro do animal.

Aí, ele pensou e compreendeu o velho ditado: "A pouqueiro nunca vai pra frente".

Estamos preocupados com o JOÃO ROQUE.

Soubemos que ultimamente, ele anda com um folheto do alfabeto "Braille" (alfabeto para mudos) no bolso e passa o dia gesticulando com as mãos. Disseram-nos que ele já parou o trânsito em Ribeirão, na Duque de Caxias, quando parou no meio da rua e gesticulava. Pensaram levá-lo para o Santa Tereza, mas ele correu.

Te cuida, JOAO.

Quando o ZEZINHO (fotógrafo) foi visitar a Feapan, foi obrigado a andar no tobogan, devido a insistência de sua filha.

Deu tamanho espetáculo, que a Feapan parou pra ver o moço escorregar. Pai sofre, né ZEZINHO.

Na história do Sr. JOAQUIM NUNES DA SILVA

Va quem saiu lucrando foi o DR. DIALMA. Ele estava pintando a parte de cima da moenda, deu um espírito e perdeu a dentadura.

Quando a família do JOSÉ IVO DA COSTA percebeu que ele não chegara da Usina, às 6,30 horas como de costume, ficou preocupada e quase botou a polícia para procurá-lo. Já eram mais de 10 horas, quando ele chegou e explicou que saiu da Usina e foi direto ao dentista colocar a dentadura.

Foi um tremento "rebu" e no final quem respirou aliviada, foi a CONCEIÇÃO TEIXEIRA, sua namorada.

Na Santa Maria, o DIONÍSIO estava arlito a procura de um cronômetro. Como ninguém tinha para emprestar-lhe, ele disse que iria comprar um, pois precisava dele para medir sua febre.

Olha aí, DIONÍSIO, não confundia termômetro com cronômetro.

E não foi só o JOÃO ROQUE que deu vexame em Ribeirão. O IVAIR (Departamento de Compras Sta. Maria) andando pela cidade, passou por uma loja e cam-primentou o manequim. Até aí, tudo bem. Ele ter se engano. Mas, dizer que o manequim lhe respondeu "Boa tarde", é pra gente ficar preocupada.

Só mesmo o DR. JONAS para contar essa. Ele afirma e jura de pés juntos que viu na casa do ORLANDO (guarda) um pé de manão biano, cuja semente, e só a semente, pesa quase um quilo. Já imaginaram o tamanho do manão, né?

Corta essa, Doutor.

No dia em que aconteceu o eclipse do sol, o

GUSTINHO (da MARTINHA) subiu no morro da Trans-wal para melhor apreciar o fenômeno.

Quando foi à noite, cismou que estava com car-rapato. Foram verificar bem e constataram que era car-rapato.

Na destilaria, ANÉSIO ALVES DE SOUZA estava com um termômetro e um cigarto na mão. Colocou o termômetro na boca e o cigarto na provaleta cheia de fermento.

Tá enrolado, heim ANÉSIO.

Outro dia, LELE parou no posto em Serrana para abastecer e pediu ao SR. JOSÉ FRANCISCO que lhe comprasse dois pastéis. SR. ZÉ pegou o dinheito, e já ia saindo quando se voltou para perguntar: Que marca, heim LELE?

Ta danado, gente.

E os vexames em Ribeirão continuam. SOLANGE (Escrit./Usina) desfilou pela cidade com mamãia e pratos sobre o carro. Ela não entendeu bem porque o pessoal passava e buzinava tanto. Foi quando parou no farol e um rapaz de bicicleta lhe deu sinal. Ela foi verificar e só restavam os pratinhos. Deu a volta no quarteirão e encontrou a mamãia toda amassada.

Não se preocupe, SOLANGE. Isto acontece nas melhores famílias.

Na Santa Maria, o CIRINO foi chamar o carro \$511 pelo rádio e invertiu o número, chamando 1155. Disseram-nos que ele ficou uma fera porque ninguém respondeu.

Calma, CIRINO. Você é novo, ainda aprende.

DALVA PEDRO (Santa Maria) convidava a todos

EXCURSÃO A SANTOS

A tradicional excursão de final de ano foi recebida com interesse e entusiasmo pelos nossos funcionários.

Em menos de uma semana foram lotados os cinco ônibus programados e, surgiu a necessidade de mais um para atender à intensa procura do pessoal.

São mais de duzentas pessoas, funcionários e familiares que terão oportunidade de passar uns dias na praia, no período de 26 a 30 de dezembro, confortavelmente alojados na Colônia de Férias dos Comerciantes do Estado de São Paulo, na Cidade Oceana, com as despesas subsidiadas pela Usina.

Este ano temos a alegria de contar com a participação de muitos cassais que irão pela primeira vez na excursão.

Nossa alegria se justifica pois com isso, alcançamos o objetivo da Excursão, qual seja o de dar condições para que a família, principalmente, marido e mulher possam ter alguns dias de descanso, longe da rotina de trabalho e dos afazeres domésticos.

Estão participando pela primeira vez os seguintes cassais de Serrana: Armando Parreira Bertagnoli e Lucimar, João Feiteiro Filho e Elma, José Carlos Gomes e Maria Izildinha, Durval Ribeiro Silva e Maria, Mário Tadeu Montanari e Helena, Osvaldo Feiteiro e Aparecida, Moacir Tadeu Botelho e Maria Alice. Da Fazenda da Pedra: Sr. Irineu Bressani e Claudete, Sr. Ametério Gonzaga e Guiomar, Sr. Antonio Carlos F. Oliveira e Maria Aparecida, Sr. José Mário Machado e Maria, Sr. Otacilio da Mata e Maria Zirllei, Sr. Nelson Bianchini e Leonice.

A todos uma feliz viagem e que aproveitem bem as férias.

para a festa de seu aniversário mos lá, podem crer.

Não é por falta de CARLOS TEO (Santa Maria) dias que ele está de argolinha logo isto e providenciar a festa

O Transporte da C com a pinta de "CALLANTY Ele ganhou um pá o JORGINHO (Amoxariad saro, porém o MARQUIN quer levá-lo para São Pedro.

Na pensão do ZIC timos a chegar só sentiram PICAO, GILBERTO, ABEL ZILDA e TANIA comemaram CIDA (cozinheiras) ficaram mentaram calma aos comitô E... Não é por a hora do almoço, defronte a l

Quando o Gerin DOS SANTOS chamou o) SEBASTIAO CAPTELLI, BERTO SERGIO, (TIAO (tiar o boi. Quando retiraram TIAO CARREIR sábu numa árvore, e depois BASTIAO CAPTELLI subiu LUIZ VIGATO caiu na valha cima.

ANÉSIO, muito l zia: "Calma gente, o boi é m Mas qual o que. gritar: "Prende o GIRAMUN Foi um espetáculo Até o "PERIQUÍ

Cantinho da horta familiar

Nosso destaque neste mês é para os moradores da Fazenda São Pedro II, onde as seis famílias que lá residem estão formando suas hortas familiares.

São os Senhores: José Antonio da Luz, João Mendes dos Reis, Sebastião Francisco de Oliveira, Honório Mendes de Aguiar, Jorge Batista e João Passarelli.

Sr. João Passarelli é o mais novo funcionário. Está há apenas um mes conosco e já providenciou a horta em sua casa.

Enquanto sua horta vai se formando, a família do Sr. João é auxiliada pelas outras, principalmente pelo Sr. Honório Mendes de Aguiar que lhe fornece verdura.

Fomos informados de que na São Pedro II, além das verduras cujas sementes são, fornecidas pelo Serviço Social, estão sendo cultivados, por iniciativa dos próprios funcionários, pepino, tomate, vagem, mandiocca e alho.

As hortas estão, realmente, muito bonitas, e não podemos deixar de elogiar aquele pessoal pelo interesse que tem demonstrado.

Eles nos falaram da economia que estão fazendo com a horta em casa e da facilidade que advém disto, podendo colher as verduras na hora do uso, com-las mais fresquinhas e sem desperdício, pois apanha-se apenas o necessário.

Em Serrana e nas Fazendas Santa Mariana e Laranjeiras, o Programa de Incentivo à Horta caminha a todo vapor. Ao todo já são mais de



— Na casa do Sr. Sebastião Francisco de Oliveira, sua esposa Dona Geni nos mostrou a horta da família.

100 famílias cultivando horta em suas casas.

O Programa continua em execução. Os interessados ainda poderão procurar o Serviço Social e receber gratuitamente o estercos e a semente para a formação da horta.

NOSSA SUGESTÃO

Uma das verduras mais ricas em ferro, além do iodo e das vitaminas A e C que contém é o Espinafre, muito recomendado nas dietas alimentares de combate à anemia.

Essa é a verdura que dá tanta força ao Marinheiro Popeye dos desenhos animados, na televisão com a qual ele vence qualquer parada.

Com o espinafre pode-se fazer uma grande variedade de pra-

tos, como bolinhos refogados, cremes e molhos.

Nossa sugestão para que as donas de casa incluam essa verdura tão rica na alimentação diária de suas famílias é:

MACARRÃO COM ESPINAFRE AO MOLHO BRANCO

Ingredientes: 1 maço de espinafre, tempêro, alho, cebola, salsa, cebolinha, sal e pimenta à gosto, óleo, maizena, leite e um pacote de macarrão.

Modo de preparo: Cozinhar o macarrão e deixar escorrer. Lavar bem o maço de espinafre e lavar para cozinhar. Picar bem fino e refogar numa panela com óleo e todos os temperos (alho, cebola, cebolinha etc.).

Fazer à parte um creme branco com leite, maizena e sal à gosto.

Jogar esse creme no espinafre refogado, mexer bem, retirar do fogo e temperar o macarrão. Finalmente, bom apetite.

"DICAS" PARA SUA HORTA

- 1) O espinafre é uma hortaliça de alto teor de ferro, vitamina A e Riboflavina. Tem teores médios de Proteínas, Cálcio, Fósforo, Tiamina, Niacina e Ácido Ascórbico (vitamina C).
- 2) A análise dos seus nutrientes nos lembra que estes elementos estão contidos em diversos medicamentos que normalmente se toma para "ficar mais forte".
- 3) O espinafre por ser muito rico foi colocado na história do Popeye como sendo seu revivificante.
- 4) Seu cultivo é feito plantando as sementes em cova. Tem crescimento rasteiro.
- 5) Colhe-se as folhas da extremidade. O mesmo cultivo proporciona várias colheitas.
- 6) São vários os pratos possíveis de serem feitos com espinafre, mas sempre é cozido.



— Fazenda Sta. Maria - reuniões às 5as.



— Fazenda da Pedra - reuniões às 4as. fe



— Clube de Mãos de Serrana - reuniões à



Serrana - reuniões às 3as. férias.

no próximo dia 29. Estare-
aliança que o ANTONIO
ão fica novo, porque já faz
no dedo. Vamos oficializar
é claro.

pa tem um novo sub-chefe
no preto do CÉLIO e agora
Júnia) está no passo do pás-
sado. (que era do transporte)

houve uma peixada e os úti-
cheiro, porque o TENAN-
RDO, ROBERTO, SÔNIA,
de dar sono. A JOANA e a
ião preocupadas que reco-
so que essa turma dorme na
visão.



15.



15.



15. feiras.



Atenção.
*Foi apresentada proposta ao Zanetti pa-
ra mudar o nome do Ônibus, que faz o transporte
dos funcionários do escritório que residem em Ri-
beirão Preto.*
*Ao invés de "Periquito", o ônibus pas-
saria a chamar-se "Mosquito", tal o zumb-zum que
existe lá.*

Os alunos do Mobral da Santa Maria e Laran-
jeira, bem como as crianças da escola, fizeram sucesso em
Alinhópolis no desfile de "7 de Setembro". O Professor
do Mobral JOSÉ APARECIDO DE CARVALHO, voltou
muito entusiasmado com os aplausos que os alunos rece-
beram.

Parabéns a eles e aos professores.
No almoçarinho da Carpa, MARIA APARECI-
DA OLIVEIRA (Cidinha) fez uma observação muito in-
teressante. Disse ela que, quando começou a trabalhar no
almoçarinho, o gado que pastava lá em frente era bran-
quinho. "Agora estava ficando preto. Deve ser de tanto
tomar sol".

Ainda a CIDINHA...
JOSÉ LÚCIO chegou e requisitou o produto
"Malatol". Depois de algum tempo ela voltou e lhe disse
que não tinha "Malatol" no almoçarinho.
Tá dando, hein, Wilson. Primeiro confundem
Gesapax com abacate. Agora, Malatol com Malatão. Da-
qui um tempo, você vai precisar catalogar os produtos
com os respectivos apelidos.

Enquanto CARLOS ROGÉRIO GONÇALVES
vendia uniforme para um funcionário (almoçarinho),
ouviu uma moça elogiar sua "peruca".
Ele não gostou da história e no outro dia apa-
receu de cabelos curtos.
Que bobagem, ZÉ. Você não viu o sucesso
que o TED LOVER (Amaro) fazia com a peruca no
"Chega Mais"?

CLUBES DE MÃES

Uma das primeiras atividades
implantada pelo Serviço Social foi o
Clube de Mães, um trabalho que
nesses anos todos tem merecido es-
pecial atenção, pois seu objetivo
principal, a integração das esposas
dos funcionários na vida comuni-
dária, tem sido plenamente atingido.

Hoje, temos ao todo, oito clu-
bes funcionando regularmente com
reuniões semanais, com a participa-
ção de 55 mães nos dois clubes de
Serrana, e, 88 nos outros seis dis-
tribuídos pelas Fazendas da Pedra,
Transwaal, Santa Maria, Sapé, La-
ranjeira e Santa Mariana.

Nestas reuniões, sob a orienta-
ção de *Dona Yolanda, Carminha* e
Selma, as mães aprendem os mais
variados trabalhos em croché, bor-
dado, pintura em tecido e cerâmica,
confeção de flores, almofadas, qua-
dros, aventais, sapateteiras etc...

Nos Clubes das Fazendas da
Pedra, Transwaal e Santa Maria, as
mães estão aprendendo Corte e Cos-
tura.

Aliás, este aprendizado foi um
verdadeiro sucesso e nossa satisfa-
ção é muito grande. Graças ao es-
forço, dedicação e boa vontade das
mães e orientadora, temos costurei-
ras que já costuram e reformam
roupas não só para as famílias, co-
mo também têm sua frequência.

Um aspecto que valoriza a con-
tinuidade dos Clubes é a frequência
excelente. As mães não faltam e le-
vam a sério o aprendizado. Temos
casos de senhoras jovens que
começaram frequentando o Clube
de Meninas, passaram pelo Clube de

Chegou a hora das "Boas-Vindas".

Sejam bem-vindos todos os funcionários que
passaram a fazer parte de nosso quadro de pessoal.
E sejam também muito bem vindos os novos
moradores das Fazendas: SR. ALBERTO BASSO (Sapé);
FRANCISCO NUNES RODRIGUES (Entre-Rios); RUI
LUCCHIARI (São José) e SR. JOSÉ COELHO (Trans-
waal).

Dona MARIA DO CARMO, esposa do SR. JO-
SÉ chegou e já se integrou ao Clube das Mães. Parabéns,
Dona MARIA.

Nossos cumprimentos aos noivos que estarão se
unindo em matrimônio em Setembro.

Nossos parabéns e que todos sejam felizes.
DEVAIR ALBERTO (Depart./Pessoal/Carpa) e
MARIA HELENA LUCCHIARI, no dia 19.
SEBASTIANA RIBEIRO (Labor./Pesquisa) e
ANTONIO LIMA (Taconha), no dia 20.
Fazendo a integração: MARIA APARECIDA
SEVERINO (Pedra) e DEVAIR DE SOUZA (Santa Maria),
no dia 27.

Na Santa Maria tem chorinho novo: MANOELA
filha do SR. CARLOS BIAGI e SRA. MANOELITA, nas-
cida no dia 08 de agosto.
JOCELAINE CRISTINA, filha do SR. HÉLIO
GONÇALVES TEO e SRA. VANIRA, nasceu dia 19 de
agosto.

FLAVIA nascida no dia 22 de julho, filha do
SR. JOSÉ CARLOS MARTINS e SRA. SILVANA.
Parabéns aos pais e boas-vindas às garotinhas,
com nossos votos para que suas vidas sejam úteis e felizes.

Já se observa e comenta a ansiedade do JOÃO
DA SILVA para conhecer o mar. Está tão animado que
não fala de outra coisa.

Caminha, JOÃO. Dezembro está chegando.
Na Santa Mariana, o BENEDITO LEODINO
está na mesma situação, arfido por chegar logo as férias.



- Fazenda Sapé - reuniões as 2as. feiras.



- Fazenda Santa Mariana, funciona juntamente com o Clube de Meninas, às sextas-feiras.



- Fazenda Transwaal - reuniões as 3as. feiras.



- Fazenda Laranjeira - reuniões as 2as. feiras.

Vocês não vão dar vexame lá, hein gente.

A garotinha ISABEL PEDRO, do Clube de
Meninas da Santa Maria fez aniversário e comemorou
com as companheiras do Clubinho. Nosso abraço, ISA-
BEL.

No dia 14, JÚLIO CESAR (Espirado-Santa
Maria) também comemorou seu aniversário e não se es-
queceu de mandar o convite para a CREUZLA, sua pro-
fessora de Educação Física.
Essa meninada está uma graça, mesmo.
Parabéns, JÚLIO CESAR.

No dia 18, CREUZLA promoveu um jogo ami-
toso de Futebol de Salão, entre os garotos da Pedra e da
Santa Maria.

Venceu Santa Maria pela contagem de 03 a 02.
Gols de HÉLIO APRÍGIO PEREIRA (02) e EDUARDO
A. TEIXEIRA (01).
Santa Maria formou com: EDUARDO A. TEIXEIRA,
CARLOS ALBERTO PADOVANI, JOÃO e JOSÉ GON-
ÇALVES CELSO, LUIZ CARLOS SERTORIO, HÉLIO
APRÍGIO PEREIRA e LUIZ ANTONIO PAREIRA.
A Pedra jogou com: MARCOS TULLIO MARTINS, MAR-
COS BRESSANI, CARLOS D. ARAÚJO, JOSÉ FER-
NANDO BATISTA, MARCELO PAREIRA, VANDER-
LEY BIANCHINE, ADRIANO CARVALHO, VANDER-
NELSON BIANCHINE, JÚLIO C. MALAVOLTA, JOSÉ
PAULO DE CARVALHO, CARLOS ALBERTO DOS
REIS, PAULO CESAR GIOLO e ADOLFO APARECIDO
DOS SANTOS.

Marcaram gols pela Pedra: MARCOS BRESSA-
NI e VANDERNELSON BIANCHINE.

Disseram-nos que a VERA LÚCIA ALVES não
queria que ninguém soubesse que ela ganhou uma camisa
US TOP de presente, do PAULO EDUARDO CARNA-
VAL.

Vamos respeitar a vontade da moça, e... não
contar prá ninguém, viu gente.

CIPA É NOTÍCIA

USINA-BRIGADA DE INCÊNDIO



São estes os funcionários que compõem a Brigada de Incêndio:

A preocupação de se formar na Usina a Brigada de Incêndio não é recente.

É um velho sonho da Cipa/Usina. Um sonho que foi ganhando forma e agora começa a concretizar-se, definitivamente.

Todo um trabalho de conscientização do pessoal foi desenvolvido pela Cipa, acessorada pelo Sr. João Bidim, da Copersucar, que esteve muitas vezes na Usina, em contato com a direção da Empresa e da Cipa, reforçando o desejo de formação da Brigada.

Foi um caminho lento, mas seguro. Era preciso que fosse assim, sem precipitações, sem decisões apressadas para que se conseguisse formar a consciência de sua necessidade.

Estávamos presentes quando se formou a Brigada Romana (colocação de tanques com água em pontos estratégicos da indústria) quando começaram a ser feitas as adaptações no Caminhão Bombeiro, hoje a serviço exclusivo da Brigada e, sempre presentes quando outras providências eram tomadas.

Por isso, congratulamo-nos com a conquista.

Diríamos até que estávamos apressados por noticiar o fato.

A Brigada é uma realidade que começou a existir, efetivamente, no dia 18 de agosto, com a presença do Sr. *Daltro Souza Silva* (Copersucar) e dos funcionários escolhidos para compô-la.

Neste dia, já se constatou o interesse desses elementos que já haviam assumido o compromisso de dedicar-se com responsabilidade, dando tudo de si para o êxito da Brigada.

A partir dessa data, uma vez por semana, está conosco o Sr. *Souza*, especialmente designado pela Copersucar, para ser o instrutor do pessoal, que para facilidade de trabalho, foi dividido em turmas A e B.

A primeira fase do treinamento prosseguirá até novembro. Até lá, há uma extensa programação de assuntos teóricos e práticos que serão desenvolvidos pelo Sr. *Souza* com a finalidade de preparar bem os elementos escolhidos para formar a Brigada.

"O Observador" esteve presente numa dessas reuniões e pudemos avaliar a importância da Brigada numa empresa. Na oportunidade, Sr. *Souza* dizia: "Todo grande incêndio começa pequeno e acaba se alastrando, muitas vezes por falta de treinamento no uso dos equipamentos,

quando então, perde-se o rumo e o controle da situação. A Usina da Pedra está aí com os equipamentos necessários para o combate a incêndios. Cabe a nós ensinar, e, a vocês, aprender a usá-los corretamente, uma vez que foram vocês os escolhidos para essa nobre tarefa. Por isso vamos levar o treinamento a sério".

Nós acreditamos na Cipa. Acreditamos no trabalho que ela vem desenvolvendo nesses anos todos, buscando as melhores formas de dar segurança ao empregado.

Parabenizamos a Empresa e a Cipa pela formação da Brigada de Incêndio.

Parabenizamos os funcionários convidados para compô-la, pois, aproveitamos as palavras do Sr. *Souza*: "No meio de tantos foram vocês os escolhidos para esse trabalho pioneiro na Usina".

Fazem parte da Brigada de Incêndio os seguintes funcionários:

TURMA "A"

Motorista: *Ízildo Guido do Val* (Guarda).

Elétrica: *Luiz José dos Reis*

Destilaria: *Isaías Gomes Braga*

Destilaria: *José Aparecido Barbosa II.*

Fábrica: *Antonio Luiz Carnaval*

Fábrica: *Antonio Lagaci*

Moendas: *Jair Paulino Barbosa*

Caldetras: *Manoel Antonio Sinastre*

Safo Ensaque: *Aparecido da Silva*

TURMA "A" - SÓ DIA

Motorista: *Jonas Abes Silva* (Responsável/caminhão)

Usina: *Augusto Donizete de Freitas.*

Laboratório: *José Candido Luiz*

Moendas: *Norberto Ap. Spanhol*

Destilarias: *Antonio Fernando Sanguai*

Carreg. Alcool: *Francisco Gomes*

TURMA "B"

Motorista: *Orlando Euclides Rosa* (Guarda)

Elétrica: *Carmo da Silva*

Destilaria: *Paulo Eduardo Carnaui*

Fábrica: *Eduardo D. Aguiar*

Fábrica: *José A. L. Almeida*

Moendas: *Roberto J. da Costa*

Caldetras: *Claudio Hayashi*

Safo Ensaque: *Antonio J. Romancini*

Safo Ensaque: *João Berzuno*

CARPA-ATENDIMENTO DE EMERGÊNCIA



Srs. Osvaldo de Lima Bastos, João Batista Braga, Vital Gonçalves Pires, Dorival G. Pires, José Osmar Albano, Agemiro Savi, Joaquim Aleixo, Benedito da Silva, Anésio de Azevedo, no sábado, quando vieram reabastecer a caixa de medicamentos.

Em números anteriores, "O Observador" noticiou o estudo que a Cipa/Carpa estava efetuando junto a Copersucar, mais especificamente com o Sr. *João Bidim*, Chefe da Divisão de Segurança Agro-Industrial da Copersucar, sobre a possibilidade de implantação do Serviço de Atendimento de Emergência e Prestação de primeiros socorros para os trabalhadores do campo.

Concluídos os estudos, foi dado o primeiro passo para a concretização da matéria, com a confecção das caixas para transporte do material necessário para o atendimento, e, providenciou-se o Curso para treinamento dos responsáveis por elas.

Em vista disso, tivemos no dia 15 de agosto o primeiro treinamento feito pelo Sr. *José Valdir Fábrego*, da Copersucar.

No treinamento, Sr. *Valdir procurou* esclarecer bem o pessoal, explicando tudo sobre curativos, desde a desinfecção do local atingido, a colocação do medicamento, como isolar o ferimento com band-aid ou com gase e esparadrapo, até o transporte de pacientes que levam quedas, principalmente quando a área atingida é a coluna.

O treinamento incluiu, ainda, orientação sobre o procedimento correto para estancar hemorragias ou quando se trata de picadas de cobra ou insetos venenosos.

Sr. *Valdir* deu as pistas necessárias para o pessoal avaliar a gravidade de um ferimento, a fim de, quando preciso, fazer o encaminhamento do paciente para o hospital.

A participação do pessoal foi muito

O Observador presenciou este atendimento

No dia 02 de setembro, nossa reportagem deslocou-se para o talhão 1.358, na Ponta da Serra, a fim de observar o trabalho de atendimento e prestação de primeiros socorros.

Já havíamos sido informados no caminho pelo Sr. *José Mário Pianguí*, Supervisor de Segurança da Carpa, sobre a grande diminuição de horas e dias perdidos pelos trabalhadores, após a implantação deste sistema de atendimento. Quando no mês de julho tivemos 22 acidentes com perda de tempo, depois da implantação das caixas em agosto este número caiu para 4.

José Mário disse-nos que isto se explicava pelo fato de que o empregado normalmente perdia o dia por problemas de infecção de cortes muitas vezes pequenos. "O empregado corta o dedo na roça, enrolava um paninho sujo, quando enrolava. No ferimento entrava terra e no dia seguinte já estava infecto-

boa, com esclarecimento de dúvidas através de perguntas, o que resultou num bom aproveitamento.

Após o treinamento foram distribuídas as caixas, cada qual contendo o seguinte material: água oxigenada, merthiolate, 20 pacotes de gases esterilizados, 10 ataduras de gase, 10 ataduras de crepe, 1 rolo de esparadrapo, 1 caixa de band-aid, 1 tesoura. Este material é revisado e complementado todos os sábados pelo Sr. *José Mário Pianguí*. Nesta primeira fase foram distribuídas 9 caixas para o pessoal do corte de cana e colhedeira.

Fizeram este treinamento os seguintes funcionários: *Manoel Grazina, Vital Gonçalves Pires, Geraldo Aparecido Rosário, José Osmar Albano, Benedito da Silva, João Batista Braga, Marcos Antonio Dias, Luiz Carlos Vasques, João Carlos Rodrigues, Pedro Dias dos Reis, Hélio Neto* (Supervisor Segurança Usina) e *José Mário Pianguí* (Supervisor Segurança Carpa) e *Claudio Luiz Queiroz* (Sala Segurança Usina), e ainda os seguintes feitores: *Dorival G. Pires, Irineu Giolo, Agemiro Savi, Anésio de Azevedo, Osvaldo Bastos, Adélto J. Duarte, Joaquim Aleixo, Luiz Claudio Giolo* (colhedeiros) e *Luiz Carlos Dias* (oficial).

Já estão sendo providenciadas mais 10 caixas destinadas ao atendimento do pessoal da Laranjeira, Santa Mariana, Fazendinha, São Pedro e Outras.

Assim é que teremos em Novembro um segundo treinamento para esta primeira turma e o primeiro para os responsáveis pelas novas caixas.

nado, obrigando-o a ficar em casa impossibilitado de trabalhar.

Com o Atendimento de Emergência, ele é atendido imediatamente, evitando-se infecções.

Mesmo quando o corte é maior, e necessita cuidados maiores, não há perda de tempo, porque o empregado é enviado, imediatamente, para o hospital pelo próprio encarregado da caixa de curativos".

Tudo isto pudemos constatar no local de trabalho.

Ao passarmos pela Turma 6, presenciávamos um curativo feito pelo Sr. *Osvaldo Lima Bastos* no acidentado, Sr. *Adair Ramiro*.

Sr. *Adair* sofreu um corte com o folhão no tornozelo. O corte levou pontos que foram dados na Farmácia em Serra Azul, e os curativos de rotina que se seguiram eram feitos na roça. O primeiro foi feito pelo Sr. *João Batista Braga*.

CONTINUAÇÃO DA PÁGINA ANTERIOR

Sr. Adair disse-nos que faz apenas um mês que trabalha na Carpa, e, nos outros lugares onde trabalhou, nunca recebeu este tipo de atendimento.

Observamos Sr. Osvaldo fazer o curativo e até fotografámos. Conversamos com ele, que disse-nos: "Eu nunca fiz curativos em ninguém. Só em mim mesmo e uma coisa que aprendi foi desinfectar o local do ferimento. Eu limpava o corte, depois, com o mesmo algodão, limpava ao redor e tornava a passar sobre o machucado. Quer dizer: Sujava de novo a ferida. Agora não. No treinamento tudo foi muito bem explicado, com calma e a gente aprendeu direito. Este é o terceiro curativo que

fizco e estou gostando disso".

Enquanto conversávamos com o Sr. Osvaldo, chegou o Sr. Dorival G. Pires, dizendo-nos que na turma 2 havia um acidentado.

Fomos para lá e encontramos o Sr. Adélio José Duarte da turma 7, preparando-se para fazer o curativo em Isaac Ap. Miguel que acabara de cortar o dedo do pé.

Acompanhamos todo o curativo, fotografamos também e soubemos que aquele era o primeiro curativo que o Sr. Adélio fazia e o fazia sem nenhum embaraço, de forma correta, desinfectando o local, colocando medicamento

e cobrindo o dedo com gaze e esparadrapo.

Tudo com muita calma, enquanto Isaac nos dizia que estava estreitando a botina e que aquele dia era seu aniversário.

José Mario Pianguí mostrou-nos a botina cortada e lhe disse: "Foi sorte sua estar de botina, porque se estivesse de congua, o corte seria maior e mais grave".

Se Isaac não tivesse recebido socorro no local, seria, muito provavelmente, mais um caso de infecção. No entanto, sem perder tempo algum, e, importante . . . sem sofrer pelo corte,

ele foi prontamente atendido e pode continuar trabalhando normalmente, com os curativos renovados diariamente, até a completa cicatrização.

Voltamos do campo estusiasmos com esse trabalho recém implantado pela Cipa/Carpa.

Vimos de perto a satisfação do trabalhador rural, que, sente-se valorizado no seu trabalho.

Estamos certos de que a Cipa/Carpa não se contentará com isso e estará sempre buscando novas soluções que deem maior segurança, conforto e bem estar ao trabalhador rural. Afinal, eles merecem.



— Sr. Osvaldo L. Bastos, quando fazia o curativo em Oadir. Ao lado, José M. Pianguí.



— Sr. Adélio J. Duarte faz o curativo em Isaac Ap. Ao lado, José Mário e Dorival G. Pires.

FUTEBOL PELAS FAZENDAS

ASSOCIAÇÃO ATLETICA PEDRENSE

No mês de agosto, a equipe titular da A.A.P., realizou cinco partidas, duas válidas pelo Torneio Cidade de Serrana, e três amistosas, das quais venceu três e perdeu duas.

A equipe dos Aspirantes realizou três partidas amistosas. Venceu duas e perdeu uma.

Resultado da Ass. Atletica Pedrense

No dia 03.08, a A.A.P., enfrentou a equipe dos Veteranos de Serrana, vencendo pela contagem de 7 a 1, partida válida pelo Torneio Cidade de Serrana. No domingo seguinte, dia 10.08 a A.A.P., convidou a equipe do Santos F.C. de Serrana, para uma partida amistosa no campo da Fazenda da Pedra. O Santos F.C., apresentou um bom futebol e conseguiu vencer a partida por 4 a 3. Os aspirantes da A.A.P. venceram por 5 a 3.

A data muito esperada era 17.08 quando seria realizado o grande jogo, válido pelo Torneio A.A.P. versus S.E.T. (Pedra e Transwaal).

Mais uma vez, a A.A.P., tremou diante do seu adversário. O estado emocional dos pedrenses não foi dominado completamente e eles não conseguiram completar uma jogada para chegar ou ameaçar a meta do adversário. A.A.P. demonstrou ser um time que não tem vibração, luta, garra, nem vontade de vencer. Onde está o amor à camisa, o respeito a esse nome que leva na camisa à altura do peito para dentro do gramado? Esta é uma competição, e nela é preciso ter responsabilidade, harmonia, espírito de luta, vontade de chegar na frente, ser o vencedor.

A S.E.T., um time que admiramos muito, está bem claro diante dos nossos olhos, tem responsabilidade, harmonia, luta, garra, vontade de vencer, o amor à camisa é muito grande, o respeito, a tradição do nome que leva na camisa à altura do peito para dentro do gramado, impressiona a todos nós. Esta equipe venceu fácil por 3 a 1.

Queremos parabenizar aos dirigentes da S.E.T., pelo bom trabalho desenvolvido ao time. Que este espírito de esportividade permaneça sempre em seus corações, para maior alegria de sua torcida.

No dia 24.08, a A.A.P., jogou contra a equipe do C.A. Ipiranga de Rib. Preto, vencendo por 3 a 1, os titulares e aspirantes, em partida amistosa.

No último domingo, dia 31.08, 1.980, a A.A.P., enfrentou a equipe do Havar F.C. de Rib. Preto. Os titulares venceram por 6 a 4. Os aspirantes foram derrotados por 3 a 1.

Sociedade Esportiva Transwaal

Resultados dos Jogos

No dia 03.08, a S.E.T., iniciou sua jornada no Torneio Cidade de Serrana, enfrentando o Santos F.C., e vencendo por 4 a 0, numa excelente exibição. Em 10.08, a S.E.T., jogou amistosamente contra a equipe Vila Nova de Cajuru. Os titulares venceram por 2 a 0. Os aspirantes foram derrotados por 1 a 0. No jogo do mês, dia 17.08, enfrentou a equipe da A.A.P., vencendo por 3 a 1, jogo válido pelo torneio. Dia 24.08, a equipe da S.E.T., enfrentou a equipe do Fluminense de Ribeirão Preto. Os titulares venceram por 4 a 1. Os aspirantes venceram por 6 a 2.

Estes são os motoristas de caminhão que conseguiram as melhores médias na economia de combustível, durante o mês de agosto.

GAIOLAS	CHEVROLET D.70
10./ CH. 63 - 2,62	Augusto Ferreira
20./ CH. 84 - 2,62	Luiz Antonio dos Santos
30./ CH. 72 - 2,46	Sebastião R. Luz
10./ CH. 96 - 2,38	MERCEDES - 2213
20./ CH. 97 - 2,29	Luiz Viegato
30./ CH. 87 - 2,28	Gilberto Queluz
FUEIROS	Helio Ap. Souza Carvalho
10./ CH. 68 - 3,47	CHEVROLET - D. 70
20./ CH. 57 - 3,02	Antonio Roberto Sergio
30./ CH. 56 - 2,59	João Fernandes Sergio
MIXTO	José Carlos Gomes
10./ CH. 92 - 2,11	MERCEDES - 2213
20./ CH. 98 - 2,11	Maurides Barreiros
30./ CH. 100 - 2,11	Ary Reis Barbosa
TURMA	Sebastião Cirilo Miranda
10./ CH. 45 - 3,67	CHEVROLET - D.70
20./ CH. 49 - 3,64	Dilson Batista
30./ CH. 66 - 3,50	José Jeronimo
VINHAÇA	José Carlos dos Santos
10./ CH. 74 - 3,28	CHEVROLET - D. 70
20./ CH. 61 - 3,23	Luiz Manoel e Jorge Sebastião da Silva
30./ CH. 70 - 3,18	João Arnaldo Queluz e Oadir Alves Santos
TANQUE D'AGUA	Laércio Eduardo Silva e Sebastião Nunes Faria
10./ CH. 42 - 3,10	CHEVROLET - D. 70
20./ CH. 67 - 2,78	Antonio Antunes de Almeida e João Aveilino
30./ CH. 40 - 2,56	José Gonçalves Ribeiro
	Jurandir Julio Pedro e Anesio Aldo A. Bezerra

**COMBUSTIVEL
ECONOMIZE
10%**

comunicado

O Serviço Social comunica aos Bem, nº 570.
Senhores Funcionários que em caso Fazenda da Pedra: MARIA DAS GRAÇAS CAPITELLI.
de falecimento ocorrido à noite ou no Transwaal: JORGE DA SILVA.
final de semana, deverão procurar as Santa Mariana: HÉLIO MONTA.
pessoas abaixo relacionadas para tomar as providências necessárias, junto à NARI (Leilê).
Funerária Nicácio. Laranjeira: BENEDITO DURÃO.
Serrana: ANA MARIA DE CAR. Santa Maria: APARECIDA
VALHO (Aninha), à Rua Serafim do MARCUCCI DE SOUZA

MOENDA



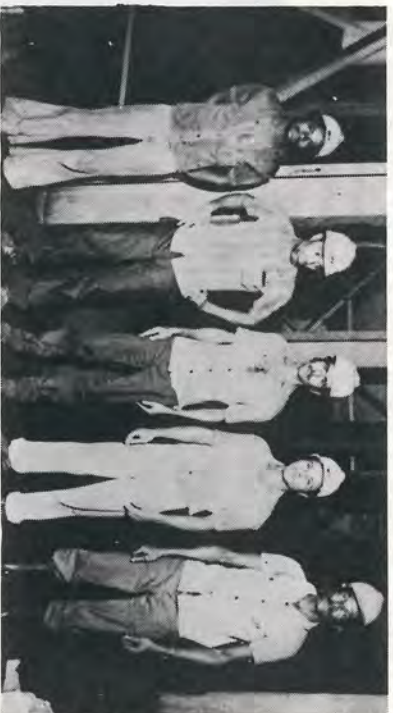
Chefia - José Amado, Cláudio, Ulisses, Aparecido e Carlinhos.



ALIMENTADORES E BREQUISTAS: Artidônio, Luiz, Divino Justino, Miguel, Divino Arcanjo, Geraldo, Sebastião e Valmir.



Maquinistas e Lubrificadores - Aparecido, Pedro, Antônio, José Santos, Raimundo, Jair, Sebastião, José Luiz.



Faxineiros - Felipe, Manoel, Vicente, José Pereira dos Santos VII e Jolindo.

Ao enarmos na Usina, um setor que nos impressiona é a Moenda. E, nos impressiona não só pelo seu aspecto de grandiosidade, como pela limpeza que ali observamos.

De grandiosidade porque se nos determos para observar a ação dos sete ternos, engolindo e triturando a cana, num total ao redor de 10.000 toneladas por dia, sentimos mais profundamente, que estamos diante de um mecanismo grandioso e até sofisticado.

Essa grandiosidade transferimos para os homens que ali trabalham, atentos para a entrada da cana e saída da garapa, do bagaço, cuidando com atenção de cada fase do processo de moagem.

Nesses últimos anos, muita coisa mudou no bairro da moenda e nela, propriamente dito, tendo em vista melhorias tanto no aspecto qualitativo, quanto quantitativo.

A participação do pessoal daquele setor se fez presente ativamente, quando da instalação do desfibrador.

Foi necessário o trabalho dedicado deles para que se obtivesse melhoria quantitativa com a instalação de sete ternos, a alimentação forçada, nas mudanças, nas aberturas de entrada e saídas, embelço e outras.

Num local onde seria praticamente impossível manter-se limpezas, dedicados funcionários, estão lá sempre preocupados em torná-lo um lugar agradável para se trabalhar.

Na chefia da moenda, funcionários dedicados, alguns mais antigos, que mereceram a confiança da Empresa e... importante, sobberam corresponder a ela.

Nas 24 horas do dia, enquanto a máquina funciona ininterruptamente, lá estão os maquinistas, os lubrificadores, os brequiistas e os alimentadores pensando por ela, dominando-a preocupados em que o processo de extração do açúcar e do álcool que ali se inicia, não fique prejudicado pelo mau funcionamento das engrenagens.

E, unidos num mesmo objetivo, chega o pessoal da manutenção que na Sifra e entre-sifra cuida para que tudo ali corra muito bem.

A moenda exerce um fascínio sobre o pessoal. Os que ali trabalham o fazem com seriedade, conscientes de sua importância. Ali é o princípio de tudo e os homens que a comandam estão atentos a todos os movimentos.

Queremos cumprimentar essa turma, que, registra de forma tão marcante, a sua presença no processo de industrialização da cana de açúcar.

CHEFIA: Carlos Eduardo Spagnol, Aparecido Bernardes, Ulisses Bernardes, Cláudio Hatachi, José Amado.

MAQUINISTAS: José Santos II, Aparecido de Oliveira, Jair Paulo Barbosa, Raimundo Pinui.

LUBRIFICADORES: Pedro Roberto Souza, Antonio Noves, José Luiz, Sebastião Barbosa.

ALIMENTADORES: Valmir, Sebastião Trindade, Geraldo Marques, Artidônio.

BREQUISTAS: Divino Arcanjo Rodrigues, Miguel Veiga, Divino Justino, Luiz Rodrigues de Souza.

FAXINEIROS: Jolindo Cristóvão, Manoel Augusto, Felipe Ribeiro Pasneres.

FEAPAM

Mais uma vez a Carpa estêve presente na FEAPAM (Feira Agro-Pecuária da Alta Mogiana) em Ribeirão Preto, no período de 17 a 24 de agosto.

Lá estiveram os Srs. **Sebastião Técolo (Paraguai)** e **Gumerindo Gomes da Silva**, cuidando dos animais da Carpa em exposição.

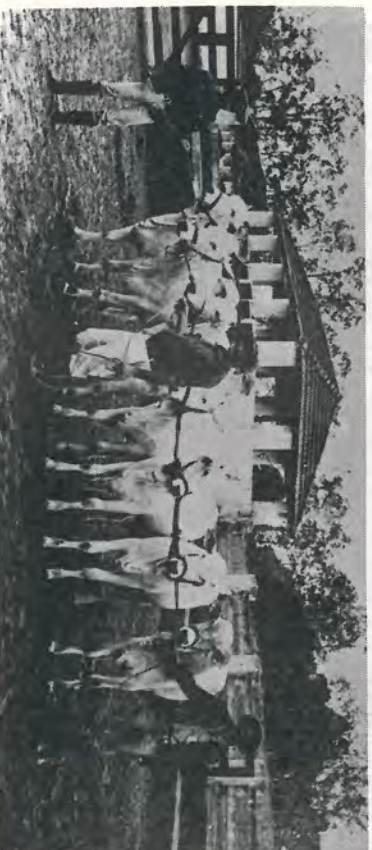
Em visita à feira, conversamos com **Paraguai** e percebemos sua satisfação com os prêmios que os animais receberam, enumerando-os enquanto nos mostrava os animais premiados, que foram os seguintes:

- **Áthol** - 1o. Prêmio na Categoria Búfalo; Reservado Touro Jovem e Reservado Grande Campeão.
- **Hebraica** - 2o. prêmio na Categoria Nelore.
- 4 novilhas com prêmio "Menção Honrosa".
- 2 vacas com bezerro no pé, também com prêmio "Menção Honrosa".

Os animais da Carpa, destinados à Exposição, ficam na Cocheira da Fazenda da Pedra, sob os cuidados dos Srs. **Sebastião Técolo, Gumerindo Gomes da Silva, José Cirilo de Paula, Antenor de Paula e Nilton G. da Silva**.



Sr. Sebastião Técolo exhibe o Búfalo Áthol, Bi-Campeão na Feapam.



Srs. Antenor de Paula, Sebastião Técolo e Gumerindo G. da Silva, nos mostraram os animais que foram à Feapam.

Orientados pelo veterinário, Dr. Celso e ainda a colaboração de **Amésio dos Santos**, eles dedicam especial atenção a esses animais e quando eles são premiados, é justo que fiquem satisfeitos.

Paraguai, valorizando ainda mais a conquista dos prêmios, dizia-nos naquela noite na Feapam "Este ano, a disputa foi mais dura. Eles ganharam prêmios porque são bons mesmo".

Neste segundo semestre, esta turma tem uma programação intensa a cumprir. Mal chegaram da Feapam e já partiram para o I Leilão Elite Nelore, no Parque da Água Branca, em São Paulo, onde foram vendidos todos os animais que levaram.

No próximo dia 17 deverão estar em Bauru, no Expo-Leilão.

Em outubro, irão para São José do Rio Preto participar da XX Exposição e estuda-se a possibilidade da participação da Carpa, em Novembro, na Expo-Leilão, na cidade de Esteio no Rio Grande do Sul.

Confirmada a participação nossos amigos lá estarão com toda a disposição, temos certeza, para cuidar dos animais.

Aproveitamos a oportunidade para abraçar este pessoal, gente boa, dedicada que merece nosso respeito, porque estão entre aquelas pessoas que gostam do que fazem e o fazem com responsabilidade.