

# O Observador

ANO XX

Orgão informativo do Departamento de Promoção Social da Usina da Pedra  
15 de Maio à 15 de Junho/90

No. 234

## SAFRA 90/91

### *Começou a produção de açúcar*

**D**epois de 26 dias de moagem fabricando apenas álcool, teve início o tratamento do caldo para fabricação de açúcar, às 15:08 horas do dia 28 de maio. Por volta das 03:30 horas do dia 29 foram turbinados os primeiros sacos. Até o final da safra a Usina produzirá em torno de 2.400.00 sacas.

Parte desse açúcar sai direto do ensaque para o consumidor. Outras parte vai para os depósitos localizados na Estação Biagópolis Fazenda da Pedra, e daí para o consumo. Todo açúcar produzido pela Usina é colocado no mercado consumidor obedecendo os critérios

de distribuição fornecidos pela Copersucar, responsável pela comercialização do produto.

#### MELHORAMENTOS

Para esta safra foram realizadas importantes inovações no setor de fabricação de açúcar.

O supervisor do setor, Carlos Alberto Valdevite, Bertinho, enumerou os principais melhoramentos. Bertinho afirmou que alguns deles melhorarão significativamente a eficiência do processo, contribuindo para melhoria da qualidade e para maior estabilidade operacional. Bertinho

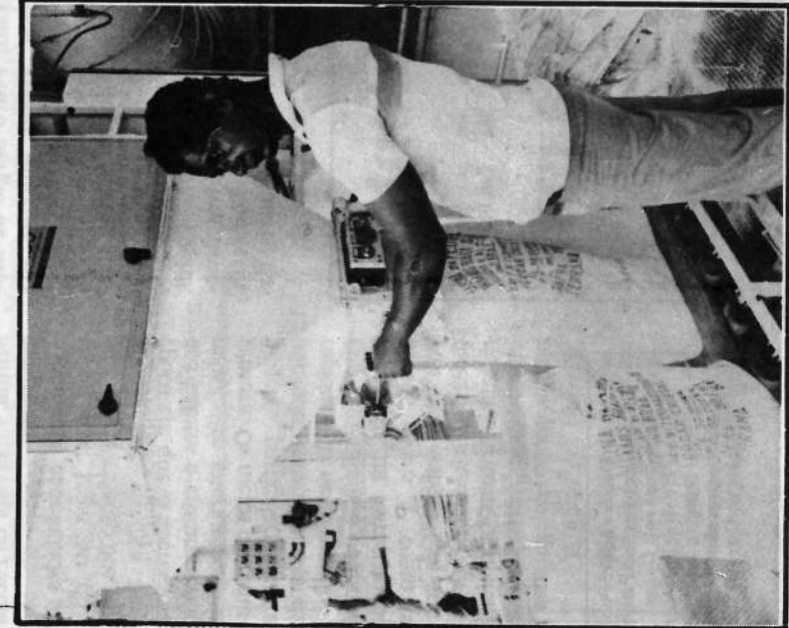
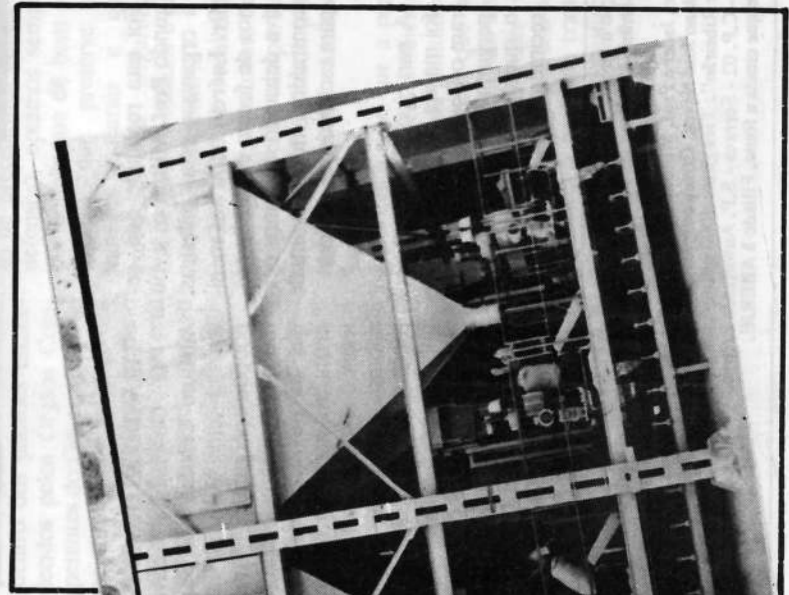
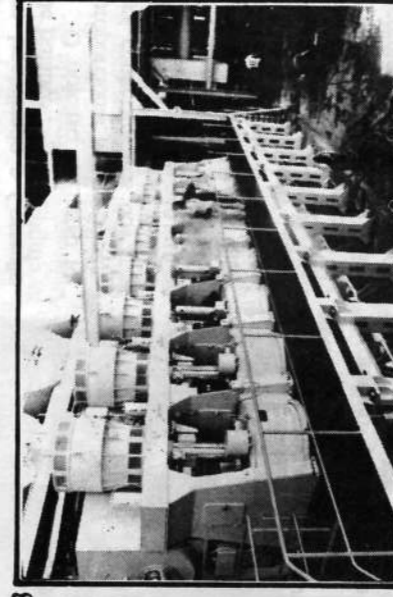
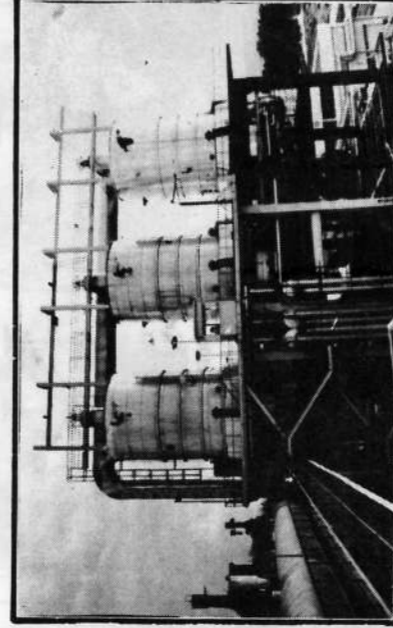
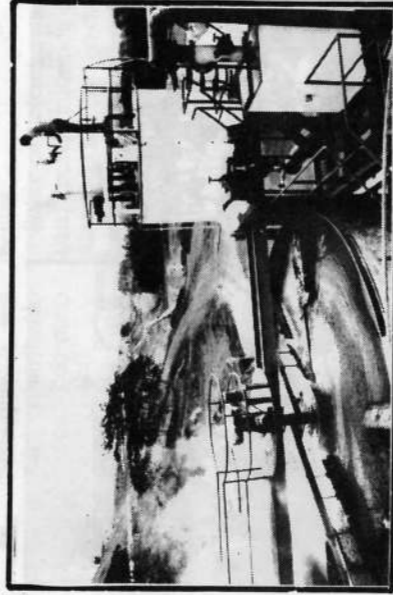
ainda salientou que esses melhoramentos facilitarão o trabalho do operador, diminuindo inclusive o esforço físico. Vejamos:

1. Flotador Novo: este equipamento tem por finalidade básica retirar as impurezas do caldo filtrado e melhorar a performance do Setor de Tratamento do Caldo. Foto 1
2. Pré-Evaporizador: até a safra passada a Usina tinha dois pré-evaporizadores. A partir desta safra teremos mais uma caixa de 4.000 m<sup>2</sup> de superfície de aquecimento, que dará estabilidade à moagem. Essa 3a. caixa ficará como opção para a fábrica

ou Destilaria, dependendo da prioridade de produção. Foto 2

3. Centrifugas: foi eliminado sistema de funcionamento manual das centrifugas e instaladas outras duas automáticas FZ 1000. Agora temos oito centrifugas automáticas, com capacidade para 22.000 sacas por dia. Foto 3

4. Balanças Automáticas: na safra passada trabalhamos com uma balança automática em caráter experimental. Dados os bons resultados, para esta safra, o ensaio foi totalmente reestruturado com a instalação de três dessas balanças. Foto 4 e 5



## Boletim da safra 90/91

### CANA MOÍDA

Própria . . . . . 549.893,230 ton.  
Fornecedores . . . . . 127.606,700 ton.

### PRODUÇÃO

Açúcar . . . . . 256.150 sacas  
Alcool . . . . . 44.348.000 litros

DIAS DA SAFRA - 48  
(Dados obtidos em 19/06/90)



## TREINAMENTOS INTERNOS CARPA

### 1 - Metrologia para funcionários da oficina



1a. turma da Metrologia. Todos receberam apostila.

**O**s bons resultados apresentados nas áreas de Mecanização Agrícola e Transporte confirmam a tese de que o Treinamento Interno é o melhor caminho para atender a necessidade de aperfeiçoamento da mão-de-obra da Empresa.

E foi animada, por esses resultados que a Seção de Treinamento e Desenvolvimento/Carpa, iniciou neste ano um trabalho semelhante para os funcionários da Oficina.

O primeiro treinamento proposto foi o Básico de Metrologia, um curso onde se ensina o uso correto dos instrumentos de medida, a conservação, as técnicas corretas para facilitar a realização dos trabalhos, melhorar a qualidade da manutenção, e, conseqüentemente o

melhor desempenho do veículo.

O treinamento está dividido em duas etapas. Na primeira, os participantes aprendem conceitos básicos de matemática, números racionais, naturais, leitura das unidades, as técnicas das quatro operações e também noções da Geometria Métrica e Unidade e Medidas, conhecimentos essenciais para aproveitamento da etapa seguinte.

Na segunda parte, os participantes recebem conhecimentos técnicos sobre os instrumentos de medida existentes na Oficina: escalas, trenas, esquadros, paquímetro, micrômetro, relógio comparador, transferidor ou goníômetro, verificador de ângulos e calibre de folgas. Durante o curso, os alunos terão aulas práticas, manuseando estes instrumentos e outras peças e agregados necessários.

O curso será realizado em duas semanas, de segunda à sexta-feira, das 7:00 às 9:30 horas. O monitor é **Rinaldo Capitelli**, Instrutor Júnior/Carpa. Destacamos que o Curso foi todo elaborado na própria Seção de Treinamento. Até 8 de junho, duas turmas já haviam passado por ele, com bom aproveitamento. **Wanderlei Montanari**, Analista Treinamento, comentou:

"Consideramos ser de fundamental importância esse tipo de treinamento para o desempenho de qualquer função dentro da Oficina Mecânica. Por isso, iniciamos com esse trabalho, que chamamos de base. Posteriormente, mediante o levantamento de necessidades, faremos treinamentos internos por Setor. Quero lembrar



Aula prática do Curso.

que todos os funcionários da Oficina participarão desse Curso. Depois, à medida em que forem admitidos, os novos serão encaminhados para o Treinamento".

Os integrantes das duas primeiras turmas são: **Adalberto Ferreira**, **Alexandre da Silva**, **Celso Ivo Rodrigues**, **Claudinei D. dos Santos**, **Cláudio Mota de Oliveira**, **Gilberto A. dos Santos**, **Luiz Antônio de Oliveira III**, **Odracir Rodrigues**, **Railton S. da Silva** e **Wilson de Lima**, da primeira turma.

Na segunda, tivemos: **Alton A. Lopes**, **Claudemiro Queluz**, **Eraldo C. Soeira**, **Luiz Antônio de Lima**, **Leandro César Talam**, **Marcos A. Moura**, **Marcos R. J. Martins**, **Sidnei Teixeira** e **Sérgio Garavazzo**.

### 2 - Ativo Imobilizado

**F**uncionários do Depo. Contábil Financeiro/Carpa participaram do Curso "Ativo Imobilizado e Correção de Balanço".

O objetivo do curso foi proporcionar aos participantes conhecimentos dos trabalhos de controle do patrimônio da Empresa, a forma como ele se desgasta e o reconhecimento do valor correspondente a esse desgaste, identificado como "Depreciação" em cada centro de custo da Empresa.

Foram abordadas as diferentes características das máquinas, veículos, equipamentos, edifícios, móveis e utensílios que necessitam de considerações específicas para valorização contábil para cada tipo de bem.

O curso foi elaborado por **Cláudio de Oliveira Silva**, Encarregado Patrimônio, juntamente com o Treinamento, **Jair José da Silva** fez um aparte, falando sobre



Cláudio elaborou o curso que foi bem aproveitado pelos participantes.

**Patrímônio Líquido**. **Cláudio** gostou de seu trabalho e do seu público.

"Considero muito bom o nível de interesse e participação dos colegas, inclusive do pessoal da Usina, DB e AB".

Participaram: **Ademir Barbosa dos Santos**, **Carlos José da Silva**, **Jair José da Silva**, **José Carlos Consoli**, **José Paulo Venâncio**, **Marcos Antônio L. Rizzoti**,

**Maurício Baroni**, **Paulo Augusto D. Picolo**, **Paulo D. Luiz**, **Pedro Sérgio de Moraes**, **Vianir Morreto**, **Armando C. Nicastro**, **Fernando de Freitas Tavares**, **Abel Júlio dos Santos**, **Carlos César Leghi**, **Edson Brusso Saraiya Caldeira**, **Fernando Antônio Papini**, **José Henrique Alves Arrantes** e **Ronaldo Tomazella Monteiro da Destilaria Batatais**.

### Maio sem acidentes

Os funcionários da Usina fecharam o mês de maio sem acidentes. Isto é bastante significativo, porque com o início da safra em maio, muitos novos funcionários começaram a trabalhar na Indústria. Parabéns aos que se preocuparam com a Segurança. (Cipa-Usina)

### Um acidente a menos é um sorriso a mais

Esta frase é de **Oswaldo Antonio de Souza**, da Cipa/Usina. Ela foi a primeira escolhida para ficar na placar do relógio/ponto nos próximos 30 dias.

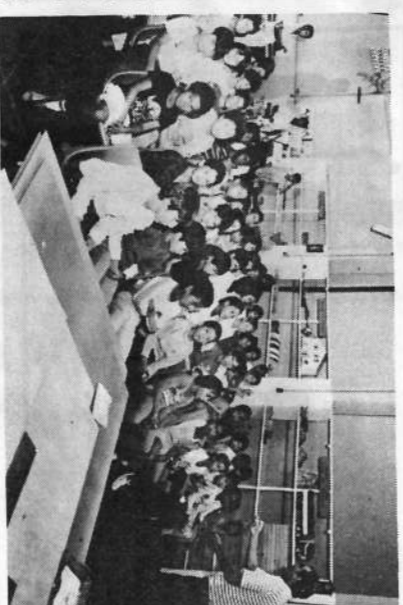
### Palestra: Educação sexual

**N**a Escola de Artes da Empresa, paralelo ao ensino profissional, os alunos tem aula de formação para ajudá-los no desenvolvimento de sua personalidade e caráter.

Assim, foram programadas aulas de Educação Sexual, ministradas pelo **Dr. Laércio M. Andrade Júnior**, um dos clínicos da Empresa. Participaram 150 meninos na faixa etária de 09 à 15 anos. **Prof. Milton**, supervisor da Escola esclareceu:

"Sentimos necessidades de incluir esse tema no programa de formação dos alunos já que vivemos uma época em que o liberalismo dos hábitos e costumes não mais sofre interferência da censura. Os meios de comunicação, particularmente a televisão, vem avançando rapidamente nesse sentido.

Isto vem influndo de forma acentuada na formação de nossos jovens. E como os pais nem sempre tem condições de satisfazer esta curiosidade natural, a maioria informam-se erradamente na rua, com os coleguinhas.



Foi esta realidade que, segundo **Prof. Milton** os levou a organizar estas palestras. **Dr. Laércio** falou aos meninos de forma clara e instrutiva deixando os alunos descontraindo, muito à vontade para esclarecer as dúvidas.

A participação dos meninos foi maciça. Eles bombardearam o **Doutor** com inúmeras perguntas, o que demonstra o quanto necessitam esclarecimentos.

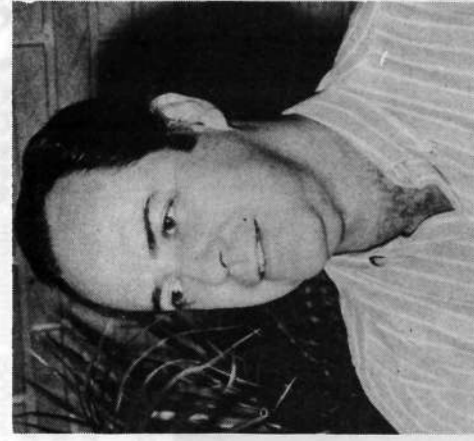
"**TIRANDO AS DÚVIDAS**" "O Observador" ouviu **Adriano Cristian dos Santos**, 13 anos. **Adriano** não poupou perguntas. "Achei muito interessante e tirei todas as dúvidas que antes procurava aprender com colegas que como eu também não sabiam explicar nada direito. Agora tô sabendo o que é certo", finalizou.

Ainda em junho, o Serviço Social pretende realizar estas aulas de formação para as meninas dos Clubinhos.

O Observador: Publicação interna dos funcionários da Usina da Pedra e Carpa - Cia. Agropecuária Rio Pardo - Serrana - SP. Fundado em novembro/70. Editora e Redatora **Responsável: Dagna Machado** - MTb 17092. **Foto Gráficas: Jader, Zezinho e outros. Ilustrações: Pedrinho, Jader e Prof. Milton. Colaborações: Funcionários da Usina e Carpa. Diag. e arte: Coriolano José Neves. Composição: APL - Assessoria e Publicidade Ltda. Impressão: "Jornal de Ribetão". Tiragem: 4000 exemplares - Distribuição gratuita. Endereço: Usina da Pedra - C.P. 02 - Serrana - S.P. Autorizada a reprodução de matérias, desde que citada a fonte. Filiação à ABERJE.**



# Auto Posto Tamandúá



No início da safra - maio, começou a funcionar o Auto Posto Tamandúá, localizado na Fazenda da Pedra. César M. Púglia, Gerente do Depto. de Suprimentos/Carpa, ao qual o Posto está vinculado, falou ao "Observa-

dor" sobre a sua instalação e funcionamento. "A instalação do Auto Posto Tamandúá foi possível em decorrência de alterações na estrutura de distribuição de combustível, reformulada pelo Governo. Na época da aquisição deste Posto Comercial, existia a figura do grande consumidor, que viria a ser suprimida num futuro próximo.

Por essa razão, a Empresa ficaria sem coita de óleo diesel e, estrategicamente dependente de situações de terceiros, colocando em risco as atividades de mecanização e transporte.

Depois de alguns anos, finalmente se conseguiu a autorização para sua instalação, cuja finalidade primeira é a garantia do abastecimento de nossos veículos e máquinas. Mas, por outro lado, por se tratar de um posto comercial, também atenderá aos consumidores que o procurarem para abastecimento.

Seu atendimento porém, difere dos outros, pelos serviços prestados ao consumidor. Neste Posto não serão feitos serviços

tais como: venda de óleo lubrificante, lavagem de pára-brisas, regulagem de pneus, verificação do nível de óleo, água do radiador e da bateria, entre outros. César escarceu que todo e qualquer consumidor de combustível tem acesso ao Posto. A forma de pagamento é a vista, conforme determina a legislação.

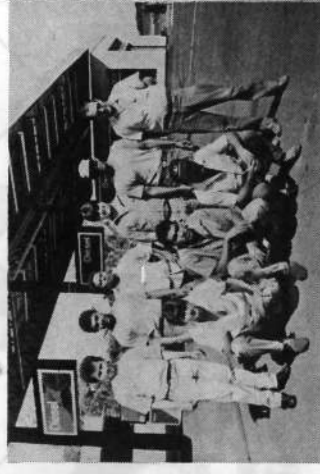
O Posto Tamandúá é de bandeira ES-SO e, todo combustível, óleo diesel, gasolina e álcool comercializado, será adquirido desta distribuidora. A exceção é para o álcool para consumo interno e de fornecimento de cana. Este será fornecido diretamente da Usina, através de duas bombas localizadas fora da área do Posto, nos veículos que estiverem devidamente cadastrados, de acordo com as normas vigentes e reguladas pelo Ministério das Minas e Energia.

César lembrou que "o preço do álcool para o consumo interno e de fornecedores de cana é menor que o preço de Bomba, pois é o mesmo preço praticado pela Usina nas suas vendas normais", sendo vedada à Usina a venda deste combustível a tercei-

ros que não sejam fornecedores de cana.

## FUNCIONAMENTO

O funcionamento do Posto durante a



safra é da 01:00 às 20:20 horas. Carlos José Valdevite (Caju) é o encarregado. Com ele trabalham os frentistas: Antônio Baltazar de Brito, Paulo César Nascimento II, Donizete Valentim, Joaquim Francisco dos Santos, Edson Ap. Silva, Manoel da Silva Rodrigues, Wilson S. Fernandes e Valdevo Batista da Rocha, João Carlos Rodrigues e Antônio Eliseu Laurindo.

## Mudança de depósito



Anexo ao Posto também foi construído um Depósito de Óleos Lubrificantes, que antes ficavam armazenados no antigo cinema da Fazenda da Pedra. Esta mudança facilitará o atendimento do Posto de Lavagem e Lubrificação e os Combositos.

Este Depósito é uma extensão do Almoarifado da Oficina que tem **Roberto Dias** como encarregado **João de Oliveira**, o **João Meloso**, como é conhecido, continuará responsável pelo recebimento e distribuição dos óleos.

Esclarecemos que tal como o Posto, também este Depósito é vinculado ao Depto. de Suprimentos, tendo **Arnaldo Alves Pitangui** como Supervisor.

## DRH INFORMA



### Salário-Família e vacinação

No próximo mês de julho o D.R.H. solicitará aos empregados a Caderneta de Vacinação de seus filhos que já completaram um ano de idade, para verificar se a vacinação estará correta.

Segundo a legislação, as empresas são obrigadas a solicitar a Caderneta de Vacinação nos meses de Janeiro e Julho de cada ano. Se a vacinação estiver incorreta a empresa, deve comunicar ao empregado e este terá um prazo de 6 (seis) meses para regularizar as vacinas das crianças. Caso isto não ocorra a empresa deve cortar o pagamento do salário-família até que o empregado apresente a Caderneta com a vacinação correta.

### VACINAS OBRIGATORIAS NO PRIMEIRO ANO DE VIDA

As vacinas obrigatórias no primeiro ano de vida são aquelas constantes no quadro **verde** da Caderneta de vacinação, ou seja:

- Contra poliomeelite (Anti-pólio)
- Contra difteria, tétano e coqueluche (Tríplice)
- Contra sarampo
- Contra tuberculose (B.C.G.)

(Colab. **Silvio A.S. Carvalho** - D.R.H.)

## ATUALIZE SEU ENDEREÇO

**Não esqueça! Em caso de mudança de residência, comunique o novo endereço ao DRH - Usina ou Carpa. Isto lhe garantirá o recebimento de seu exemplar de "Observador" em sua casa.**

## Preservando o meio ambiente

Tanto a Carpa quanto a Usina, cada qual a sua maneira, tem contribuído para a preservação do meio ambiente.

Já há muitos anos, existe trabalho pioneiro de aproveitamento da vinhaça na lavoura, evitando que este e outros resíduos sejam lançados no Rio Pardo. Na verdade, há toda uma estrutura técnica montada nesse sentido, desde a coleta, transporte até a aplicação de produto no campo. Há a preocupação de trabalhar dentro dos padrões estabelecidos pelos Órgãos Competentes do Governo e pode se afirmar que ao longo dos anos, a preservação do meio ambiente é assunto que tem merecido o devido respeito de toda hierarquia da Empresa.

Há também a prática do reflorestamento que tem merecido atenção especial nos últimos anos. Assim foi instalado na Fazenda Transwaal, viveiros de mudas nativas. Para sua manutenção, a Empresa tem o apoio da Copersucar, que fornece a semente e dá assistência técnica.

O agrônomo **Valter Pradela**, informou que existe a preocupação de sempre plantar árvores que forne-

çam alimento para a Fauna, através de seus frutos e sementes.

Sobre os defensivos agrícolas, **Pradela** informou que existe todo um esforço canalizado no sentido de "utilizar menos e às vezes nenhum defensivo, devido ao manejo (controle) de pragas".

"Esse controle, explicou **Valter**, é chamado de MIP - Manejo Integrado de Pragas, no qual o defensivo só é usado quando determinada praga passa a dar prejuízo econômico à lavoura. No caso de precisarmos utilizar o defensivo, optamos sempre por aquele que dá bom resultado, que preserve os inimigos naturais e que permita uma segurança maior para o aplicador e para o meio ambiente".

O MIP é realizado através de levantamento das pragas a nível de campo. Este trabalho é realizado pelo técnico agrícola **Amliton José da Silva**.

**Valter** insiste que a preservação do meio ambiente não se faz apenas plantando árvores. "É preciso que se utilize todos os recursos disponíveis para favorecer o equilíbrio ecológico e isto só é possível a partir da conscientização de que a natureza é nossa fonte de vida e ela precisa ser preservada".

## Santa Casa de Serrana tem nova diretoria

2o. Secretário: **Orestes José Pelá**  
1o. Tesoureiro: **Jorge Issa**  
2o. Tesoureiro: **Jorge Luiz Cavallieri**  
Mesários: **Mário Titoto, Luiz Borin Filho e Bernardo Biagi**  
Comissão de Contas: **Ângelo A. Glotto, Carlos César Mattos e Antônio José Marques**

### PROMOÇÃO BEM SUCEDIDA

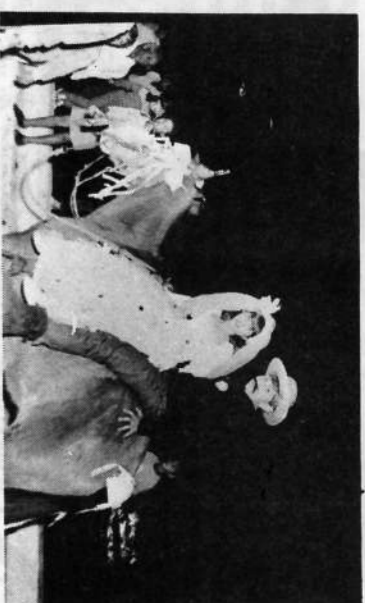
A última promoção beneficente em prol da Santa Casa, foi muito bem sucedida, segundo informaram seus organizadores. A diretoria desta entidade agradece a colaboração do povo serranense e de cidades vizinhas e informa os resultados:  
Renda Bruta = Cr\$ 823.000,00  
Valor Pago em Prêmio = Cr\$ 500.000,00  
Renda Líquida = Cr\$ 323.000,00

A nova Diretoria do Hospital Santa Casa de Serrana - Gestão 90/91, passa a contar com os seguintes integrantes:

Presidente Provedor: **Renato Luchiarl**  
Vice-Presidente Provedor: **Júlio César Selgalo**  
1a. Secretária: **Suell A.A. Garnier**



# JUNHO



## É tempo de festa (Então vamos festejar)

**O** mês de junho é o mais festivamente comemorado. São festas que se originaram nos rituais pagãos do solstício de verão, o dia mais longo do ano no hemisfério norte. Quando o sol finalmente se punha, acendiam-se as fogueiras e, em torno delas cultuavam-se os deuses da fertilidade. Para as colheitas que se aproximavam, o fogo era o anúncio que afastava a peste, a esterilidade e a seca.

Depois de alguns séculos, no Brasil, ainda em volta do fogo e coloridas por bandeirolas e balões, acontecem as festas juninas. Nas cidades do interior, principalmente na Bahia, (aiás, em todo o nordeste) as festas juninas são muito famosas. As características principais destas festas são: mesa farta, fogueira, fogos de artifí-

cio, muitas crenças e superstições, mais as ricas tradições folclóricas, como o forró, as provas em volta da fogueira, busca-pés, adivinhações, levantamento do mastro após a reza do terço e outras brincadeiras.

### HOMENAGEM AOS SANTOS

O tempo é para comemorar Santo Antônio, São Pedro e São João. **Santo Antônio:** dia 13 de junho. É o padroeiro das coisas perdidas, e no Brasil, tem merecido a veneração das moças solteiras em busca de casamento. São bastante conhecidas as sagradas trezenas do catolicismo, além dos atos litúrgicos nas igrejas. Muitas famílias, em suas próprias casas rezam o terço e cantam ladainhas. Depois começam as danças, são servidos licor, quentão e os tradicionais bilhetti-

nhos de Santo Antônio - pedaços de papel com versos sobre a possibilidade de casamento das moças solteiras.

**São Pedro:** é a última festa do mês, dia 29. É também comemorado com festas, comidas, bebidas, fogos e fogueira. Por ser considerado o protetor das viúvas, é comum no interior, que elas acendam em frente à sua casa, uma fogueira em homenagem ao Santo, também conhecido como o "por-teiro do céu".

**São João:** dia 24 - a homenagem é para João Batista, o pregador que teve a cabeça decepada por Herodes, para atender aos caprichos de Salomé. É um Santo muito festejado, com grandes fogueiras. Aiás, as fogueiras sempre foram usadas nas zonas rurais pelos camponeses que viam

o fogo um elemento mágico contra as pestes e as pragas das lavouras. Foi um costume trazido pelos portugueses.

### LENDAS

Diz a lenda que quando São João nasceu, Santa Izabel, mandou acender uma fogueira no alto de um monte para dar a boa notícia a Nossa Senhora, sua irmã, que morava distante.

A lenda dos fogos de artifício, introduzido a partir do século XVIII em todas as festividades diz o seguinte:

- São João insatisfeito com o caráter mundano das festas em sua homenagem, sempre dorme no seu dia. Se ele acordar zangado faz o mundo acabar em fogo. Como o povo quer ter certeza se isso é verdade ou lenda, passa a noite a estourar bombas e fogueiras para acordar o santo.

## Comes e bebes e o forró

*Pelas nossas "bandas" estas festas geralmente, começam com a reza do terço em louvor ao Santo festejado. Segue-se o levantamento do mastro todo enfeitado, tendo na extremidade o retrato de um dos três santos de junho. No ano seguinte, é baixado o mastro que será novamente enfeitado para receber novo retrato dos santos. Muitas moças colocam flores a Santo Antonio, na esperança de arranjar casamento.*

*Numa boa festa junina não pode faltar a mesa farta com variedade de pratos e quitutes: amendoim, pé-de-moleque, batata doce, pipoca. Não pode faltar o bolo de fubá, a boa canjica, entriquecida com leite de côco, erva doce, cravo, açúcar e uma pitada de sal.*

*O quentão na medida certa de pinga, gengibre e açúcar (queimada ou não) esquento o frio da noite. Atualmente está se tornando comum o vinho quente servido da mesma forma que o quentão.*

*Um bom licor é sempre bem vindo. Os "baianos" não deixam faltar o*

*licor de jenipapo. (Os entendidos dizem que ele só fica realmente bom*

*depois de enterrado um ano, no jardim). Mas, os outros, de*

*jaboicaba, mexerica, arachá e outras frutas são igualmente apreciados.*

*Depois dos "comes e bebes", depois de acender a fogueira, soltar bombinhas, foguetes e busca-pés é hora de pegar o forró, que geralmente começa com a dança da quadrilha onde os casais comandados pelo puxador, vão mudando a sequência da dança.*

*É comum também o casamento caipira - uma certinha conchada de forma engraçada, com um "padre trapalhão" um noivo cheio de medo, com a espingarda do sogro nas costas, e uma noiva desajeitada, doitinha pra se casar.*

*A sanfona gema no fole e os pares se apuram na barraca. Vai começar o forró, e certamente a lambada estará presente, já que é a dança do momento e tem suas raízes no forró nordestino. O arrasta-pé começa animado e muitas vezes vai até o sol nascer.*

## Receitas pra festa

*Estas receitas são das orientadoras dos Clubes de Mães. São gostosas e fáceis de fazer. Experimente na sua festa junina, ou faça para a sua família.*

**Lembrete:** É bom dar um pedacinho do doce da festa para Santo Antonio. Dizem que ele arruma um noivo, ou noiva muito carinhosa e que a vida dos dois será sempre "doce como o mel". (Não precisa exagerar porque o Santo não é guloso).

### 1. Pé-de-Moleque

**Ingredientes:** 4 xícaras de amendoim torrado e moído; 6 xícaras de açúcar; 3 colheres de manteiga; 1 pitada de sal; 2 xícaras de leite.

**Modo de fazer:** Coloque os ingredientes todos numa panela e leve ao fogo mexendo sempre até ponto de fio.

### 2. Bolo de Fubá

**Ingredientes:** Massa Cozida - 3 ovos; 2 copos de açúcar; 3 copos de leite; 4 copos de fubá; 1 copo de óleo; 1 colher de pó royal.

**Modo de fazer:** Cozinhar o fubá com o leite e deixar esfriar bem. Colocar os

ovos, o açúcar e a manteiga e bater bem e por último colocar o pó royal. Assar em fogo brando.

### 3. Vinho Quente

**Ingredientes:** 2 litros de vinho tinto seco; 2 litros de água; 4 copos de açúcar; 3 maçãs picadinhas; 100 gramas de canela em casca; 100 gramas de cravo.

**Modo de fazer:** Queimar o açúcar com o cravo, canela e as maçãs e por último colocar o vinho e a água, deixar ferver até cozinhar os ingredientes.

### 4. Quentão

**Ingredientes:** 5 litros de água; 2 litros de pinga; açúcar a gosto; 01 pacotinho (pequeno) de canela; 01 pacotinho de cravo e 02 raízes médias de gengibre.

**Modo de fazer:** Queimar dois copos de açúcar com o cravo e a canela. Colocar a água e quando ferver juntar a gengibre socada e amarrada num paninho bem limpo (trouxinha). Quando o chá estiver pronto, colocar a pinga, acrescentar mais açúcar e deixar ferver até dissolver bem o açúcar.



## Sorte e adivinhações

### BRINCADEIRAS, SORTES E ADIVINHAÇÕES

Um canudo de papel crepom colorido, que ao ser puxado pelas extremidades, liberta com um estalo, versos como este:

"Se você pula fogueira  
Se você solta balão  
Pode deixar o namoro  
Que seu noivo é São João".

Não demora muito e arranja-se: namorado (a).

\* **Moeda:** benze-se uma moeda na fogueira à meia-noite. No dia seguinte, ela deve ser dada ao primeiro pobre que aparecer. O nome dele será o futuro marido.

\* **Manjerição:** coloca-se um galho de manjerição na fogueira e atira-se ao telhado. Se na manhã seguinte o ramo estiver verde, o casamento será com um moço; se estiver seco, será com um velho.

A cultura popular e as mais antigas tradições manifestam-se nas festas juninas. Seleccionamos algumas brincadeiras, sortes e adivinhações, narradas pelo nosso pessoal.

### CUMPADRE, CUMPADRE!

Durante estas festas, principalmente no meio rural, reforçam-se os laços de solidariedade através do compadrio. O "cumpadre" pode ser da Igreja - aquele que leva a criança ao batismo - ou da fogueira.

Para haver o compadrio basta que um afeto forte una as pessoas. Na noite de São João, elas fazem um juramento e saltam a fogueira em cruz, por três vezes, dizendo: "São João disse São Pedro confirmou. Que você fosse meu compadre. Que Jesus mandou".



\* **Chave:** antes de dormir, coloca-se a chave da porta de saída da casa, embaixo do travesseiro. Ao dormir sonhará com a pessoa com quem vai se casar.

\* **Bacia:** escrever os nomes dos pretendentes em papéis e enrolar feito canudinhos. À noite, colocar uma bacia com água no sereno e dentro dele os papeizinhos escritos. O que amanhecer aberto, será o nome do futuro marido.

\* **Aliança:** à meia-noite, de Santo Antônio, amarrar uma aliança na ponta de uma linha. Segurar na outra ponta, deixando a aliança parada no ar, na "boca" de um copo. O número de batidas que a aliança der no copo, são os anos que faltam para o casamento.

\* **Faca:** à meia-noite enfia-se uma faca nova (sem uso) no tronco de uma bananeira. No dia seguinte, retira-se a faca que terá na lâmina a inicial da pessoa com quem se irá casar. (A bananeira tem que gemer, quando introduzir a faca, caso contrário não aparecerá a letra).

## Como surgiu o "Dia dos Namorados"

**T**em muita gente querendo saber como surgiu o "Dia dos Namorados", comemorado em 12 de junho pelos casais românticos com troca de presentes, flores, jantar ou mesmo um "chopinho a dois".

Há quem diga que é neste dia por ser véspera de **Santo Antônio**, o padroeiro dos casamentos.

Ainda há os que acreditam em simpatias e adivinhações, principalmente os jovens que durante as festas juninas se dirigem a **Santo Antônio**, o cupido dos apaixonados. Muitos ganham ter conseguido um bom casamento pulando a fogueira ou dançando a quadrilha.

quando os romanos rendiam homenagens a Juno, (não a Juna) a deusa do casamento e da mulher. Trata-se de uma festa para jovens e acabou sendo oficializada como o Dia dos Namorados, o dia das pessoas que se amam, que estão numa fase de encontro da vida, abertas aos encantos e desencantos das paixões.

Na verdade, não importa o dia. O que conta mesmo é o reforço da data na vida a dois.

Desejamos felicidades mil a todos os casais enamorados. Que a comemoração seja envolvente e uma mais os corações no sentimento maior - o amor.

No Brasil, o Dia dos Namorados é comemorado há 36 anos, por iniciativa da Associação Comercial que escolheu esta data, justamente por causa do Santo casamenteiro, como forma de incrementar o comércio.

Mas, cada país tem seu dia para homenagear o amor dos casais. Assim, nos Estados Unidos, por exemplo, foi escolhido o dia 14 de fevereiro, quando se prestam homenagens a **São Valentim**, nome de dois mártires americanos que não tem nada a ver com os namorados. É o conhecido "Valentin's Days".

A origem dessa comemoração em 14 de fevereiro está ligada a primeira festa romana, chamada Luper Calia,



## SOCIAIS

### Casaram-se

#### EM ABRIL

Dia 21: Célia Regina de Avelar e Antenor das Neves Ribeiro, Motorista.

#### Dia 28:

Imaculada Conceição G. Valdevite e Carlos José Valdevite, Aux. Almoxtarifado.

#### EM MAIO

Dia 05: Dirce Fantacini, da Turma 11 e Gelson Luciano de Oliveira.

Dia 10: Maria Augusta de Oliveira e Valter Lenguer, Líder Mec./Agrícola.

#### Dia 12:

Leidete Pereira da Rocha e Airton T. Pereira, do Experimento.

Selma Moura e Paulo César Manoel, Aux./Patrim. II Usina.

#### Dia 19:

Maria Eunice Fernandes de Oliveira e José Marcelo Marques, Caldeireiro II/Usina.

#### Dia 22:

Claudete da Penha R. Tomé e Moacir dos Santos Tomé, Eletricista.

#### Dia 26:

Cleide da Silva Ajudante/Restaurante e Carlos Roberto Prates.

Maria José da S. Ribeiro e Devair Ant. Amorim Ribeiro, da Turma 11.

### Nasceu

#### EM ABRIL

Dia 29: Letícia, primeira filha do casal Rita

## Programa de visita



Com o início da moagem também para o açúcar, no final de maio, 28, começou o Programa de Visitas à Usina, um trabalho realizado pelo Setor de Seleção e Desenvolvimento de Pessoal.

Aparecido Scandiussi Filho, Enca. do Setor, explicou ao Observador que nesta safra haverá um número menor de visitas, porém com um público novo. Foram convidadas para visitarem a Usina, as escolas de Cursos Técnicos de Ribeirão Preto, nas áreas de Técnico de Açúcar e Alcool, eletrotécnica, Mecânica, Nutrição, Química, Desenho e outros.

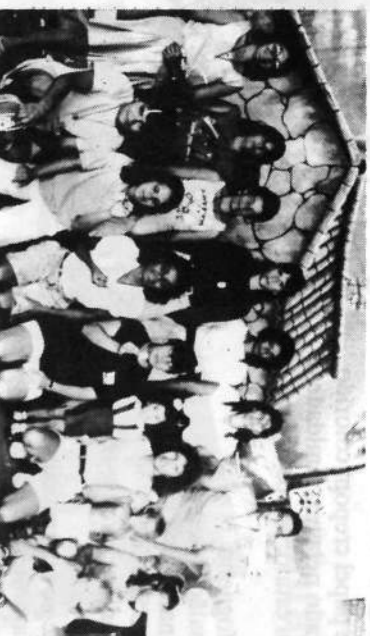
As visitas podem acontecer durante o expediente normal da Usina, para os alunos do Curso diurno e aos sábados à tarde ou domingos pela manhã para os alunos do período noturno.

A primeira escola a responder ao convite foi a Escola Industrial de Ribeirão Preto. Dia 1º de junho, 26 alunos do 4º ano de Eletrotécnica, passaram três horas na Usina conhecendo e esclarecendo dúvidas sobre o processo de fabricação do açúcar e do álcool. Antes dessa, um grupo de 10 alunos da Escola Convênio solicitou e foram recebidos para a visita na tarde do dia 23 de maio. (P. T. J.)

Aparecido esclareceu com a maior boa vontade".



## Festas das mães



**O** mês de maio terminou em festa para as mães participantes dos Clubes. Elas passaram o dia 31 na Jaqueira, numa rotina bem diferente. Eram 143 mães e 65 crianças de 0 à 4 anos que elas tiveram autorização para levar, já que não tinham como deixá-las e, evidentemente, não queriam perder a festa aguardada com tanta ansiedade.

Como nos anos anteriores, não faltou o futebol de campo, com as equipes Pantanal e Sucata. Sucata venceu por 3 à 0, gols de Célia M.A. Oliveira, Rosana Moura e Eliza F. dos Santos. (Se esse trio integrasse a Seleção Brasileira, a taça seria nossa, com certeza).

Também não faltou o jogo de bocha, e Terezinha Sinastre faturou novamente o primeiro lugar, dessa vez fazendo dupla com Maria Imaculada O. de Souza.

O concurso de lambada foi um dos bons momentos da festa. Eliane S. Gomes e Adenoura C.A. Lopes, foram as vencedoras, escolhidas através de palmas pela animada plateia. Houve muita participação e as mais animadas deram show de lambada.

### RITINHA E SEU LOBISOMEM

Era esse o nome da peça apresentada por um grupo de mães ensaiadas pela Tia Lúcia. Como as mães já sabiam do teatro, a medida em que iam chegando, procuraram se acomodar num bom lugar e dali não saíram até a apresentação. A história do lobisomen agradou e as artistas foram muito aplaudidas.

Todos os anos as orientadoras dos Clubes preparam um enorme bolo para a festa. Esse ano foi igual aos outros, e até melhor porque houve muita disciplina na hora da distribuição e todas, principalmente as crianças comemoram a vontade. Também foi distribuída coca-cola e laranjas. O convite para a festa valia um saco de laranja que já estava embalado e elas retiraram na saída.



No campo fomos reunidas,  
mas, no recreio numera  
seamos, pois no recreio  
tem um grande amor e  
uma foto amosaio de seu moio  
Eand amor no recreio e  
famosa de amosaio. Vóies  
cumprimos a todos as  
maos que mata, fada  
estiviam e aguarde como  
Tambem a todos que nos  
du esta grande oportunidade  
de celebrar o tempo de Juanga  
e como num

num país de magia ca  
Bun car como gundan car  
novo Obrigado de paoca  
Ela m. B. slantana

## Final da 1a. Copa Serrana (deu A.A. Pedrense)

**O** quatro equipes da Empresa ficaram para a final da 1a. Copa Serrana de Futebol de Campo: Santa Mariana, em terceiro, e Transwaal, em quarto lugar. A.A. Pedrense e Laranjeira disputaram o título. No tempo regulamentar ficou 2x2. Na prorrogação permaneceu o empate 0x0. E na disputa por pênaltis, Pedra venceu por 5x4.

Se para os jogadores da A.A.P. a emoção foi grande, sem dúvida foi muito maior para Idevaldo Bertagnolli, Supervisor de Custos/Carpa, técnico e jogador da A.A.P. Apaxionado por este esporte, Deva não mede esforços quando se trata de futebol, e sempre dá um jeitinho de estar presente, colocando a A.A.P. nas competições, sempre levando em conta o verdadeiro espírito esportivo, que ao longo dos anos tem norteado sua conduta como jogador e, ultimamente, como técnico da A.A.P.

Terminado o jogo, "O Observador" conversou com Idevaldo. Entusiasmado, ele declarou à reportagem:

"A conquista desse título tem um significado muito especial para mim. É resultado de muita dedicação, muita luta, onde prevaleceu o espírito de equipe, cada um dando o melhor de si pelo time. Todos nós, jogadores e comissão técnica ficamos envidiados em poder comemorar mais este título, num ambiente familiar, entre jogadores da A.A.P. e também do Laranjeiras F.C. Foi gratificante erguer a taça e depois comemorar junto o 1o. e 2o. lugares.

O torneio foi difícil, não resta dúvida, e foi campeão o time que soube aproveitar melhor as oportunidades e converter em gols as jogadas cradas. Felizmente, a A.A.P.

soubé fazer isto, o que nos deixou imensamente felizes!"

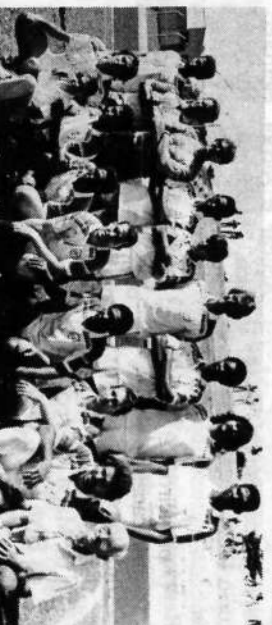
Idevaldo finalizou dizendo:

"Em nome das quatro equipes que representaram a Empresa nesta Copa, agradecemos o apoio que a Diretoria

nos tem dado para participarmos desses eventos, oferecendo momentos de bom lazer aos funcionários e amigos da Empresa. De nossa parte, faremos sempre o possível para repetir a dose e comemorar vitórias sempre!"



Idevaldo: "Foi gratificante erguer a taça".



Campeão A.A. Pedrense - De pé: Agner, Paulinho, Jorginho, Amêria, Marquinho, Carlinhos, Bilo, Vanil e Leoné. Agachados: Idevaldo, Chila, Guito, Edilson, Dega, Dalmo, Tadeuzinho e Zé Capitell (roupelão).



Vice - Laranjeira F.C. - De pé: Nilo, Polo, Zeito, Benga, Driam, Missão, Barranco, José Aparecido. Agachados: Teata, Carlos Roque, Mirim, Zozinho, Formigão, Curim, João, Leonel e Adão.



# Começou mais uma safra na DB e AB

**A** safra na Destilaria começou dia 7 de maio. A previsão de moagem até o final é de 420.000 toneladas, com média diária de 2.300 toneladas.

A produção total de álcool está prevista em 32.000.000 litros, com média diária de 180.000 l/dia.

A Agropecuária está com uma área de 4.674,91 hectares de cana plantada,

dos quais 3.646,67 ha. serão colhidos nesta safra, com previsão de produção de 363.482 toneladas. Lembramos que na safra passada a área total dos canaviais da A.B. era de 2.331 hectares.

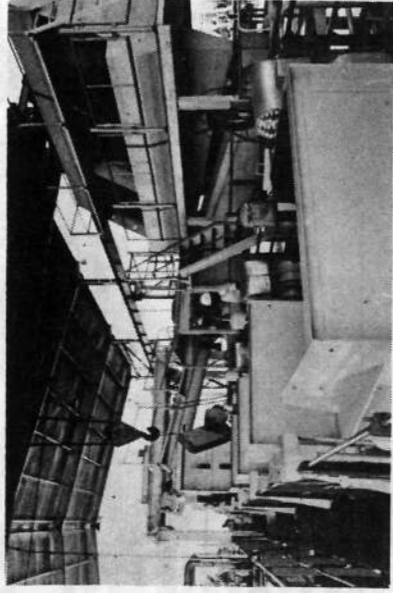
Paralelo ao crescimento agrícola, houve o correspondente crescimento da Destilaria que teve sua capacidade ampliada com a instalação de equipamentos mais eficientes e modernos,

visando melhor desempenho.

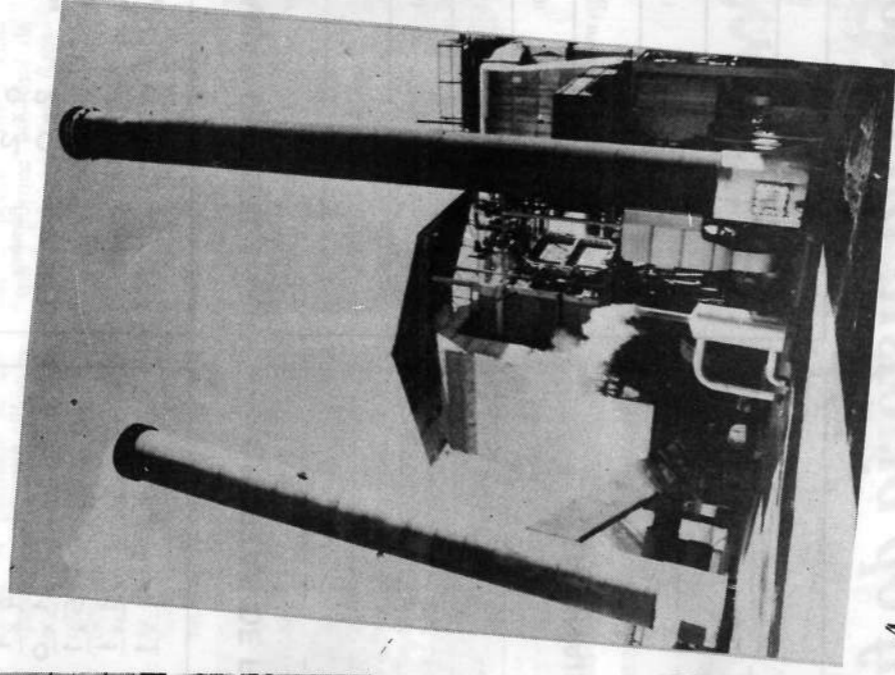
Foi uma entressafra de bastante trabalho na indústria e na lavoura. Para tanto, A.B. e D.B. contaram com a colaboração valiosa do pessoal da Carpa e Usina. O que não faltou foi disposição e garra de todos para que no prazo previsto A.B. e D.B. estivessem prontas para iniciar mais uma safra.

## AS NOVIDADES

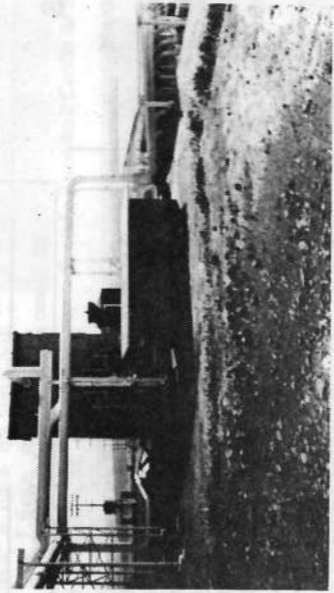
Nesta entressafra, enquanto na A.B. o pessoal cuidava do preparo, plantio e manutenção dos canaviais, na Destilaria procedia-se a instalação de alguns novos equipamentos, que juntando-se aos já existentes vão desenhando um novo perfil da Destilaria. Nas fotos seguintes, algumas dessas ampliações.



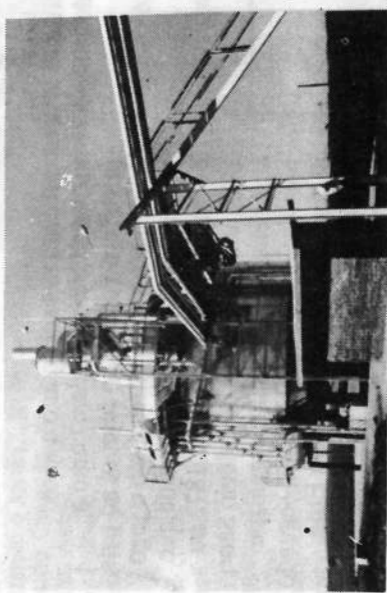
3



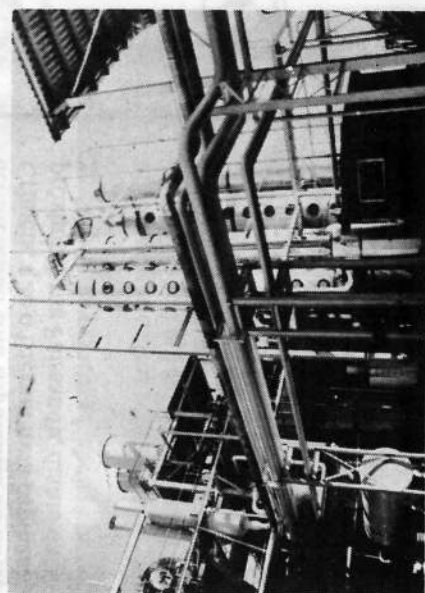
4



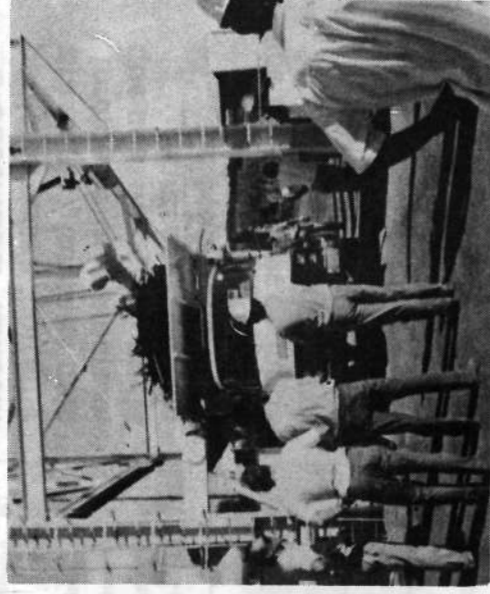
5



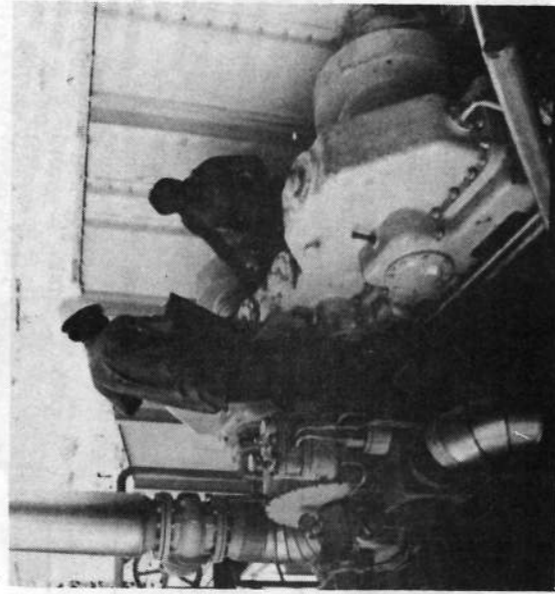
6



7



1



2

## Primeiro caminhão



O primeiro Caminhão ao chegar na Balança da DB trazia canas de Renato Luchiani e Outros, e era conduzido pelo motorista **Benedito Leigo**, (de pé, no lado direito do Caminhão). Antes de descarregar, registramos em foto o momento. De pé, ainda temos: **Luiz Carlos** (no caminhão), **Hortêncio**, **Luiz Roberto**, **Godó e Adelino**. Agachados: **Ortiz**, o balanceiro, **Fernando Papini** e **Serginho**.

1- Novo guincho para descarga direta sobre mesa 50 D. com capacidade 5.000 T.C.D., permitindo trabalhar com cana inteira e picada. 2- Turbina Dedini operando nos picadores junto com a esteira de cana 48", para atender a moagem de 3.500 ton/dia. 3- Vista geral da moenda 26" x 48" com os 5 ternos, com as seguintes modificações para a safra 90/91: Chute Donele em todos os ternos, esteira intermediária entre moendas de arraste, pente nos Press Roller e mais uma peneira estática para caldo. 4- Vista geral da Caldeira No. 2, com transformação de 18 para 35 toneladas/horas. Aqui ocorreu: aumento pré aquecedor ar, aumento dos ventiladores e exaustores, ar secundário quente com sistema de espargidor pneumático. 5- Torre de resfriamento de água com capacidade de 600 m3/h. Opera para toda indústria, visando o controle ambiental e melhoria de eficiência. 6- O novo decantador com capacidade para 450 metros cúbicos, proporcionará maior eficiência na fermentação. 7- Parte da Destilaria onde se destaca a Coluna A - Codistil, com capacidade para 100.000 litros por 24 horas.



## Copa do Mundo 90

"PAPA ESSA  
BRASIL"

**Dia 08 de junho começou a 14a. Copa do Mundo de Futebol realizada na Itália.**

**Esta é a mais popular competição esportiva do mundo.**

**"O Observador" também participa dessa "corrente pra frente", formada pela torcida verde e amarelo, que com emoção e muita vibração torce pela Seleção Canarinho.**

**A tabela ao lado é para você acompanhar os jogos da Copa.**

**Vamos lá Brasil! Papa essa!**

## Seleção Brasileira

**Goleiros:** Taffarel, Acácio e Zé Carlos  
**Zagueiros:** Mauro Galvão, Aldair, Ricardo Rocha, Ricardo Gomes e Mozer.  
**Lateralis:** Jorginho, Branco e Mazinho.  
**Melo-campistas:** Dunga, Alemão, Silas, Valdo e Tita.  
**Atacantes:** Careca, Romário, Bebeto, Muller e Bismark.  
**Renato e Bismark.**  
**Técnico:** Sebastião Lazaroni.  
**Preparador físico:** Luiz Henrique.  
**Massagista:** Nocaute Jack.  
**Médico:** Dr. Elídio Toledo.

O futebol é o mais popular e universal de todos os esportes. Nenhum outro desperta tanto interesse em tantos países ao mesmo tempo. Sua principal competição - o Campeonato Mundial, também chamado de Copa do Mundo - é um dos mais importantes acontecimentos esportivos, dela participando mais de meia centena de países, de quatro em quatro anos. Em termos de prestígio e interesse popular, só perde para os jogos olímpicos, evento eclético que reúne, num só programa, milhares de atletas de 18 modalidades esportivas, uma das quais o futebol. Sua história, compreendendo os diversos jogos de bola com o pé, cobre um período de muitos séculos e pode ser dividida em cinco fases principais: a primeira, das origens, há 26 séculos ante da nova era, na China, aos vários tipos rudimentares de futebol praticados na Antiguidade, por povos da Ásia, América pré-colombiana e Europa; a segunda, da Idade Média e Renascença, em que antecedentes mais próximos do esporte como é conhecido atualmente se desenvolveram na Inglaterra.

## PRIMEIRA FASE — GRUPO A

DIA	EQUIPE	GOLS	EQUIPE
09	Itália	1 x 0	Austria
10	USA	1 x 5	Checoslováquia
14	Itália	1 x 0	USA
15	Austria	0 x 1	Checoslováquia
19	Itália	2 x 0	Checoslováquia
19	Austria	2 x 1	USA

## PRIMEIRA FASE — GRUPO C

DIA	EQUIPE	GOLS	EQUIPE
10-16h	BRASIL	2 x 1	Suécia
11	Costa Rica	1 x 0	Escócia
16-12h	BRASIL	1 x 0	Costa Rica
16	Suécia	1 x 2	Escócia
20-16h	BRASIL	1 x 0	Escócia
20	Suécia	1 x 2	Costa Rica

## PRIMEIRA FASE — GRUPO E

DIA	EQUIPE	GOLS	EQUIPE
12	Bélgica	2 x 0	Coreia
13	Uruguai	0 x 0	Espanha
17	Bélgica	2 x 1	Uruguai
17	Coreia	1 x 3	Espanha
21	Bélgica	x	Espanha
21	Coreia	x	Uruguai

## PRIMEIRA FASE — GRUPO B

DIA	EQUIPE	GOLS	EQUIPE
08	Argentina	0 x 1	Camarões
09	URSS	0 x 2	Romênia
13	Argentina	2 x 0	URSS
14	Camarões	2 x 1	Romênia
18	Argentina	1 x 1	Romênia
18	Camarões	0 x 4	URSS

## PRIMEIRA FASE — GRUPO D

DIA	EQUIPE	GOLS	EQUIPE
09	Emirados	0 x 2	Colômbia
10	Alemanha	4 x 1	Iugoslávia
14	Iugoslávia	1 x 0	Colômbia
15	Alemanha	5 x 1	Emirados
19	Alemanha	1 x 1	Colômbia
19	Iugoslávia	4 x 1	Emirados

## PRIMEIRA FASE — GRUPO F

DIA	EQUIPE	GOLS	EQUIPE
11	Inglaterra	1 x 1	Eire
12	Holanda	1 x 1	Egito
16	Inglaterra	0 x 0	Holanda
17	Eire	0 x 0	Egito
21	Inglaterra	x	Egito
21	Eire	x	Holanda

**Você acompanhar os jogos da Copa.**

**Vamos lá Brasil! Papa essa!**

## OITAVAS DE FINAL

DIA	EQUIPE	GOLS	EQUIPE
1 23 (1° B)		x	(3° A/C/D)
2 23 (2° A)		x	(2° C)
3 24 (1° C)		x	(3° A/B/F)
4 24 (1° D)		x	(3° B/E/F)
5 25 (1° A)		x	(3° C/D/E)
6 25 (2° F)		x	(2° B)
7 26 (1° F)		x	(2° E)
8 26 (1° E)		x	(2° D)

## QUARTAS DE FINAL

DIA	EQUIPE	GOLS	EQUIPE
30	Venc. jogo 6	x	Venc. jogo 5 A
30	Venc. jogo 3	x	Venc. jogo 8 B
01	Venc. jogo 1	x	Venc. jogo 7 C
01	Venc. jogo 2	x	Venc. jogo 4 D

## DISPUTA PELO TERCEIRO LUGAR

DIA	EQUIPE	GOLS	EQUIPE
07	Perd. jogo E	x	Perd. jogo F

## DISPUTA PELO PRIMEIRO LUGAR

DIA	EQUIPE	GOLS	EQUIPE
08	Venc. jogo E	x	Venc. jogo F

## SEMIFINAIS

DIA	EQUIPE	GOLS	EQUIPE
03	Venc. jogo A	x	Venc. jogo B E
04	Venc. jogo C	x	Venc. jogo D F

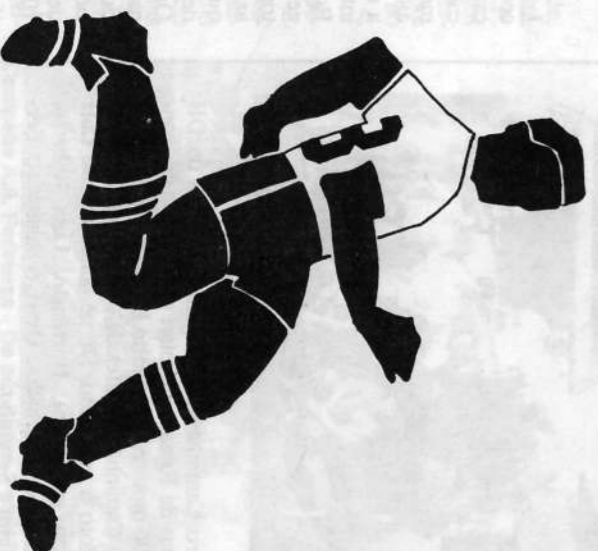
## CLASSIFICAÇÃO FINAL

CAMPEÃO	2°	3°	4°

## Um pouco da história do futebol

França e Itália ao século XVII; a terceira marca um longo período de transição até o esporte ser introduzido nas escolas públicas inglesas, do século XVII e XIX; a quarta assinala o nascimento do

futebol moderno, numa taberna londrina, em 26 de outubro de 1863; e a quinta começa com a sua internacionalização e vem até os dias de hoje. Quanto à sua chegada ao Brasil,



embora 1894 seja o ano que os historiadores assinalam como a introdução oficial do futebol no país, é certo que muito antes disso o jogo já viesse sendo praticado, ainda que de forma improvisada. Em 1872 ou 1873, um dos padres do colégio São Luis, em Itu, São Paulo, organizou partidas entre os seus alunos, segundo as regras então adotadas em Eton, Inglaterra. Em 1874, marinheiros ingleses teriam jogado bola na praia da Glória, Rio de Janeiro, o mesmo acontecendo com tripulantes do navio Crimeia, que o fizeram num capinzal próximo à rua Paissandu, diante da residência da princesa Isabel, já por volta de 1878. Há inúmeras outras referências à prática do futebol no Brasil, mas 1894 é a data oficial, quando um paulista chamado Charles Miller, estudante na Inglaterra, volta à sua terra natal, trazendo de lá duas bolas de couro e uniformes completos utilizados em jogos que começou a organizar aqui. Este ano, realiza-se a 14a. Copa do Mundo, na Itália. A primeira aconteceu em 1930, no Uruguai, sendo o Brasil três vezes campeão.