

OBSERVADOR

ANO XXII

ORGÃO INFORMATIVO DO DEPARTAMENTO DE PROMOÇÃO SOCIAL DA USINA DA PEDRA

N. 273

15 DE AGOSTO A 15 DE SETEMBRO DE 1993

MEMÓRIA

A página 7 traz um trecho da entrevista com Orestes Biagi, seu Biêto, onde ele explica o processo de fabricação do açúcar na década de 30, lembrando que em 1932, a Usina produziu 4.000 sacas em seis meses de safra.

Saiba também como estão organizadas as turmas para o corte manual de cana.

Recentemente a Carpa promoveu o 7º Leilão de Produção Nelore. Veja como os animais são preparados para este Leilão pioneiro.

Férias!
Camboriú te
espera.

Leia as informações sobre esta cidade localizada no Estado de Santa Catarina, origem do nome, atrações turísticas e passeios interessantes na região. Página 12.

SAÚDE

Com o passar dos anos, o organismo humano vai se transformando. O Climatério é um acontecimento natural na vida da mulher. Traz alguns desconfortos, mas não é nenhuma tragédia, porque podem perfeitamente ser corrigidos com a ajuda do ginecologista.

O homem, embora de forma mais amena, também sofre alterações físicas com o passar dos anos. Esse é um dos temas tratados por Dr. Nelson Garavazzo.

E mais: Sarampo e Cachumba são doenças da infância que não se repetem. Elas merecem cuidados especiais para evitar complicações. Dr. João Carlos C. Moraes fala sobre elas.

SEGURANÇA



A CIPA/Usina está sob nova direção. Antônio Carlos Martini, assume a presidência e, juntamente com os outros membros, buscará soluções para uma série de questões propostas durante a posse.

Veja na página 10.

E também: das 26 turmas da mão de obra, seis são responsáveis por 55,46% dos acidentes ocorridos no Setor de janeiro a agosto

DRH INFORMA

Enquanto a inflação (IRSM) permanecer nos atuais patamares, a sistemática adotada pela Empresa para reajustes salariais é mais vantajosa para o funcionário que a atual política salarial do Governo.

É o que informa o DRH em "Como ficam os salários", na página 12

7 de
setembro

Independência
do Brasil

Se cada brasileiro, trabalhador, empresário, governante, estudante exercer sua atividade com honestidade, seriedade e persistência, com certeza, seremos um país realmente independente e livre para crescer com seu povo

TREINAMENTO

APERFEIÇOAMENTO E DESENVOLVIMENTO DA MÃO DE OBRA RESULTAM EM MAIOR PRODUTIVIDADE E MAIOR SATISFAÇÃO PROFISSIONAL

O Setor Treinamento esteve movimentado em agosto, com a realização de vários cursos. Vamos a eles:

1 - MANUSEIO E APLICAÇÃO DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS: foram quatro turmas totalizando 68 funcionários envolvidos com defensivos, desde armazenagem no almoxarifado até a operação no campo.

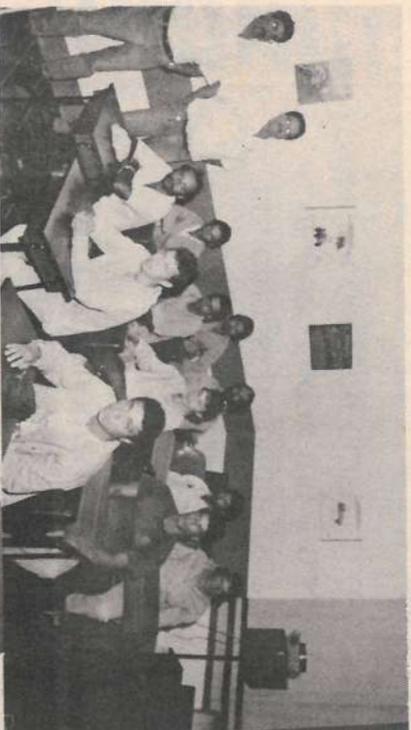
Vanderlei da Silva Gusmão, o monitor esclareceu que a importância deste treinamento está diretamente ligada à proteção da saúde do funcionário, da comunidade e do meio ambiente, porque ensinou a trabalhar de forma correta e segura com esses produtos químicos.

Os líderes receberam uma apostila elaborada no Setor de Treinamento, contendo todas as informações sobre defensivos, e principalmente uma ficha de emergência de cada produto especificando os procedimentos a serem adotados em caso de ocorrência envolvendo o produto.

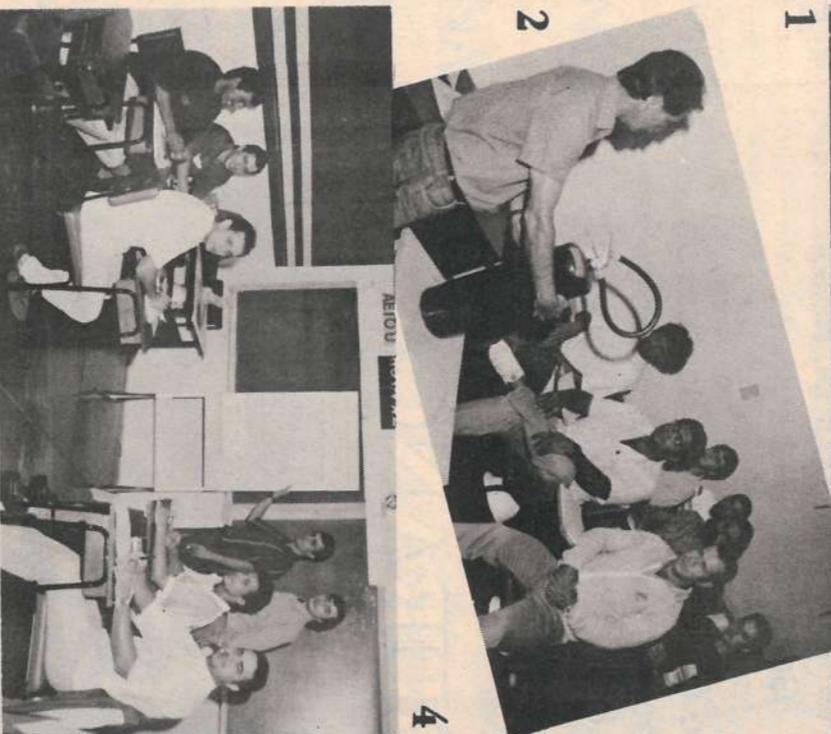
2 - MEMBROS DA CIPA: antes de serem empossados na 25ª Diretoria os funcionários eleitos pela primeira vez para participar da Cipa fizeram o curso para membro de Cipa, atendendo a exigência legal (N.R. S.).

Hélio Neto, técnico de segurança do trabalho e Dr. Paulo Scatena foram os monitores. É um curso teórico e prático, cuja finalidade é preparar os novos cipeiros para o exercício correto da função.

3 - APERFEIÇOAMENTO TÉCNICO PARA CAMINHÕES MERCEDEZ BENZ 2219/2220: Treinamento dado a 11 motoristas recém-contratados visando instruí-los quanto ao tipo de veículo e operação correta,



1



2

4

bem como orientá-los quanto às normas e procedimentos internos e preenchimento do apontamento de colheita de cana.

4 - CURSO BÁSICO DE INSTRUMENTAÇÃO: de 23 a 27/08 foram 50 horas, aula sobre o assunto, abordando as técnicas necessárias para adequação de instrumentos/equipamentos em processos industriais, capacitando ainda mais os cinco funcionários de Deptº Instrumentação/Automação da Usina, dando-lhes subsídios para me-

lhor realização e desenvolvimento de suas atividades na empresa.

5 - MELHOR DESEMPENHO/ECONOMIA DE COMBUSTÍVEL: Estendendo o programa de condução econômica aplicado aos motoristas dos Volvos no início da safra, foi desenvolvido o treinamento com melhor desempenho/economia de combustível para operadores de colheitadeiras, visando demonstrar aos participantes o consumo específico das colheitadeiras em diferentes situa-

ções de trabalho e orientá-los a operar corretamente a máquina, evitando acelerações desnecessárias, a fim de obter maior desempenho e economizar combustível.

Para comprovar estas variações o setor de treinamento idealizou o protótipo de um tanque com visor graduado, que é instalado na máquina permitindo a visualização do consumo durante as diferentes operações.

1 litro por minuto

Muitos operadores ficaram surpresos com a demonstração de que a co-



5

DO LEITOR

O bom-humor no trabalho.

Você lembra a última vez que deixou escapar uma gargalhada, uma daquelas sinceras, bem escancaradas em seu trabalho? E quando foi que viu alguém rir abertamente no desempenho de suas atividades?

Ora, se você não lembrar, certamente, no seu local de trabalho está faltando um ingrediente-chave para manter um bom estado de saúde e meio adequado para obter maior produtividade: o bom-humor. Este é um instrumento de escabe para as nossas preocupações. Um estudo recente revelou a importância do bom-humor no trabalho. Indicou que a ansada influencia no bem-estar físico e que, aumentando a circulação sanguínea, estimula a digestão, diminuindo a pressão e as dores. No trabalho o bom-humor faz com que as pessoas se sintam melhor e mais satisfeitas. Com isso tornam-

lheiteira em situação normal de colheita a 2.200 RPM, consome 1 litro de óleo combustível por minuto.

E para que possam acompanhar semanalmente o desempenho, foram instruídos para interpretar um relatório semanal emitido pelo setor manutenção, entregue ao frontista. De posse dessas informações o operador tem condições de aperfeiçoar seu trabalho e obter o rendimento máximo da máquina e economizar combustível.

se mais acessíveis, criativas, produtivas, organizando melhor as atividades e diminuindo as tensões, colaborando com a própria saúde. O bom-humor não é um remédio que cura tudo, mas que ajuda os seres humanos a viverem melhor, isso ajuda! Por bom-humor se entende criar um ambiente gostoso para trabalhar, sem interferir ou interromper o desenvolvimento das atividades. É trabalhar num clima solto, sem esquecer de ser profissional. Isso enriquecerá o trabalho estimulando o espírito de família.

Então, da próxima vez que chegar ao serviço, tenso, mal-humorado, faça um esforço e cumprimente as pessoas, os companheiros com um sorriso. Experimental! E não fique surpreso se esta simples prática começar a produzir resultados. Então, sorria. (Cesar Albino-Controle de Manutenção)

EXPEDIENTE

OBSERVADOR: Publicação mensal dos funcionários da Usina de Pedra e Cipa - Companhia Agropecuária Rio Pardo - Serrana - SP. Fundado em Nov./70. Direção: Pedro Bangi Neto. Redação, Edição e Férias: Dagna Cavallaro Machado (MTR) 70921 Prefeito Gênesio: Colômbio José Neves. Imprensa: Jornal da Ribeirão. Tiragem: 4000 exemplares. Correspondência: Caixa Postal 02, Serrana - SP - CEP 14150-000. Autorizada reprodução de matérias desde que citada a fonte. Faltos à ABRNAE.

SAÚDE

SARAMPO, CATAPORA E CACHUMBA: DOENÇAS QUE NÃO SE REPETEM

Algumas doenças aparecem preferencialmente nesta época do ano e as crianças são as maiores vítimas. Porém, bem cuidados os pequenos passarão por elas sem maiores complicações e, importante ficarão imunes, isto é, livres delas, porque são doenças que só dão uma vez, não se repetem. Dr. João C. Moraes, pediatra da Empresa, fala sobre estas doenças, orientando o procedimento das mães quando elas ocorrem:

SARAMPO

É uma doença grave, causada por vírus, transmitida por gotas de saliva ou contato direto com o doente.

Cerca de 10 dias depois de adquirir o vírus, a criança começa com febre alta (39-40°C), tosse, coriza e conjuntivite (inflamação nos olhos).

Dois dias antes das manchas na pele, aparecem pequenas bolinhas brancas no interior da boca, nas bochechas, - as manchas de Koplick.

Cerca de 4 dias, depois do início da febre, aparecem pintas vermelhas (exantema) no corpo, começando pelas regiões atrás das orelhas e que vão aumentando,

passando para o rosto, pescoço, até atingir o corpo todo.

Por volta do terceiro dia, depois do aparecimento das manchas, elas começam a desaparecer da face e vão sumindo na ordem de seu aparecimento, podendo ocorrer ligeira descamação da pele, que dura até uma semana.

O sarampo pode ter complicações graves como: pneumonia, infecções de ouvido (otites), laringite e encefalite. A melhor maneira de prevenir é vacinar a criança por volta dos nove meses de idade.

CUIDADOS

● Isolar a criança, em média por uma semana após o surgimento das manchas.

● A criança deve ficar em repouso na cama, em quarto bem arejado, enquanto tiver febre.

● Remédios para aliviar o mal estar no corpo, abaixar a febre e diminuir a tosse, devem ser dados somente com recomendação do médico.

● Dar bastante líquido para a criança para evitar a desidratação.

CATAPORA OU VARICELA

Também é causada por vírus. É muito contagiosa e se transmite por

gotas de saliva e contato com as lesões (feridinhas). Pode ocorrer febre que aparece nas 24 horas antes do aparecimento da doença.

A catapora se caracteriza pelo aparecimento súbito de manchas vermelhas pelo corpo, que se desenvolvem em vesículas (bolinhas) que coçam muito.

O contágio ocorre desde um dia antes até uma semana após o surgimento da doença.

COMO TRATAR A CATAPORA

● Cortar bem as unhas da criança para evitar que se machuque ao coçar-se.

● Dar vários banhos no doente, colocando sempre roupa limpa.

● Não usar pomadas, cremes ou talcos nas feridinhas a não ser com a orientação do médico.

● Dar antitérmicos para cortar a febre, mas evitar a aspirina. Se tiver febre alta ou se aparecer pus ou sangue nas lesões, procurar o médico.

● Evite ter contato com o doente. A criança com catapora não deve ir à escola ou a reuniões como festas, jogos etc.

CACHUMBA

É uma doença provocada por

vírus, muito frequente nas crianças. No início, a criança tem febre (38-38,5°C), mal estar e dores no corpo. Fica abatida e prostrada.

Cerca de dois dias depois aparecem inchaços em um ou nos dois lados do rosto, logo abaixo da orelha, com dor para mastigação. Nesta região, estão as glândulas produtoras de saliva - as parótidas, que são atacadas pelo vírus.

O medo em relação à cachumba está na "descida" da doença para os testículos. Isto pode levar a uma diminuição do número de espermatozoides ou à esterilidade total. Isto pode ocorrer em 25% dos casos: os testículos ficam inchados, quentes e doloridos.

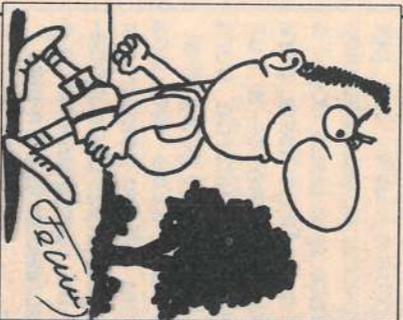
O vírus também pode atacar o nervo auditivo, provocando surdez.

Depois de sete a dez dias, os sintomas desaparecem. Embora exista a vacina, ela não é usada, porque a cachumba em geral é benigna.

CUIDADOS NECESSÁRIOS

- Repouso no período de febre
- Dar analgésicos para aliviar o mal estar e antitérmicos para baixar a febre.
- Tomar bastante líquido

BOA FORMA



Caminhar é um exercício leve, que não exige muito esforço e tampouco sobrecarrega as articulações. Por isso não tem contra-indicações e pode ser praticada por qualquer pessoa, independente da idade.

Aqui vão as recomendações da professora de Educação Física, Juliana Gioto, para quem quer iniciar a caminhada:

◆ Para o exercício surtir efeito, pratique o com frequência no mínimo três e no máximo cinco vezes por semana. Ande pela manhã ou no final da tarde, quando o tempo está mais fresco.

◆ Tente encontrar seu ritmo ideal. Um bom início é fazer 1.500 a 1.600 metros a cada 15 minutos, ou 100 a 120 passos por minutos.

◆ Comece seu programa com 15 minutos diários, até atingir 60 a 90 minutos. Não tenha pressa em atingir esses valores. Importante é ser perseverante.

◆ Controle regularmente sua frequência cardíaca (batimentos ou pulsação). Se tiver vida sedentária não pratique esporte comece com 70% da frequência cardíaca, que é obtida, subtraindo-se a sua idade de 220. Se ultrapassar o limite, diminua o ritmo do exercício.

◆ Acerte sua alimentação. Abaixo os doces, sucos, refrigerantes, salgadinhos etc.

◆ Fique de olho na postura: coluna reta (olhar pra frente), braços soltos, peito (torax) aberto, barriga pra dentro, bum-bum pra trás.

◆ Não pare de repente. Diminua a velocidade gradativamente durante 5 a 10 minutos.

NUTRIÇÃO

ÁGUA DURANTE AS REFEIÇÕES - AJUDA OU PREJUDICA A DIGESTÃO?

Não há nenhuma evidência clara em relação a esta questão e de acordo com o nutricionista americano Dr. Sheldon Margen, não existe nenhuma razão para se pensar que a ingestão de água possa ajudar ou prejudicar a digestão. A água é necessária ao processo digestivo, mas o estômago "ajusta" automaticamente o fluido que contém, drenando o quando necessário. Desse modo siga a sua preferência. Mesmo que você não beba água nem outros líquidos durante as refeições, qualquer coisa que coma contém água, muitas



frutas e legumes são mais que 90% de água.

Se voce preferir não beber líquidos durante as refeições não fará mal algum. Contudo é necessário que você beba o suficiente entre as mesmas. O mínimo recomendado é de dois litros por dia.

FIQUE ALERTA

O tempo está esquentando. Se bobear a Dengue volta. Elimine os criadouros do mosquito!

QUANDO CHEGA A IDADE

O período dos 38 - 50 anos, conhecido como "idade crítica" ou mais correto o "climatério" deve ser um acontecimento natural na vida da mulher. Não é nenhuma tragédia e os desconfortos podem ser corrigidos com a ajuda do ginecologista. É o que ensina Dr. Nelson C. Garavazzo, ginecologista da Empresa que na oportunidade fala também sobre o que acontece com os homens nesse período.



gostosa que antes.

CUIDADOS

A mulher pode amenizar os sintomas indesejáveis do Climatério tomando alguns cuidados. Vejamos:

AS TRANSFORMAÇÕES DA MULHER

Menopausa é o nome que se dá a última menstruação, assim, como Menarca é o nome da primeira menstruação da mulher.

Porém, antes que isso aconteça, a mulher entra num processo chamado Climatério, que vai dos 38 aos 50 anos, quando os ovários passam a trabalhar cada vez menos, não produzindo o óvulo - a célula que vai formar o bebê e os dois hormônios femininos: estrogênio e progesterona.

Como consequência, começa a faltar a menstruação e a mulher pode apresentar alguns sintomas como: irritabilidade, ondas de calor, esquecimentos, falta de sono, pesadelos à noite. Além disso, seu corpo passa a apresentar uma pele seca, flacidez, mais rugas, descalcificação óssea (que é mais grave), diminui a lubrificação vaginal e também o desejo sexual.

Seria o mesmo que afirmar que a mulher menopausada não tem desejo de ter relação?

Para responder a esta questão, Dr. Nelson lembra que a disposição para o ato sexual está mais na cabeça e no coração.

Então, é esperado que a mulher que está irritada, dormindo pouco, que tenha dor e que, fundamentalmente, está recebendo pouco ou nenhum carinho de seu parceiro, não tenha tanta ou nenhuma disposição para o ato sexual.

O climatério é uma fase especial na vida da mulher, não só porque se inicia todo seu processo "fisiológico normal", mas também porque nessa fase, seus filhos estão crescendo e passa a sobrar mais tempo para ela mesma.

Por isso, toda mulher deve estar atenta e procurar o médico para se corrigir as alterações físicas e para discutir com ele o que deve fazer para continuar atraente e desejada, pois nesse período, sua vida sexual pode, deve e tem chance de continuar saudável e até mais

"coisas". Use seu charme, o seu jeitinho pessoal e volte a namorar.

O carinho, a compreensão e o estímulo do parceiro amenizarão os sintomas indesejáveis e você descobrirá que a vida não está acabando. Ela continua e pode oferecer a vocês muita coisa boa, coisas que talvez vocês não tenham tido tempo de enxergar e sentir. Os filhos estão começando a ir embora a cuidar da vida deles e vocês vão ficar sozinhos - assim como começaram. Por isso repito e recomendo: Volte a namorar seu companheiro e sua vida emocional e sexual terá chance de ficar melhor que antes.

COMO OCORREM AS TRANSFORMAÇÕES NO HOMEM

No homem os testículos que são responsáveis pela produção do hormônio masculino testosterona e os espermatozoides que vão formar o bebê, não se aposentam cedo como os ovários. Eles continuam produzindo hormônio e espermatozoides enquanto o homem for saudável, do ponto de vista médico.

Isto não significa que ele continue com a mesma vitalidade indefinidamente. Ao redor dos 50 anos já se inicia a diminuição na produção e quanto menos testosterona, menos libido, ou seja, menos disposição para se ter relação.

Aqui é importante fazer uma pausa para explicar que a capacidade de ereção do homem não depende apenas da quantidade de testosterona produzida, mas de um conjunto de fatores: hormonais, físicos e emocionais que contribuem para o sucesso ou insucesso de sua ereção.

Vejamos cada um deles:

Hormonais - como já dissemos, o testículo não para de produzir testosterona. Diminui, mas não cessa a menos que ocorra algum problema na glândula, ou seja, no testículo (desde um câncer até vírus

intensa).

Físicos - o homem não pode esquecer que sua capacidade física diminui com o tempo e que o pênis é um órgão que depende, fundamentalmente dessa capacidade. Ele só consegue funcionar bem se sua capacidade cardíaca, pulmonar e seu sistema circulatório estiverem ok. O estresse, o fumo, o álcool, as noites de pouco sono, a idade, concorrem para que o sistema passe a apresentar falhas, e daí decorre a dificuldade para se obter ereção.

Emocionais - o homem se assusta muito quando tem qualquer dificuldade de ereção e isto gera maior dificuldade ainda para as próximas ereções. É importante ele entender que com 60 anos não se tem a mesma vitalidade dos 20 anos, ou seja, não se consegue produzir a mesma quantidade que se produzia. No entanto, na maioria das vezes, a experiência produz com qualidade melhor. Isso ocorre também com sua ereção: ele não vai ter tantas quantas tinha aos 20 anos, mas, continuará tendo. Isto depende muito do relacionamento com sua parceira, do amor que existe, da compreensão e, principalmente da capacidade do casal de entender onde cada um precisa ser ajudado, amparado; pela capacidade de cada um estar presente, quando o outro necessita fisicamente ou emocionalmente.

É bom lembrar que essa fase de transição, em que o homem vai perdendo a sua capacidade física é muitas vezes mais dramáticas para ele do que para a mulher que, por sua vez, vai perdendo seus atributos físicos. Parece que Deus dotou o homem de mais força física, para exatamente compensar a sua fragilidade e dificuldade para trabalhar o seu estado emocional.

Talves seja esse um dos momentos na vida do homem em que sua parceira mais pode ajudá-lo e ajudá-lo, compreendendo o que está acontecendo com eles.

AIDS - PREVENÇÃO EM TRÊS TEMPOS

Aids é doença grave, não tem cura, não tem vacina. Aids mata.

Contra Aids só existe um remédio: Prevenir-se

- 1 - Reduza os parceiros sexuais e use habitualmente, o preservativo (camisinha) Lembre-se: o fato de uma pessoa ter aparência saudável, não significa que tenha vírus da Aids.
- 2 - Agulhas e seringas para as injeções de medicamentos e para usuários de drogas devem ser de uso individual e descartável.
- 3 - Caso voce ou alguém conhecido precisar de transfusão de sangue, exija sangue testado. Em caso de urgência, só aceite sangue de pessoas de sua inteira confiança.

EMPRESA

SAFRA 93/94-AGOSTO

MELHORES FOLHÕES

Parabéns a Guiomar, pela liderança feminina nas turmas. Pedro Galvão está no placar desde o início da safra e agora assume a liderança masculina. Foram os melhores de agosto.

Destaque para as duplas que também mantêm a liderança em cada uma de suas turmas. São elas: T.06 José Carlos e Hilda, T.07 Jurandir e Edite, T.12 Antônio e Benedita, T.23 José Rabelo e Sueli e T.31 Luiz Fernando e Dirce.

ECONOMIA DE COMBUSTÍVEL

VEÍCULO (MODELO)	MÉDIA GERAL km./l.	MELHOR CONSUMO VEÍCULO	MÉDIA	FUNCIÓNARIOS
Volvo Cana Picada	1,20	21677,4	1,26	Itamar F. Amado João A. Fernandes
Volvo Cana Inteira	1,16	21670,4	1,30	José Varró Flávio B. Fiegel
V.W. Gol	8,52	21621,6	8,95	Marco A. Pitta Bidola
V.W. Saveiro	7,43	19778,5	8,59	João Batista Capitelli
Chevrolet A-20	4,09	20997,0	4,36	José Agostinho Carvalho
Yamaha DT-180	15,97	21682,8	17,49	José Maurício

Em agosto, as médias individuais foram as piores da safra. Exceção apenas para cana inteira que permaneceu a mesma. As gerais também não foram bem.

Só melhoraram a A-20 e a DT-180. Muita gente nova no placar, destaque para Marco Bidóla que está há três meses na liderança e ao Itamir e João A. Fernandes que voltaram depois de ausentes em julho.

Motorista: Retire o cartão de controle no Posto e acompanhe seu consumo

DESTAQUES DO CORTE, CARGAMENTO E TRANSPORTE

Parabéns ao Odair e Paulo Sérgio, pela quarta vez consecutiva na liderança das carregadeiras. Luis Antônio e José Américo apareceram em maio voltaram ao placar em agosto.

Quanto à vinhaça, vamos corrigir em julho, o destaque foi Kengilio. Agora foi a vez do Miranda.

FRENTE 01 - CORTE MANUAL.		PRODUÇÃO (TONELADAS)
Motorista	Luiz Antônio dos Santos	4.246,340
Oper. Carregadeira	Odair Monteiro de Souza	6.219,954
FRENTE 02 - CORTE MANUAL.		
Motorista	José Geraldo do Prado	3.601,020
Oper. Carregadeira	Paulo Sérgio Vitorelli	7.116,154
FRENTE 03 - CORTE MECÂNICO - CANA INTEIRA		
Operador DM 7000	Leonardo D. Poncielo	3.383,604
Oper. Carregadeira	(particular)	
Motorista	(particular)	
FRENTE 04 - CORTE MECÂNICO - CANA PICADA		
Motorista	Miguel Arcaño F. Veloso	4.344,680
Oper. Colheitadeira	João Roberto Machado	8.552,097
FRENTE 05 - CORTE MECÂNICO - CANA PICADA		
Motorista	Ivan Ferreira Penafortte	5.395,920
Oper. Colheitadeira	Liodelino Pereira Rocha	6.804,640
FRENTE 06 - CORTE MECÂNICO - CANA PICADA CRUA		
Motorista	(particular)	
Oper. Colheitadeira	José Américo Jusiani	4.243,230
VINHAÇA (Rodotrem)		
	Sebastião Cirilo Miranda	10.342 m³

TURMA/CIDADE	FUNCIÓNARIOS	TON./DIA
03 - Serrana	Messias Nunes da Silva Irene de Paula G. da Silva	14,316 10,965
04 - Serra Azul	Dulzete Aparecido Pena Dulce Helena Resende	14,671 9,963
05 - Cajuru	Irineu Aparecido Paes Luiza Fernandes Gomes	16,912 9,633
06 - Cajuru	José Carlos Militão Hilda de F. Arruda Ferreira	16,637 9,181
07 - Ribeirão Preto	Jurandir Alves dos Santos Edite Maria de Souza Ghioffi	9,932 9,922
08 - Serra Azul	Geraldo Alexandre da Cruz Neuza Maria da Silva	16,636 9,894
09 - Serra Azul	Pedro Luiz Amâncio Maria José Barreiros	13,368 9,114
10 - Stª Cruz Esperança	Marcos Antônio da Silva II Armerinda de O. Correia	15,620 9,568
11 - Altinópolis	Carlos Alberto Correia Maria Aparecida P. Fantacini	13,801 8,948
12 - Serrana	Antônio dos Santos Benedita G. Teodoro	13,544 10,084
14 - Serra Azul	José Carlos Justino Terezinha Pretas Carmelossi	17,574 12,442
17 - Cajuru	Daniel Francisco da Costa Eli Angelica de O. Vielte	12,772 9,661
18 - Itamogi	Edno Silveira Reis	12,315
19 - Serrana	André Luiz Lucas Divina Muntz Matos	17,710 9,299
20 - São Simão	Salzeio de Souza Almeida Gulomar da Silva de Paula	15,198 14,460
21 - Cajuru	Manoel Jesus dos Santos Marta Izabel Neves de Jesus	13,830 8,696
23 - Stª Cruz Esperança	José Rabelo da Silva Sueli dos Reis Ribeiro Soares	14,783 8,256
25 - Cajuru	Geraldino Fidélis Pereira Marta do Carmo Gonçalves	14,129 7,084
26 - Bataelais	Pedro Galvão da Silva Cecília Farias	17,871 8,608
27 - Cajuru	José Carlos Beleboni Célia Aparecida P. Landin	17,705 7,324
31 - Altinópolis	Luiz Fernando Barbosa Dirce de Jesus Batista Silva	14,343 11,913

MELHOR TURMA

05 - CAJURU	ALDIR AUGUSTO DE LACERDA	10,567
-------------	--------------------------	--------

BOLETIM DA SAFRA

Canamoida:
Própria:1.500.545 ton
Fornecedores: 687.563 ton
Total: 2.188.108 ton

Produção:
Acúcar: 2.458.355 scs
Alcool: 105.620.000 lts

Dias de safra: 126
Dados obtidos até 13/09

SEGURANÇA**CONHEÇA OS CAMPEÕES - JANEIRO A AGOSTO/93**

Mão de Obra Rural - Turmas

Campeões - Zero acidente

- 11 - Altinópolis - Resp. - Mário Fantacini
- 18 - Serrana - Resp. - Adélio M. Dias
- Vice Campeões - 01 acidente
- 10-S.C.Esperança-Resp. José A. Pinto
- 18 - Itamogi - Resp. - Primo Genari

IRMÃOS BIAGI - FILIAL

Campeões- Zero Acidente - Setores

- Manutenção de Tratores, Manutenção Elétrica e Montagem de Componentes.
- Responsável: Paulo Medeiros

Vice Campeões - 01 Acidente - Setores

Manutenção Caminhões e Usinagem
Responsável: Paulo Medeiros

Usina da Pedra

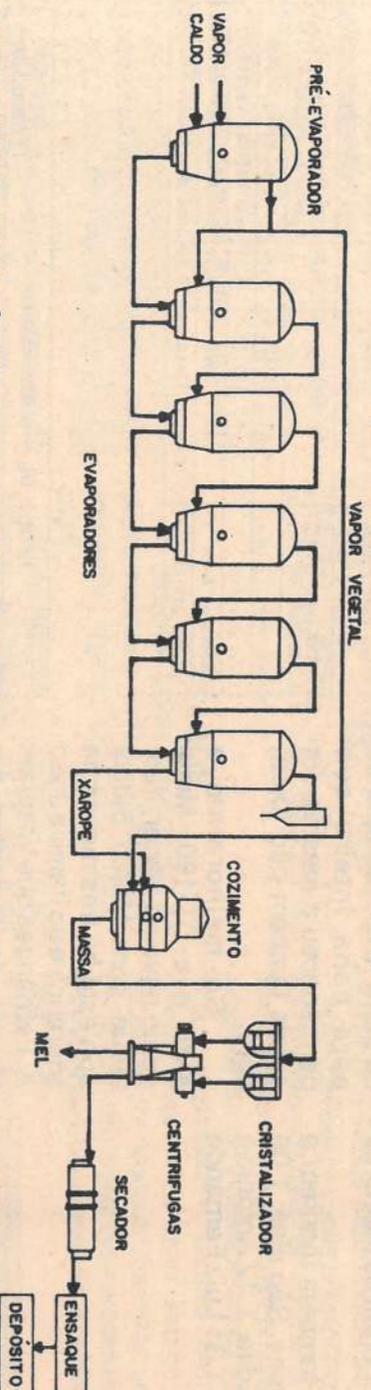
Campeões - Zero Acidentes - Setor
07: Geração de Energia, Manutenção Elétrica, Automação e Instrumentação.
Responsáveis: Narciso Mendonça A. Silva e Agenor Branco.

Vice Campeões - 01 acidente - Setores

03- Destil., Parque/Tanques e Fermentação
Responsável: André C. Garnier
06-Civil, Projetos, Bal/Cana e Área Verde.
Responsável: Nazareno A. Serton Durão

Da cana ao açúcar e álcool

Nas reportagens anteriores falamos sobre a cultura da cana da colheita até a chegada a Usina, da extração do caldo nas moendas, de geração de vapor a partir do bagaço e na última vimos todos o processo de tratamento do caldo para remoção das impurezas contidas. Nesta edição o engenheiro Carlos A. Valdevite, gerente fabricação açúcar explica como se recupera o açúcar do caldo clarificado.



DO CALDO AO AÇÚCAR

Para cristalizar o açúcar dissolvido, é preciso concentrar o caldo. A primeira etapa deste processo consiste na pré- evaporação e, em seguida, a evaporação até o BRIX de 60°C quando então já se retirou 85% da água contida no meio. O caldo agora é chamado xarope, contendo 60% de sólidos e 40% de água.

O processo de evaporação consiste em ferver o caldo utilizando vapor para aquecimento. Durante a ferveria, a água vai se evaporando e o caldo vai ficando mais concentrado, tendo ao redor de 160 BRIX no início e terminando com 600 BRIX.

O sistema de evaporação funciona com dois prés e cinco evaporadores. O caldo clarificado que sai dos decantadores e admitido nos dois primeiros pré- evaporadores que utilizam vapor de escape para seu aquecimento.

A água evaporada nestes dois prés e chamada de vapor vegetal e é utilizada para aquecimento do conjunto de evaporadores e cozedores.

O caldo parcialmente concentrado nestes dois primeiros prés evaporadores, passa por uma bateria de cinco caixas tubulares que recebem o nome de evaporadores. O vapor recebido na primeira caixa vem do pré evaporador. O aquecimento da primeira caixa produz vapor vegetal para o segundo e assim sucessivamente, até chegar a última caixa onde uma coluna d'água condensa este vapor final.

Todo este sistema de evaporação trabalha sob vácuo que tem como função baixar o ponto de ebulição do líquido, ou seja, fazer este caldo/xarope ferver com aproximadamente 60° centígrados.

O xarope que sai da última caixa do evaporador e conduzido para um reservatório sendo em seguida usado na alimentação dos cozedores.

COZIMENTO E CRISTALIZAÇÃO DE ACUCAR

O xarope produzido nos evaporadores alimenta os cozedores ou vácuos. Ai continua o processo de concentração.

Nos cozedores é colocado inicialmente, uma certa quantidade de xarope e inicia-se a operação usando vapor vegetal para aquecimento e vácuo para forçar a retirada da água evaporada.

A medida em que a água evaporada no vácuo vai sendo retirada nova quantidade de xarope é introduzida, de forma a manter sempre o mesmo volume no cozedor. A sua densidade aumenta rapidamente com o BRIX se elevando e quando alcança 78°

BRIX a 80°B, o meio fica saturado e os cristais começam a aparecer.

Com o aparecimento de minúsculos cristais, continua o cozimento até que estes cresçam atingindo o tamanho do açúcar desejado.

Uma vez terminado o cozimento, a massa produzida é descarregada para os cristalizadores que vão alimentar as centrifugas de açúcar.

Nos cristalizadores a massa é deixada em repouso - o açúcar contido no mel continua a depositar-se sobre os cristais. Porém esta massa é cozida e muito densa e o mel muito viscoso. Desejando aproveitar as grandes possibilidades de cristalização que a massa cozida apresenta após o cozimento, e preciso agitá-la para modificar consistentemente as posições relativas de todas as partículas do mel e dos cristais. Esta operação é denominada cristalização.

CENTRIFUGAÇÃO

A massa cozida produzida nos cozedores é uma mistura de cristais de açúcar e mel.

Nas centrifugas é feita a separação dos cristais de açúcar e do mel.

O funcionamento desta máquina baseia-se na centrifugação da massa cozida, fazendo com que o mel seja expulso e os cristais de açúcar sejam retidos por uma chapa perfurada (tela).

Para completa separação do mel, o açúcar retido no cesto da centrifuga, e lavado com água e vapor.

Neste setor existem dois tipos de centrifugas: as contínuas e as descontínuas. Nas descontínuas precisam a massa cozida de maior pureza, gerando o produto final que vai para o ensaque. O mel separado dessas massas volta para o processo de cozimento.

As turbinas contínuas precisam a massa de menor pureza - o açúcar centrifugado volta para o setor de cozimento e serve de matéria prima para as massas de maior pureza e o mel dessa massa chomado de mel final e enviado para a destilaria para produção de álcool.

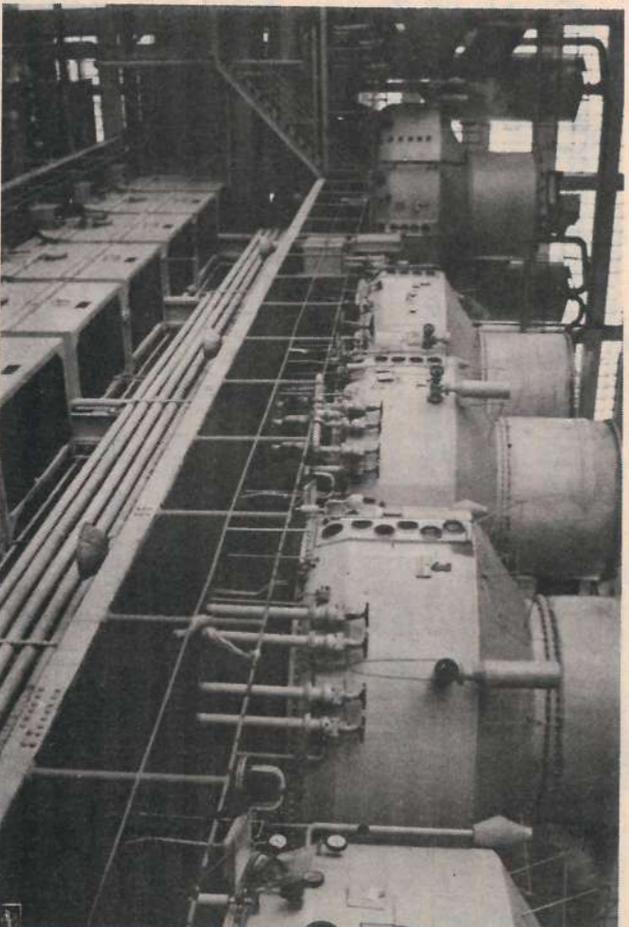
SECAGEM E ENSAQUE DO AÇÚCAR

O açúcar que deixa as centrifugas contém um teor de umidade, 0,3 a 2,0%, e está a uma temperatura elevada, entre 60° e 65°C. Deste modo, ele não se apresenta em boas condições para ser ensacado e armazenado. Sendo assim, é necessário que se faça uma prévia secagem e resfriamento.

Dai ele é conduzido por meio de esteiras até os secadores que recebem ar seco e frio, de forma que ao sair, esteja pronto para ser ensacado. Depois é pesado e colocado em sacos de 50Kg, seguindo para o Transporte e Armazenagem nos Depósitos.

A usina produz de 20 a 22 mil sacos de açúcar por dia.

(No próximo número você saberá como se produz álcool a partir do caldo da cana).



Vista parcial dos Cozedores

MEMÓRIA :

SAFRA 1932 :

4000 SACAS - 20 POR DIA

Extraímos trechos da entrevista com Sr. Orestes Biagi: Seu Bieto - publicada no Observador nº 91, em junho de 1978, onde entre outros fatos da época, ele descreve o processo de fabricação do açúcar, um trabalho difícil, naqueles anos, meados da década de 30. Sr. Bieto veio trabalhar na Usina em 1932.

Vamos à descrição:

Era preciso cristalizar com o pé bem baixo, alimentar com caldo e concentrar até o ponto de cristalizar, subir o cozimento até 2/3 do vácuo, sempre pensando em facilitar o trabalho das turbinas, que não eram eficientes como hoje, que tem alta rotação, drenam bem o mel, etc.

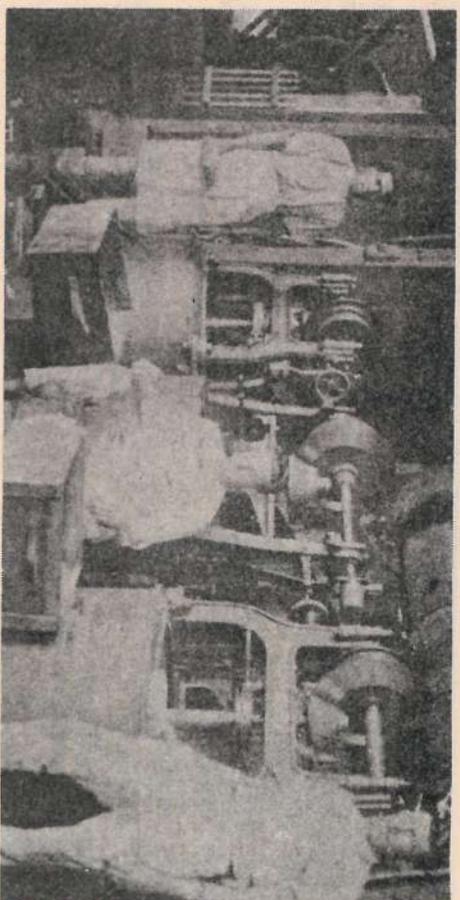
Aqueles não tinham tela perfurada; eram fios de latão trançados. Era difícil porque um pouco de grã falsa ou goma no

cozimento tornava impossível o trabalho das centrífugas. Por isso, era preciso caprichar no vácuo e em todo o serviço da fábrica.

(.....)

Aquele processo tinha uma diferença sobre o atual: não tínhamos boa extração (o bagaço tinha 7 a 8% de açúcar) se sabe-se que quanto pior a extração da moenda, quanto mais ela perde, jogafora, é melhor dentro da fábrica, porque quase toda impureza da cana vai embora e isso facilita o trabalho nos vácuos.

Atualmente, na Usina tem-se o cuidado em se ter a cana limpa e sem terra. Sr. Bieto contou-nos que já naquela época havia exigências: não se admitia cana velha, cana queimada era muito raro acontecer e também já se falava em variedade de cana, com uma cana ácida não se fabricava direito o açúcar e por



Principais turbinas da Usina

isso, dificilmente era moída.

"Hoje se faz o magma. Naquela época fazíamos o ponto fio. Era chamado açúcar de terceira. Fazia-se o cristal e quando sobrava um tempo, fazíamos o cozimento de mel. Concentrava no vácuo este mel e depois, pela sonda, tirávamos uma amostra, colocávamos na água e manipulávamos. Quando formava uma pelota com boa consistência, aquele "cozimento" era jogado numas caixas, e lá por si mesmo cristalizava o açúcar decantava no fundo e o mel subia. Hoje não se faz mais isto.

(.....)

O primeiro ano que trabalhei aqui, em 1932, a Usina fez 4000 sacas em seis meses de safra. Tinha dias que se fazia 20 sacas por dia. Para se ter uma idéia disto, o que a Usina moia em 24 horas, hoje (1978) ela moe em 20 minutos.

Mas ela foi crescendo e, em 1948 já com 4 termos de moenda 20 x 36, fizemos 110 mil sacas, com um rendimento médio de 120 quilos.

Foi um acontecimento tão importante que até o Presidente do Instituto do Açúcar e Alcool veio à Usina e seu Baudilio deu uma grande festa para todos os funcionários."

PECUÁRIA

UM LEILÃO PIONEIRO

A Carpa realizou seu 7º leilão de produção nelore no último dia 28, no recinto da Feapan, em Rib. Preto.

Foi a Carpa que em 87, inaugurou esta modalidade de leilão, chamado de produção, onde os animais são vendidos com idade média de 24 meses.

Sendo assim, explicou Angelo Ricardo M. Del Papa, Gerente da Pecuaría, os animais do próximo leilão, em 94, já estão sendo preparados pela equipe da pecuaría que cuida do gado nelore.

Angelo explicou que os animais nascem na Fazenda Santa Eugênia e lá permanecem por um período de 8 meses sob os cuidados de Sebastião Carlos Carmelossi (Toco), Wanderlei Bentim, José Alves da Silva e João Carlos da Silva (II).

A seguir, são levados para Fazendainha onde Antônio Manço da Silva,

Aparecido Barbosa e João Alves da Freira cuidam de seu desenvolvimento até por volta dos 20 meses, quando são trazidos para o confinamento na Fazenda da Pedra, sob a responsabilidade de Jonas Alves Ferreira, Cláudio Rezende, Santo Barbosa Siqueira e Francisco Cazuza Pereira.

Neste leilão, a Carpa levou 78 animais; todos vendidos a preços acima da média: 60 machos e 18 fêmeas. Além desses, havia outros 44 animais de criadores convidados. Aquiles S. Simioni, Adir do Carmo Leonel, Ferruccio Vicentini Neto, José Cândido Carvalho Neto e José Fernando Gullo.

Parabéns ao pessoal da Pecuaría por mais esta realização, especialmente aos que lá estiveram presentes, trabalhando para que tudo acontecesse da melhor forma.

A ORGANIZAÇÃO DAS TURMAS NO CORTE MANUAL DE CANA:



Turma 18 - Kamogi

Nesta safra, ao redor de 1.100 funcionários estão trabalhando no corte manual de cana. São 21 turmas, de 08 cidades: 3 de Serrana, 5 de Serra Azul, 6 de Cajuru, 2 de Altinópolis, 2 de Santa Cruz Esperança, 1 de Ribeirão Preto, 1 de Itamogi e 1 de Bataí. Cada turma tem aproximadamente 50 pessoas.

Todas as turmas são transportadas de ônibus.

Cada turma tem um responsável (agenciador) que cuida do recrutamento do pessoal, orientação e apontamento das tarefas feitas durante o dia e disciplina. Eventualmente, ele é o próprio motorista do ônibus. Durante a safra, há um "feitor" que o auxilia no

acompanhamento da qualidade do corte de cana e medição da produtividade de cada cortador.

No início da safra, todos os cortadores de cana recebem um conjunto de uniforme, calça e camisa, porém, já no ato da contratação, todos recebem os Equipamentos de proteção Individual - EPI's - luvas, pemeiras e boné com viseira, além das ferramentas, folhã e lima e enxada. Quando necessário, estes materiais vão sendo substituídos pelo agenciador, que mantém um estoque no próprio ônibus.

As turmas são compostas por homens e mulheres. No ano passado, a média geral do corte foi de 7,7

toneladas/dia por pessoa. Os campeões foram Edite M. Ghiotti, da T.07, com 9.874 ton/dia e José Carlos Militão, da T.06, com 14.423 ton/dia. Se dona Edite mantiver esta média, seu salário bruto no mês de setembro será de Cr\$ 30.870,60 e José Carlos ganhará Cr\$ 43.645,50. Até o mês de agosto, os números estão melhores que o ano passado.

Além, da habilidade natural, ou adquirida pela prática, o bom cortador é aquele que trabalha obedecendo as normas de segurança para esta tarefa, e usa todos os equipamentos de proteção individual (EPI's) que lhe são gratuitamente oferecidos, evitando com isso os acidentes. O bom cortador de cana é também aquele que menos falta.

A empresa mantém esse número de cortadores contando com a produtividade diária do total das turmas. A falta é sempre prejuízo: para a empresa porque quebra o ritmo desta produtividade, pois uma cota diária de cana para ser entregue na Usina, para o funcionário porque representa menos ganho.

SOCIAIS

ANIVERSARIANTES - OUTUBRO

EDUARDO BIAGI E OUTROS

DIRETORIA: Dea Spadoni Biagi 27;
RECRUTAMENTO/SELEÇÃO: Maria Luiza B. Bidola 23;

SEGURANÇA PATRIMONIAL: Antonio C. Assoni 8; Benedito Neres dos Santos 9; Carlos R. Cardoso 18;

ALMOX. AGROPECUÁRIO: Wilson Rodrigues 1; Jose Maurício F. Martins 10;

FEITORES: Aparecido S. Pereira 10; Geraldo A. Rosário 13; Nelson Ribeiro 11;

SERVIÇOS GERAIS: José Alberto 6; Antonia V. Irma 21; Paulo W. Galliani 22;

FAZENDA TRANSVAAL: João Ferreira dos Santos 22; Juraci Jerônimo 23;

FAZENDA SÃO JOÃO: Paulo Sérgio Avelino 11;

FAZENDA STA EUGÊNIA: Orlando da Cruz 9; Antonio V. de Paula Primo 10; Aparecido Antônio de Paula 12; Antônio F. da Silva 13; Esmael F. Gomes 21;

IRRIGAÇÃO: Amarildo F. Braga 4; Geraldo Marques de Queiroz 17; Paulo César Gonçalves 29; Ronaldo da S. Rodrigues 29;

QUEIMACANA: Francisco Aparecido de Moares 1;

FRENTE PROD/JAGRÍCOLA: Edivaldo dos Santos Costa 4; Adalberto dos Reis Batista 5; Natalino dos Santos 5; Benevaldo Nunes de Miranda 10; Joel Dias da Silva 20; Valtenir S. Oliveira 23; Divino Rodrigues dos Santos 27;

MÃO DE OBRA RURAL: Antônio F. Policarpo 8; Lúcia Aparecida Chrispim 10; Rogério Ap. Domingos 11; Adriano J. Rodrigues 27; Marcelo Donizeti O. Silva 27;

LIMPEZA / AJARDINAMENTO: José Vieira dos Santos 22

TURMA 02: Adaci J. Coelho 1; Sidiclei A. Silva 5; Antônio da Mata 7; Jessivaldo Correa dos Santos 9; Onildo Amorim Nonato 28; Adelfino Nunes da Silva 29;

TURMA 03: Manoel Felix de Souza 7; Joaquim Martins de Souza 10; Messias Nunes da Silva 23;

TURMA 04: João Carlos da Silva IV 5; Manoel P. Nunes 15; Moacir D. Borges 26;

TURMA 05: Ivaniil Guilherme 9; Luiz Ap. da Silva 9;

TURMA 06: José Carlos Militão 30;

TURMA 07: Alice dos Santos Silva 5; João Mauro Bernardino 5; Adalberto Gomes da Silva 8; José da Silva 8; Laércio Bernardino 11; Manoel Garcia Ribeiro 27;

TURMA 08: Francisco Joaquim da Silva 24; Oliveira Mateus da Silva 26;

TURMA 09: Maria das Dores Martins 7; Silvia Elena E. Ramos 10; Antônio Donizeti Silva 10; José Eduardo de Oliveira 13;

TURMA 10: Orivaldo Donizeti dos Passos 2; Benedito dos Reis Fernandes 6; Pedro Marques 8; Benedito Aparecido de Aguiar 20; Juliano Ap. Rodrigues 25;

TURMA 11: Dirceu Abreu 14; João Alves Queiroz 18; José Lima e Silva 19; Humberto Marciano Silva 24;

TURMA 12: Damião Bernardo da Silva 4; Sueli de Souza S. Arruda 8; Tânia Beatriz Barbosa 24; Admilson F. Fagundes 26; Lucília Desidério da Silva 31;

TURMA 14: José Carlos Savi 4; Sérgio Alves dos Santos 14; José Luciano B. Rosa 16; Fabiano P. S. da Silva 20; Anderson Aparecido Botelho 22;

TURMA 15: Dionísio Cardoso dos Santos 9; Alexandra Gomes C. Souza 10;

TURMA 16: João Torres da Mota 1; Edinaldo Lopes de Lima 6; Maria Ap. O. Souza 10; Nilberto Nunes Dias 15; Edno Amorim da Silva 25; Antonio Coelho de Santana 27;

TURMA 17: Donizeti A. dos Santos 23

TURMA 18: Arnaldo Donizeti Miguel 6; Mauro Castro da Silva 7; Mauro Batista 13; Adilson Donizeti de Carvalho 17; Jaime Paulo Silva Pinto 22;

TURMA 19: Osório Cardoso dos Santos 2; Valdeni Correa dos Santos 11; Beatriz Mattos Ribeiro 22;

TURMA 20: Edson Ciriaco de Paula 18; TURMA 21: José Carlos Santos (IX) 1; Deonísio Jesus dos Santos 9; Helenir Ap. Souza 19; Waldemar F. Antunes 28;

TURMA 22: José Manoel do Nascimento 10; Armando Rodrigues de Lima 14; José Nilto Pereira da Silva 14; Sebastião Ribeiro Gomes 15; Edna Ap. Goudinho Pires 18; José B. Pereira Carvalho 28;

TURMA 23: Aparecido Donizeti da Silva 1; Jurandir Pedro de Melo 3; Maria Cristina Fernandes 4; Wagner Carvalho da Silva 6; Reginaldo de Souza Gabriel 12; Maria Ap. de S. Pedroso 21; Ivaniil Carvalho da Silva 24; Edivaldo José da Silva 30;

TURMA 25: João Batista Rodrigues (II) 3; Alberto da Silva 10; Dilauro Medina dos Santos 14; Antônio Jesus dos Santos 15; Flavio Sidnei Carnilo 25;

TURMA 26: Marii de Abreu Souza 9; Ismael de Souza 16;

TURMA 27: José Custódio Barbosa Vieira 17; Maria Ap. de Melo 18;

TURMA 31: Antônio Luiz 2; João Bernardino 19; José Carlos Fiori 23; José Gomes de Araújo Neto 30;

RURICULAS/AGRONOMIA CANA: A-genor Ferreira Rodrigues 6; Luiza Alves Barbosa 22; Alcebíades F. de Souza 26; Anail Alves Barbosa 28; Acácio Bianchi 30;

RURICULAS/TOPOGRAFIA: Adilson Ferreira Lima 15;

APLICAÇÃO DEFENSIVOS AGRICOLAS: Manoel Pinto de Araújo 19; Lucas Bibiano Lucas 27;

PLANEJAMENTO CONTROLE DADOS: Carlos Heil Lemes Silva 18

OPERADORES/MAQUINAS: José dos Reis Morais 1; José Donizeti de Oliveira 2; José Mário Forastier 2; Cláudio Cesar Ferreira 3; Luis Glcio Vicente 3; Elenildo Alves 6; Varlei Ramos 12; Carlos Roberto Chrispim 14; Wagner Figueredo Nascimento 16; Edilson Vieira dos Santos 18; José da Rocha 19; Valdir Batista da Silva Filho 21; Carlos Alberto de Souza (V) 23; João Xavier dos Santos 23; José Roberto da Silva (VI) 25; Paulo César Borges 26; Valdeci Padovani 28; Milton Cândido da Silva 30;

TRANSPORTE: Jurandir Julio Pedro 2; José Bernarides Gonçalves 16; Hildeo Fernandes Santos 17; Hélio Alves Ferreira 24; José Carlos dos Santos (II) 28; José Luiz Zamboni 31;

CONTROLE MOTOMECANIZAÇÃO: Umberto Gomes da Silva 7;

GRANJA SÃO DIMAS: Neusa Gomes Turissi 28;

USINA

LABORATÓRIOS AÇUCAR: João Luiz Batista Prates 1; Adair de Souza Silva 4; SACAROSE - Manoel Messias Rosa da Mota 4; Sebastião Mauro Telco 4; Carlos Azevedo de Souza 11;

ALCOOL: Riberto Ap. Grossi 20;

GERAÇÃO VAPOR: Carlos Alberto da Costa 23; Abraão Inácio Leite 26; José Joaquim Ramos 27;

MOENDAS: Sebastião de Souza Santos 8; João Pereira Barbosa 8; Artur Nunes de Sena 20; Sebastião Caetano de Souza 30;

RECEPÇÃO / DEPÓSITO CANAS: Bras dos Santos 3; Anorindo Francisco dos Santos

11; Antônio Pereira Souza 14; Reinaldo Ap. Godoy 17; José Muriz da Silva (III) 25; Sebastião Pereira Barros 26;

FABRICAÇÃO/AÇUCAR: Eder Wilson Jerônimo 6; Celso Pereira de Carvalho 17; Júlio César dos Santos 20; José Gonçalves dos Santos 30;

SALÃO DE ENSAQUE: Rogério Donizeti de Oliveira 19; Arnadeu Mendes da Silva 29;

DEPÓSITO AÇUCAR: Ernesto da Silva 3; José do Cais Amorim 4; Francisco Manoel da Silva 7; Manoel Adauto Pereira Mendes 13; Manoel Carlos dos Santos 15; José Júlio Pedro 22; Eñvelto Gumerindo 24;

FABRICAÇÃO ALCOOL: Antônio Antunes de Souza 1; João Pereira Peres 6; Adenir Batista Prates 17; Geraldo da Silva 17; José Alves da Silva (II) 21;

CALDEIRARIA: Osmar M. Peres 4; Val-dinei Carressato 8; Francisco M. Amaro 30;

OFICINA ELÉTRICA: João Pereira Neto 2; Hélio Buzato 19;

INSTRUMENTAÇÃO: Edmar Eli Bento de Araújo 12;

ALMOXARIFADO: Ney Martins do Bem 13; Silva Ap. Pio Peron 14;

CONTROLE CANA: José P. Arruda 29;

DIVERSOS/AREA VERDE: José Campos Mourão 16;

TRANSPORTES: Antônio C.G. Neto 11;

ADMINISTRAÇÃO: José Rômulo L. Gomes 17; Sueli Ap. Aguiar Garnier 21; Carlos Alberto Valdevite 28; Carlos Henrique Manfredi 31;

DEPARTAMENTO SISTEMAS: Francisco Assis Tristão 9; José Paulo Sacoman 16;

Marcos Augusto Borin 19;

CUSTOS: Jefferson Degaspari 23;

CONTABILIDADE/PATRIMÔNIO: José Ricardo Dias 2;

SERVIÇO SOCIAL: Joana da Silva Machado 7; Carmem Martins Tavares 15;

SERVIÇOS ODONTOLÓGICOS: Marcos Rosa e Silva 10; Jorge Coddov Filho 18; Marcelo Martineili Gonçalves 30;

IRMÃOS BIAGI - FILIAL

ALMOX.OFICINA: Umberto Estevão de Andrade 18;

OPERADORES/MAQUINAS: Natanael D.Jordão 3; Edson D. Nogueira 8; Rinaldo Martins de Souza 5; Cláudio Ferreira dos Santos 5; Maurílio G. Borges 6; Cláudio L. Andrade 10; Sívrio A. Barbosa 13; Gilberto G. Teruel 14; Agnaldo Marques 18; Aparecido D. Barbosa 20; Claudinei A. Gonçalves 23; Valter Izabel 27;

TRANSPORTE: Amarildo A. Trevisani 1; José Carlos de Souza (IV) 6; Floriano Sandri 17; Nivaldo I. Pinto 17; Carlos G. Feliciano 20; Jair Costa 20; Antônio Luis Lucas 21; Mauro Garcia 31;

MANUTENÇÃO: José Francisco Teixeira 1; Luis Antonio F. de Paula 5; Vicente Alves 5; Alexandre da Silva 8; Orlando A. Teixeira 9; Carlos M. P. Santos 9; Paulo Sérgio Fabricio 10; Airton José dos Santos 10; Luiz Ferreira da Silva 14; Evaldo Lima 14; João Carlos Rodrigues 15; Luiz Ant. de Lima 17; Ronaldo José da Silva 20; Altton A. Lopes 27; Luiz Ant. de Oliveira 31;

Casamentos e Nascimento

PARABÊNS AOS NOIVOS, AOS PAIS E BOAS VENDAS AOS BEBÊS, SAÚDE E PAZ A TODOS



CASAMENTOS
DIA 16/07 - casaram-se Lara Ferreira Lisboa e Carlos César dos Santos, do laboratório/Açúcar.
DIA 17/07 - casaram-se:

- Lucimar Batista Prates e José da Rocha, operador de máquinas.

- Adriana A. Gonçalves e Jeremias Adriano Cantalicio, da Turma 02.

DIA 24/07 - casaram-se:

- Jesuina Lopes dos Santos e Francisco de Oliveira Campos, da turma 19.

- Andréia Sant'Anna e Edilson dos Santos Prates, instrutor Escola de Artes Industriais.

DIA 31/07: Cristiane Valéria Correa e Altair dos Reis Anacleto, do Labor./Alcool.

DIA 14/08: Idemice Gonçalves Barbosa e Santilino Pereira Barbosa, do Herbicida.

NASCIMENTOS
DIA 05/07: Fernanda, filha de Denti de Oliveira, da turma 06 e Luiz Carlos.

Matheus, filho de Lucidativa e Valmir Cardoso dos Santos, operador de máquinas.

DIA 07/07: Luis Henrique, filho Izabel C. Corra dos Santos da turma 19 e Cicero Batista dos Santos da turma 15.

Guilherme Henrique, filho de Rosana e Daril Francisco de Carvalho, do Experimento.

DIA 09/07: Valéria, filha de Roseli e Zaqueni Antunes da Rocha, da turma 17.

DIA 12/07: Tiago Augusto, filho de Ivone Maria e Alberto da Silva, da turma 25.

Paulo Henrique, filho de Fátima Aparecida e Altton Donizeti da Silva, destilador.

DIA 13/07: Guilherme, filho de Sônia e Reinaldo J. Inácio, do Posto de Manutenção.

DIA 15/07: Danilo Francisco, filho de Sônia Aparecida e Daniel Francisco da Costa, da turma 17.

Geise Dalane, filha de Sônia Aparecida e José Aprijo do Nascimento, motorista.

DIA 19/07: Richard Meriel, filho de Rosana Marta e Roberto de Brito, da turma 14.

Fabrício, filho de Angela Aparecida e Luis Roberto de Carvalho, motorista.

DIA 21/07: Fernanda Aparecida, filha de Vera Lucia, Janor Mateus dos Santos, da turma 09.

DIA 22/07: Fabiana, filha de Angela Maria e Carlos Azevedo de Souza, do Labor./Sacarose.

DIA 25/07: Blanca Carla, filha de Laudicélia e Carlos A. Rosa, da turma 09.

DIA 03/08: Bianca, filha de Ketma e Vanderlei Trawiszczki, dentista.

DIA 04/08: Juliana, filha de Maria do Rosário e Luiz Miguel Jacinto, da Turma 08.

DIA 13/08 nasceram:

Nalany, filha de Maria das Graças e Arnor Alves do Carmo, entregador/vinhça.

Devalir, filho de Catarina e Joel Rodrigues Pereira, da turma 06

DIA 16/08: Deberson, filho de Raimunda e Claudinei Queirino, da turma 19.

Dia 25/08: José Rodrigues de Melo Junior, filho de Reniza e José Rodrigues de Melo, da Borracharia.

DIA 27/08: João Marcos, filho de Celi e João Salgueiro, da turma 04.

VARIEDADES

SABIA

O brasileiro desperdiça, es-candalosamente, energia elétrica e água encanada. No Japão a válvula sanitária da descarga de 2,7 litros. No Brasil de 12 a 19 litros. Um verdadeiro dilúvio. O europeu toma banho em três minutos. O brasileiro, em 15 minutos, segundo a Cetesb. Por sua vez, a Eletrobrás desconfia que o desperdício de eletricidade aproxima-se de 20% da energia distribuída. Algo parecido com todo o consumo do Estado de Minas Gerais.

Da pra entender?
(Fonte: Merck Informa)



CURIOSIDADE

TCHIM - TCHIM!

- Tchimi! - Tchimi!
- Poucas pessoas sabem que as palavras que usualmente pronunciamos quando fazemos um brinde - "Tchimi! - Tchimi!" - são de origem chinesa e significam "felicidade para mim, para você e para todos nós".

Contudo, não se sabe a razão pela qual essa prática de brindar com "tchimi! - tchimi!" se tornou comum entre nós e também ninguém sabe explicar como essa expressão, tão cheia de significados, saiu do Oriente e chegou até nós, no Ocidente.

FAÇA EM CASA

Ajãx caseiro:

- **Ingredientes:** 01 litro de amoníaco, 600 gramas de sabão em pó e 5 litros de água.

- **Preparo:** misture num balde o sabão e 1 litro de água fervente. Deixe esfriar e junte o resto d'água e o amoníaco. Mexa bem e engarrafe.

(Se você conhece alguma receita caseira envie para o Observador!).

Pensamento:

"Não há comparação entre o que se perde por fracassar e o que se perde por não tentar!"
Bacon

COISAS NOSSAS...

Valdomiro de Souza tem uma boa dica para o rejuvenescimento da pele: lavar o rosto com a primeira água do arroz. As mulheres vão gostar disso, Valdomiro! Na verdade, tem muito "macho" que vai entrar nessa, podes crer.

João Coquinho, operador da Frente 5, conta que morou na Fazenda Macaúba, onde o Fazendeiro tinha televisão tocada a querosene. Bastava colocar os fios na garrafa de querosene, e por fogo no pavio que a imagem aparecia. A TV só não tinha som.

José Reinaldo Valdevite, o careca - apontador nem bem montou o cavalo para dar uma voltinha e desandou a chorar. Não sei sabe qual foi a tragédia que levou o moço as lágrimas.

Jazon Chispim Oliveira comprou pão, presunto e mortadela. Guardou um pão e preparou com o outro um belo sanduíche para trazer no serviço. Na "hora do lanche", assustou: "Vê, quem comeu a mortadela e o presunto que estavam aqui". Tive que comer pão puro, porque o "recheado" ficou em casa.

José dos Santos II, o Zé Ladeira, foi ao feirão do automóvel no Superbox para comprar uma moto, estacionou seu Passat no lugar reservado para os carros à venda e saiu. Dali a pouco ouviu quando o alto-falante pedia que o dono — de Serrana comparecesse no local, porque havia muitos interessados.

Zé Ladeira voltou correndo e afobado explicou que o carro não estava a venda: - "Estacionei no lugar errado", dizia. O Passat tá valorizado hein Zê?

Armandinho Bertagnoli empurrou a Mobylete até segurando-a só com uma das mãos a oficina. Para atravessar a rua, andou rápido e a mobylete começou a funcionar. Armandinho se atrapalhou todo e acode daqui, pega de lá, só conseguiu parar a máquina quando os dois caíram.

O espírito de solidariedade e apoio está sempre se manifestando entre os trabalhadores das turnas, nos bons e maus momentos. Isto emocionou ao Zé Roque, da turma 01. Por ocasião da morte de dona Leonor, sua sogra, recebeu o abraço dos amigos que passaram por lá antes de seguirem para o trabalho.

ANOITE

Em setembro comemoramos: dia 02 - o Repórter Fotográfico; dia 09 - o Veterinário e o Administrador de Empresas; dia 23 - o Soldador; dia 30 - A Secretária.

Em outubro homenagearemos: dia 03 - o Dentista; dia 12 - o Engenheiro Agrônomo; dia 15 - o Professor; dia 18 - o Médico.

AOS COMPANHEIROS DESTAS PROFISSÕES NOSSAS PARABÊNS! - SUCESSO, PESSOALI



Não se esqueça

30/09

Dia da
Secretária



● **Batata crocante:** batata gelada já cortada fica muito mais crocante ao ser frita. Corte a batata, ponha numa vasilha com água e coloque na geladeira. Na hora de tirar, enxugue e frite.

● **Tênis impecáveis:** para clarear os tênis das crianças, lave-os com sabão em pó e uma escova. Depois de enxaguá-los bem, mergulhe-os numa vasilha com água e sal por uns 15 minutos. Secar na sombra.

● **Botão:** antes de usar uma roupa nova de um toque de esmalte incolor no centro de cada botão. Isso fará com que as linhas não se soltem por muito tempo.

● **Agrão:** não jogue fora os talos de agrão, pois contém muitas vitaminas. Limpe, pique e refogue com tempero e ovos batidos.

É HORA DE RIR

MISTO FRIO

O cara chega no bar e pede:
- Por favor, um misto frio, Sr. Manoel.

- O sinhora sta com pressa? É qui demorarre um bocadinho... uns vinte minutos! - avisa o portuga.
O freguês estranha:
- Nossal, mas por que tudo isso?
- É que a chapa stá quente e precisu esperarre qui ela esfrie...

COM TODO RESPEITO

- Batistaa! grita furioso o patrão.
"Aqui tem um doido! Ou você ou eu!"

- Olha, chefe! - responde o Batista - "Com todo meu respeito, mas se eu fosse doido, o senhor certamente não teria me contratado.

SEGURO

- Quero fazer um seguro
- De vida ou contra incêndio
- Dos dois. Não esta vendo que eu tenho uma penna de pau?

SEGURANÇA



Members da atual diretoria - CIPA. Em destaque o presidente Carlão

CIPA/USINA SOB NOVA DIREÇÃO

Eis algumas questões que poderão ser discutidas e avaliadas pela CIPA.

- Por que ocorrem os acidentes se na Usina, todas as normas de segurança são respeitadas, e as pessoas são extremamente capazes de aprender e executar diversas tarefas? Além disso, tem potencial comprovado facilmente pela atitude de muitos que voltaram a estudar apesar das dificuldades?

Por que ocorrem acidentes se, recentemente a Fiscalização da Delegacia Regional do Trabalho fez vistorias na Usina e elogiou a grande quantidade, condições e eficiência de nossos EPI's?

- Seria necessário mais treinamentos de segurança para realização das tarefas? Enfim, falta o "ensinar a

fazer com segurança"? Qual a responsabilidade da chefia no treinamento do seu pessoal?

- Por que aconteceram tantos acidentes no setor 5 - Depósito/Açúcar e Ensaque, apesar da CIPA anterior ter concentrado esforços naquele setor, fazendo modificação, sendo que a maior parte delas foi sugerida pelo próprio pessoal da área?

- Se houve um esforço para eliminar as condições inseguras da área industrial (foi o que se observou no filme onde foram apresentadas inúmeras condições inseguras sanadas pela diretoria anterior) - por que a situação se inverteu, e os acidentes passaram a ocorrer por atos inseguros?

- Por que o número de acidentes é maior entre os

funcionários efetivos do que entre os contratados?

- Será que atitude perigosas já se tornou um hábito?

Diante do exposto, o que efetivamente precisa ser feito ou o que falta fazer) para evitar a ocorrência de acidentes?

Esta foi a proposta de trabalho feita pelo diretor Vice-Presidente, Pedro Biagi Neto, aos integrantes da 25ª Diretoria da Cipa: buscar soluções para estas e outras questões pertinentes a Segurança, garantindo o necessário apoio e retaguarda da Empresa para que os resultados apareçam rapidamente e se possa comemorar em 94, um ano com números significativamente baixo de acidentes ou melhor ainda, sem nenhum.

QUEM TEM CABEÇA, USA CAPACETE



Na manhã do dia 9/8/93, Norberto Spagnol exibiu seu capacete parcialmente danificado, enquanto relatava o fato ocorrido com ele naquela noite.

Apesar de sempre atento à segurança profissional, quando realizava uma operação na prensa de 100 toneladas, na oficina/Usina, a proteção lateral se rompeu e atingiu

COMPONENTES DA 25ª DIRETORIA DA C.I.P.A.

Representantes do Empregador:

Presidente: Antonio Carlos Martini

Gerente: Godofredo F. Machado

Assistente Social: Vilma Ap. Goncalves

Engenheiro: Luiz Roberto da Silva

Médico: Paulo Scatena Sobrinho

Auxiliar (Filial): Sebastião Capitelli

Suplentes do Empregador:

Aparecido Donizeti da Silva,

Armando Parreira Bertagnolli,

Josias Gomes da Silva,

Vandir Jose Ribeiro,

José Aparecido Barbosa (II),

Carlos Roberto R. da Silva,

Jose Ap. Mantovani

Representantes dos Empregados:

Titulares: Maria Ap. Hilario,

Bras Cardoso Honório,

Silvio Luiz de Florio,

Fernando da Cunha Neves,

Olimpio Jerônimo de Oliveira,

Antonio Novais,

Daniel Candido da Silva (Filial)

Suplentes:

Marcos Ant. de Assis,

Ademir Batista Prates,

Laercio Pin,

José Luiz Garcia,

Monir Moreira,

Joaquim Ferreira Barbosa,

Carlos Henrique dos Santos (Filial),

Vice Presidente:

Silvio Luiz de Florio,

Secretária: Juliana Pavan Carnaval,

Secretária Substituta: Miriam C. Luiz

ALERTA A M.O.R.

O Setor de Segurança do Trabalho e a CIPATR (comissão interna de prevenção de acidentes do trabalho rural) estão preocupados com a ocorrência de acidentes entre os funcionários da mão de obra rural (M.O.R.), especialmente do corte manual de cana.

É que além do volume excessivo de ocorrências, as estatísticas tem um dado preocupante: das 26 turnas existentes, seis delas, ou seja, as turnas 03, 04, 09,

14, 17 e 19 são responsáveis por 55,46% dos acidentes e 56% dos dias perdidos, o que significa que cada uma destas turnas é responsável por cerca de 9,24% do total de acidentes.

Estes dados começaram a ser observados em janeiro e até agosto e demonstram que o trabalho de orientação dos cipeiros não tem surtido resultado esperado nestas turnas. Junta-se a este trabalho, as providências rotineiras neste sentido, como a vistoria mecânica perió-

dua cabeça, então protegida com capacete. Apesar do forte impacto, Norberto nada sofreu.

Este é mais um exemplo que comprova a necessidade do uso do capacete mesmo em locais onde "aparentemente" ele poderia ser dispensado, conforme já foi por algumas vezes solicitado pelo pessoal da oficina. Depois dessa, é impossível questionar a importância do capacete.

dica nos ônibus, exame dos motoristas, entrega gratuita de todos os EPI's necessários e orientação constante aos trabalhadores dos riscos da atividade.

Por esta razão, o Setor de Segurança e a CIPATR está convocando uma a uma, estas seis turnas para discutir e achar soluções para o problema. É mais um esforço que só terá resultado se cada funcionário fizer a sua parte. Afinal, é ele o maior beneficiado.

DPS

VOLEIBOL ESTÁ EM ALTA



Equipe Campeã e visitante

O voleibol brasileiro está em alta. Medalha de ouro nas Olimpíadas 92 e Campeão da Liga Mundial 93, este esporte está ganhando cada vez mais adeptos, principalmente entre jovens e crianças.

Assim, dentre as atividades esportivas desenvolvidas no D.P.S., o

volei atrai a garotada, sempre motivada para aprender, o saque, toque, manchete e bloqueio.

Aproveitando esta motivação, a professora Juliana promoveu em agosto mais um torneio amistoso, reunindo 11 equipes. A campeã foi Usina da Pedra e vice, a

Fazenda Santa Mariana. Para entrega das medalhas foi convidada a equipe da escola José Costa. A Pedra manteve a superioridade, vencendo a visitante por 2 sets a zero.

Parabéns garotada!

VISITA

ESCOLAS DA REGIÃO VISITAM A USINA



Alunos do 1º. e 2º. Colgial da Escola Santa Ursula de Ribeirão Preto

Duas escolas da região visitaram a Usina em agosto: dia 5 vieram os alunos da 7º série da Escola Prof. Antônio Barreiro, de Altirópolis. Eles se mostraram interessados por tudo, principal mente pelo processo de fabricação do álcool, já que este será o assunto que apresentarão na Feira de Ciências que acontecerá na Escola.

Dia 19, vieram o 1º e 2º colégio da Escola Santa Ursula de Ribeirão Preto.

Percorreram toda a indústria e assistiram a filmes sobre o corte, carregamento e trans-porte da cana, uma vez que a chuva os impediu de ver "in loco" estas atividades.

FAZENDA DA PEDRA PROMOVE SEMANA DA FAMÍLIA



Comunidade refeitu cantou e rezou na semana da família

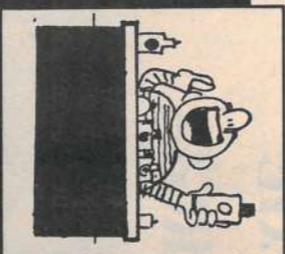
A comunidade da Fazenda da Pedra participou da Semana da Família, no período de 23 a 27 de agosto. Todas as noites os moradores se reuniam na Igreja para as palestras e debates sobre temas relacionados à família.

O grupo da Pastoral Familiar de Serrana esteve presente todas as noites, animando as reuniões com cânticos e até uma dramatização

no encerramento.

Na última noite a comunidade ofereceu um lanche ao grupo da Pastoral, na residência do casal Marinha e Sr. Domingos.

Foi elogiável a participação do pessoal pais, jovens e crianças atentos as palestras discutindo os temas, reconhecendo o importante papel da família no mundo atual.



MERCADINHO

Produtor & Serviços

COMPRO - Filhote fema - Pastor alemão, desmamada tratar com Gilmar Sefori.
R. José Pedro Barbosa, 366 - Serrana

COMPRO - Compressor de ar para aerosol; tratar com Pedrinho Capoeira.
R. Minas Gerais, 161 - Serrana

TROCO - Moto XLX, ano 85 por terreno, tratar com Pedrinho Capoeira.
R. Minas Gerais, 161 - Serrana

COSTUREIRA - Maria Concebida Correa; roupas masculina, feminina e infantis (Aceita Encomenda)
R. Antonio Honório Ribeiro, 738 - Serrana

BORDADO TECIDO XADREZ - Lourdes Manoel da Silva; pronta entrega: 04 toalhas de mesa - tamanhos variados. Preço a combinar
Aceita encomendas
R. Santa Cruz, 681 - Fone 687-1886
Serrana

ATENÇÃO

Para colocar seu produto ou serviços no Mercadinho, ligue na Usina fone 687-1211 - Ramal 235 ou 236 - Fale com Lúcia.

Os anúncios devem ser feitos no período do dia 1º ao dia 8 do mês.

DRH INFORMA

COMO FICAM OS SALÁRIOS

A nova política salarial adotada pelo Governo determina antecipações mensais para a parcela dos salários de até 6 salários mínimos, através da inflação do mês imediatamente anterior, menos (-) dez por cento (10%), respondendo as diferenças no final do quadrimestre.

Esta política não alterou os sistemas de reajustes praticados pela Empresa. É que a fórmula atualmente é mais vantajosa para os funcionários que esta lei recentemente aprovada - isto pelo menos enquanto a inflação (IRSM) se mantiver nos patamares atuais.

O índice de reajuste da Empresa para o mês de setembro/93 é de 41,26% para todos os salários, independente da faixa salarial, zerando-se a inflação do quadrimestre anterior. No entanto, a lei salarial assegura reajuste apenas para a parcela dos salários de até seis (seis) salários mínimos.

Nas antecipações mensais previstas no acordo coletivo da categoria, correspondente a 80%

do IRSM, as diferenças aparecem com mais clareza.

Vamos supor que a inflação (IRSM) de setembro/93 seja de 30%

Se os salários forem corrigidos conforme a lei salarial, a antecipação para o mês de outubro de 93 seria de 20%. Porém, seguindo a atual sistemática, os salários da empresa seriam reajustados em 24% para todas as faixas salariais.

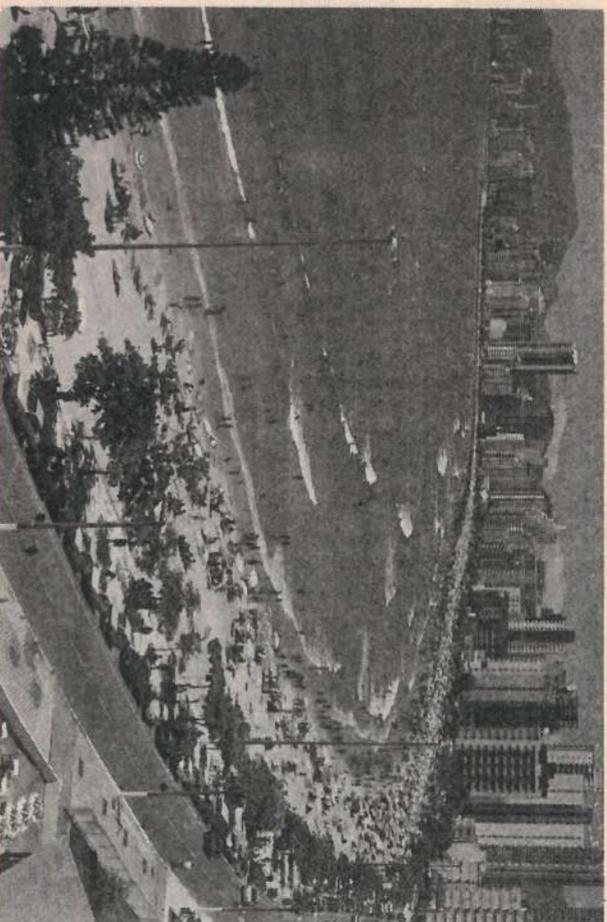
- antecipação conforme acordo = 80%
- inflação de setembro = 30%
- 80% de 30% = 24% que seria o reajuste.

Alertamos que os números acima são apenas exemplos. Quando o índice (IRSM) for definido, ele será divulgado, como de costume.

Lembramos ainda, que além disso, o acordo coletivo da categoria prevê adiantamento salarial de 40% pago no dia 20 de cada mês. Isto não ocorre na atual política salarial. (* IRSM = Índice de Reajuste do Salário Mínimo)

FÉRIAS

CAMBURIU TE ESPERA



Se você está entre os 174 funcionários e familiares que irão em férias para Camburiú, no período de 11 a 17 de dezembro, leia as informações que trouxemos sobre esta cidade, localizada no Estado de Santa Catarina.

Balneário Camburiú é uma cidade jovem - sua fundação ocorreu em julho de 1964.

A origem do nome Camburiú tem duas versões:

- a primeira vem de "Camba o Rio" e originou-se devido a uma acentuada curva do rio, perto de sua foz. Ao procurar algum morador dali, ouvia-se a resposta "Camba o Rio". Camba vem do verbo "cambiar" e quer dizer: virar de rumo, passar de um lado para outro. Era uma palavra muito usada pelos pescadores locais. Pela lei do menor esforço para falar e pela corruptela do linguajar popular, "Camba o Rio" acabou se aglutinando em Camború, nome do município do qual o Balneário Camburiú foi desmembrado.

A segunda versão parece ser a mais acertada e aceita é do Pe. Raulino, segundo a qual, mapas antigos assinalam o nome Rio Camború, antes de haver qualquer povoamento de origem européia na área. Diz ainda que Camború é palavra de origem tupi, formada por outras duas "Camorí ou Camorin" Camború significa "Robalo", o "robalo comum", criadouro de robalo".

Robalo é nome de um peixe do mar que procura os rios costeiros, lagoas para procriar nos meses de inverno. Hoje, talvez não mais existam robalos nesta região, segundo fontes informativas.

A cidade tem a população fixa

ao redor de 70 mil habitantes, atingindo aproximadamente 700 mil habitantes durante a temporada de verão - dezembro a março.

O turismo é a principal fonte de renda do Município. Daí o resultado da grande cadeia hoteleira, construção civil, restaurantes e comércio estabelecido, tais como supermercados, artesanato e lojas de vestuário.

A região de Camburiú tem clima temperado. No verão a temperatura chega a 30°C e no inverno, esportivamente a 15°C.

A principal atração turística são as praias, mas, você pode ver no Parque Balneário aquário, viveiro de beija-flores e araras, lago das vitória-régias, casas típicas, mini-fazendas e também o Museu Arqueológico e Oceanográfico.

Se você quiser sair a noite pode escolher uma dessas atrações noturnas: Boate Wiskadão, Mário's House, Baturitô ou Moby Dick. São os mais conhecidos. E se precisar de Bancos, em Camburiú você tem Bamerindus, Bradesco, Banco do Brasil, Caixa Econômica Federal, Itaú e Banespia.

Indo a Camboriú você conhecerá as cidades de Itajaí, Joinville e Blumenau, onde se realiza a famosa festa do chop - Oktoberfest. Nesta região poderá apreciar a arquitetura européia trazida pelos alemães que escolheram esta região do Brasil para viver e parará trouxeram seus usos e costumes, e principalmente impulsionaram o desenvolvimento deste Estado.

Finalmente, você passará um dia no fantástico mundo de Beto Carrero Word. Valerá a pena e com certeza você terá mil coisas pra contar na volta. Boa Viagem!

MEIO AMBIENTE

MUCUNA PROTEGE

LINHÕES DE ENERGIA

A lei de proteção ao meio ambiente exige que se faça aceiros ao longo das linhas de alta tensão.

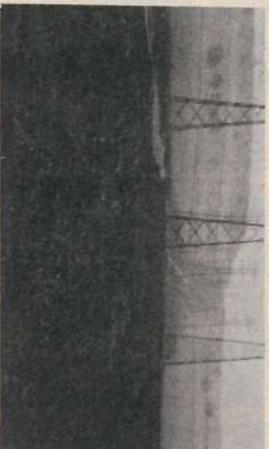
Estes aceiros podem variar desde 10m de cada lado, a contar do centro da linha até a faixa 50m ao redor das sub-estações de energia elétrica.

Sendo assim, existem áreas sem cultura embaixo das linhas de alta tensão. Para que nestes locais não se desenvolvam focos de mato, a Empresa precisa mantê-los limpos fazendo a gradação ou aplicando herbicida, operações estas que tem custo alto.

Na tentativa de resolver o problema, foi plantado feijão mucuna sob os "linhões" da Fazenda Santa Patriza, Santa Ina e Nossa Senhora Pompei.

O agrônomo Valter Pradela explicou que a experiência desse plantio tem como finalidade:

- Não deixar a área praguejar com mato.
- Usar uma cultura rasteira sob os "linhões", que não tenham problema com fogo.
- Produzir sementes da própria



Nesta área foi colhida mucuna

mucuna que serão utilizados em áreas de reforma.

Nesse ano, já colhemos o resultado desse trabalho; numa área de 20,5 alqueires que não estavam produzindo, foram colhidos 17.570kg de mucuna, que serão utilizados como sementes em áreas de adubação verde.

A mucuna, por sua alta concentração de nutrientes é utilizada como adubo verde nas áreas onde será plantada cana. Uma vez crescida, a planta é gradeada e incorporada à terra, melhorando a qualidade do solo.

Para os próximos anos estas áreas deverão ser ampliadas. É a proteção.