

Observador

Nº 411 3.abril.2006

Empresa antecipa a Safra 2006

■ 10 de abril: Pedra e Buriti ■ 1º de maio: Ibirá



O início da safra 2006 está sendo antecipado para final de março, início de abril no Centro-Sul, maior região canaveira do Brasil, onde encontra-se São Paulo e portanto, as Usinas da Pedra, Buriti e Ibirá.

Essa medida é para garantir o abastecimento de álcool combustível para o consumidor, ameaçado pelos atuais estoques baixos do produto, gerado por um consumo acima do normal, em consequência do aumento de venda dos veículos bi-combustível ou flex, que funcionam com álcool ou gasolina.

A antecipação ocorre apesar dos prejuízos, que com certeza ocorrerão devido a baixa maturação da cana no mês de abril, com menores teores de açúcar e, consequentemente, menor produção de açúcar e álcool por tonelada de cana moída.

Essa decisão do Setor, além de beneficiar o consumidor, também é benéfica para o meio ambiente, uma vez que o álcool é energia limpa e renovável, apresentando-se como a melhor alternativa brasileira.

| Unidade | Cana Própria | Fornecedores | Total |
|---------|--------------|--------------|-----------|
| Pedra | 2.813.977 | 1.200.000 | 4.013.977 |
| Buriti | 1.457.519 | 320.000 | 1.777.519 |
| Ibirá | 816.000 | 414.000 | 1.230.000 |
| Total | 5.087.496 | 1.934.000 | 7.021.509 |

Produção de Álcool: 418.000.000

Pedra 110 milhões de litros de álcool anidro

98 milhões de litros de álcool hidratado

Buriti 80 milhões de litros de álcool anidro

74 milhões de litros de álcool hidratado

Ibirá 56 milhões de litros de álcool hidratado

“Iniciando neste mês de abril, mais uma safra, é motivo de orgulho podermos dizer que estamos preparados para realizá-la de modo tranquilo e produtivo, graças à integração entre diretoria, gerências, chefias e todos que aqui trabalhamos.

Por iniciativa e determinação de todos, temos tido aperfeiçoamentos generalizados, tanto no planejamento quanto nas questões relativas à execução, o que justifica nossa expectativa de resultados cada vez melhores em todas as áreas.

É com essa certeza que desejamos a todos uma safra de progressos e satisfações. ”

A Diretoria

Imposto de Renda

Termina no dia 28 de abril o prazo para a entrega da Declaração de Ajuste Anual do Imposto de Renda Pessoa Física.

Deverá prestar contas à Secretaria da Receita Federal quem durante o ano de 2005:

- recebeu rendimentos superiores a R\$ 13.968,00, tais como, rendimentos do trabalho assalariado, não-assalariado, proventos de aposentadoria, pensões, aluguéis, atividade rural;
- participou de sociedade de empresa, inclusive inativa, como titular, sócio ou acionista, ou de cooperativa;
- vendeu algum bem (casa, terreno, carro) com ganho na negociação.

As respostas para as principais dúvidas e problemas que possam ocorrer em relação à Declaração, estão disponíveis no endereço da Secretaria da Receita Federal na Internet www.receita.fazenda.gov.br/perguntasrespuestas/default.htm

Como deve proceder quem está isento de declarar até 28 de abril?

Todas as pessoas que em 2005 receberam rendimentos inferiores a R\$ 13.968,00 devem fazer a Declaração Anual de Isento, que deve ser apresentada no período de 1º de setembro a 30 de novembro de 2006.

Esta Declaração não é um recadastramento de CPF e, sim, uma obrigação anual junto a Receita Federal.

Colaboração Ricardo Alexandre da Silva, supervisor contábil tributário



DRH INFORMA

Quem tem direito ao Salário Família?

Todo trabalhador com filho até completar 14 anos ou inválido tem direito ao Salário Família. Para recebê-lo, tem que obrigatoriamente apresentar:

- Certidão de Nascimento
- Anualmente a Cadermeta de Vacinação atualizada do filho até completar 7 anos;
- Anualmente o Comprovante de Matrícula e Frequência à escola do filho a partir de 7 anos, até completar 14 anos de idade.

O valor do Salário Família é pago conforme a tabela do INSS, tendo por base o valor descrito no holerith, com o nome de "Base de Cálculo INSS-Salário". Veja abaixo:

| Salário Contribuição | Valor do Salário Família | Os valores da tabela são ajustados conforme a variação do salário mínimo. |
|------------------------------|--------------------------|---|
| Até R\$ 414,78 | R\$ 21,27 | |
| de R\$ 414,79 até R\$ 623,44 | R\$ 14,99 | |
| Acima de R\$ 623,44 | Não tem direito | |

Assegure seus direitos. Mantenha seu cadastro de dependentes atualizado junto ao DRH.

Parabéns Serrana!



Neste 10 de abril, a Usina da Pedra compartilha com os serranenses os 57 anos de emancipação política de Serrana. Afinal, desde 1931, quando foi fundada, a Empresa sempre esteve presente, acompanhando o desenvolvimento e o progresso da cidade que ela viu crescer, evoluindo de

"Distrito de Serrinha" com 5403 habitantes, para Comarca de Serrana com

uma população atual em torno de 40 mil. Como uma das mais tradicionais empresas do município, a Pedra orgulha-se de participar de seu desenvolvimento econômico, social e cultural, com parceria séria e responsável em programas que incluem melhoria da qualidade de vida, através de projetos de inclusão social e ações voluntárias da comunidade direcionados principalmente a crianças e adolescentes.

Expediente

Publicação mensal da Usina da Pedra, Buriti, Ibirá e Ipê, criada em novembro de 1970.

Redação, Edição: Dagna Cavalheiro Machado MTh17.092.

CORRESPONDÊNCIA: Cx. Postal 02, Serrana. CEP: 14150-000 FONE: (16) 3987-9000. Tiragem: 4400 exemplares. DISTRIBUIÇÃO GRATUITA. AUTORIZADA REPRODUÇÃO DE MATÉRIAS CITANDO A FONTE.

A safra flex

Em todo o Centro-Sul do Brasil, a safra de cana-de-açúcar começa um pouco mais cedo este ano. A antecipação é possível graças à grande quantidade de cana que ficou na lavoura, retida pelas chuvas que impediram a colheita a partir de meados de novembro. Calcula-se em até seis milhões de toneladas o volume da cana bisada que abriu a temporada 2006-07 — potencial energético equivalente a 800 mil barris de petróleo.

E não faltou álcool, como pensaram alguns que nunca ouviram falar em produto agrícola e entressafra nem conhecem a mais antiga lei da economia: oferta e procura. Quando há bastante, o preço baixa; quando há menos, o preço sobe.

Agito e Emprego

Em nossa Região, começo de safra agita e aquece toda a economia: é hora de grande parte da população ver melhorar seus salários e circular a riqueza no consumo de bens e serviços, da cabeleireira ao açougue, do supermercado às lojas de confecção, das livrarias às lanchonetes.

Essa efervescência representa empregos, muitos empregos, na cidade e no campo. Pesquisa do Ministério do Trabalho revela que o nível de emprego com carteira assinada na nossa Região cresceu mais do que a média nacional (0,87% a 0,68%, em fevereiro). O Instituto de Ensino e Pesquisa em Administração constata: "A safra adiantada faz a economia regional girar mais cedo. A Região tem o setor sucroalcooleiro como seu forte e, a partir das contratações nestes setores, ocorre uma expansão natural".

Enquanto aqui plantamos e colhemos a cana para fazer o álcool, as fábricas de automóveis expandem a fabricação de veículos, agora movidos por motores flex, que dão ao consumidor o poder de escolher

o combustível que quiser para rodar. Graças ao álcool, um poder inédito no mundo, exclusivo do motorista brasileiro.



Moacyr Castro,
jornalista

CIPA toma posse com 20,73% de redução dos acidentes

Março foi o mês de posse da CIPA - Comissão Interna de Prevenção de Acidentes nas Usinas da Pedra, Buriti e Ibirá.

Os novos membros, representantes de diversos setores das áreas agrícola, industrial e administrativa, estavam otimistas, certos de que realizarão um belo trabalho. É que desde a fundação da CIPA na Pedra, há 36 anos, a Empresa sempre apoiou e prestigiou suas iniciativas.

O resultado deste trabalho sério e responsável vem se concretizando na redução, ano a ano, dos índices de frequência dos acidentes. Em 2005, a redução conjunta na Empresa foi de 20,73 % em relação ao ano anterior.

Embora seja um resultado satisfatório, Empresa e CIPA são convicidas da necessidade de continuar buscando novos caminhos, novas ferramentas que possibilitem chegar ao acidente zero, ratificando a afirmação do diretor industrial, Luiz Roberto Keyssel Cruz, durante a posse: *“a meta sempre deverá ser Zero porque um acidente já é muito”.*



IBIRÁ- 8ª DIRETORIA DA CIPA

Até abril de 2007, a CIPA estará sob o comando destes funcionários.



PEDRA: 37ª DIRETORIA



CIPA - BURITI : 11ª DIRETORIA

Pedra, Ibirá e Buriti aplicam NR 31

As NRs- Normas Regulamentadoras para segurança e saúde são instrumentos legais, contendo informações técnicas fundamentais para controle de riscos nas empresas.

Estão constituídas por 32 documentos específicos, o mais recente, a NR 31- Segurança e Saúde no Trabalho na Agricultura, Pecuária, Silvicultura, Exploração Florestal e Aquicultura.

AÇÕES JÁ REALIZADAS NA EMPRESA

- Acréscimo de EPIs para o Corte Manual de Cana, ampliando o Kit já fornecido;
- Implantação de novos modelos de sanitários rurais;
- Capacitação de aplicadores de agrotóxicos através do SENAR;
- Revisão de todos os procedimentos operacionais;
- Instalação de toldos nos ônibus de trabalhadores rurais;
- Revisão e atualização do Manual de Segurança do cortador de cana;
- Procedimentos para a ocorrência de raios e outros.



Representantes da Pedra, Ibirá e Buriti formaram um grupo interno de estudos e vem trabalhando permanentemente na interpretação e definição de metas e métodos para a sua adequação, avaliando as novas indicações e alterações que já vinham sendo adotadas na Empresa.



Um dos encontros promovidos pela Unica para estudo da NR 31 aconteceu na Pedra, com a presença de representantes de várias Usinas.

Queima da Cana

Pedra, Buriti e Ibirá cumprem a Lei

Desde 2002, o fogo nas plantações de cana-de-açúcar vem sendo eliminado gradativamente nas áreas mecanizáveis ou seja, naquelas plantações em áreas maiores que 150 hectares, com declividade igual ou inferior a 12%, e solos com estrutura que permitam o corte mecanizado.

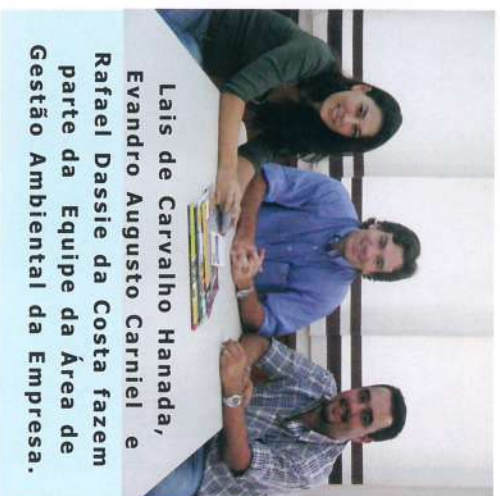
As Usinas da Pedra, Buriti e Ibirá vem cumprindo integralmente estas determinações legais, bem como os procedimentos exigidos para a obtenção da Autorização de Queima, quais sejam: cadastramento de todas as áreas para queima, no Site da Secretaria do Meio Ambiente e recolhimento da respectiva taxa de análise.

Segundo a Lei, o emprego do fogo no corte da cana deverá ser completamente eliminado até 2021. Ela estabeleceu uma tabela com os percentuais de redução da área da queima para o corte em relação à área total a ser colhida com utilização de colhedoras mecânicas.

Até a safra 2005, o percentual era de 20%. A partir desta safra, corresponderá a 30% da área total a ser colhida com utilização de colhedora mecânica.



Nas três Unidades, as Equipes de Queima Programada de Cana recebem instruções técnicas e informações sobre a nova Legislação.



Lais de Carvalho Hanada, Evandro Augusto Carniel e Rafael Dassie da Costa fazem parte da Equipe da Área de Gestão Ambiental da Empresa.

Também foram estabelecidas as seguintes áreas de restrição à queima:

- 1.000 metros do perímetro da área urbana e das reservas e áreas tradicionalmente ocupadas por indígenas;
- 100 metros das áreas de Subestações de Energia Elétrica;
- 50 metros das Unidades de Conservação: Estações Ecológicas, Parques Federais, Estaduais e Municipais e Refúgio da Vida Silvestre;
- 25m das Estações de Telecomunicações;
- 15 metros das linhas de transmissão e distribuição de energia;
- 15 metros de ferrovias e rodovias federais e estaduais.

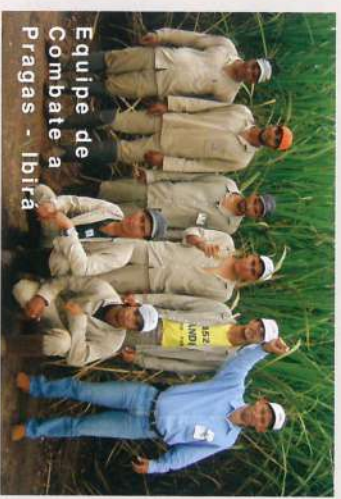
As canas destas áreas, obrigatoriamente, devem ser colhidas cruas, independentemente do tipo de corte a ser praticado, manual ou mecanizado.

Você conhece o *Sphenophorus levis* ?

É o BICUDO DA CANA-DE-AÇÚCAR, UMA IMPORTANTE PRAGA DOS CANAVIAIS DO ESTADO DE SÃO PAULO. Suas larvas destroem as raízes da planta, causando grandes prejuízos econômicos que podem atingir até 30 toneladas de cana por hectare, além de reduzir a longevidade (número de cortes) do canavial.

Pela primeira vez, foram encontradas larvas e adultos na fazenda Urupema - Usina Ibirá, durante um levantamento da ocorrência de pragas de solo, realizado pela equipe de combate a pragas da Usina.

“Estes levantamentos são feitos em todas as áreas de plantio da Empresa para verificar a ocorrência e nível de infestação das principais pragas da cana, direcionando e determinando a necessidade ou não de seu controle e possibilitando que ele seja feito dentro das melhores recomendações técnicas agronômicas, econômicas e ambientais”, afirmou Marco Bidóia, gerente Departamento Técnico Agrônômico.



Equipe de Combate a Pragas - Ibirá

Os adultos da praga são “pequenos besouros”, que medem entre 12 a 15mm de comprimento, de cor marron escuro e manchas pretas.



▶ DPS

Buriti promove o V Torneio Integração de Futsal

Desde janeiro, 170 funcionários da Buriti disputavam o V Torneio Integração de Futsal que terminou em 26 março. Os jogos, realizados no Ginásio de Esportes de Buritiza, tiveram a presença das esposas, filhos e familiares e as partidas finais, foram uma festa, com muito barulho, alegria e torcida, principalmente da Turma 8, a mais animada.



A campeã foi Oficina Mecânica Agrícola que venceu a Turma 8 por 6 a 4.

3º lugar União



Carlos Alberto T. 08, goleiro menos vazado e o artilheiro Eurípedes da Oficina Mecânica.



Zavanela, Rodrigo Alves, Zilda e Rodrigo Seabra, na entrega de troféus e medalhas aos destaques do Torneio.

Funcionários são treinados para a Safra

Quando começar a safra 2006, todos os envolvidos, tanto da área agrícola como industrial, aproximadamente **3200 funcionários das três Unidades**, já terão passado pelo Centro de Treinamento, alguns **reciclando e outros adquirindo novos conhecimentos**. Tudo em nome da Segurança, Qualidade, **comprometimento com as metas, trabalho em equipe e o bom relacionamento no trabalho**

Destilaria: quanto mais conhecimento, melhor

A constante inovação tecnológica e a necessidade de imprimir qualidade ao processo, exige o aperfeiçoamento e a reciclagem de conhecimentos dos funcionários que trabalham no Setor.

Atenta a essa necessidade, a Empresa promoveu o treinamento em Destilaria, realizado em parceria com a Dediní, fabricante de equipamentos industriais. Participaram operadores de Destilaria, engenheiros e líderes das três Unidades.

Para Rômulo L. Gomes, Gerente do Depto. Fab. Alcool e Controle Químico-Pedra, **“quanto mais conhecimento melhor. A teoria gera a prática que, associada ao desenvolvimento, leva a alta eficácia”**.



Operadores de Destilaria, engenheiros e líderes da Pedra, Buriti e Ibirá participaram deste Treinamento ministrado por Efabiano Andrade, João Garcia e José Pisan, da Dediní.

Política de Gestão da Qualidade

A Empresa-Irmãos Biagi SA, produtora de açúcar, álcool e derivados, assume o compromisso com a melhoria contínua da qualidade de seus produtos e serviços, da preservação do meio ambiente, da saúde e segurança de seus colaboradores.

Para tanto se compromete a:

- Promover o aperfeiçoamento da Equipe, através do desenvolvimento profissional;
- Garantir a produção e distribuição de produtos seguros, saudáveis e livres de contaminação;
- Utilizar de tecnologias para melhoria dos processos produtivos, atendendo as necessidades dos clientes internos e externos, e os requisitos legais, produzindo com competitividade.

Parcerias para capacitação de funcionários



Direção Defensiva

Treinamento, realizado em parceria com o **SEST-SENAT- Serviço Nacional de Aprendizagem do Transporte** para um total de **220** motoristas das três Usinas.



Trabalhadores Rurais - NR 31

Além do trabalho de preparação para a safra, em parceria com o **SENAR – Serviço Nacional de Aprendizagem Rural**, também estão sendo realizados os **Treinamentos de Capacitação, para atender as exigências da NR 31- Norma Regulamentadora de Segurança e Saúde no Trabalho na Agricultura, Pecuária, Silvicultura, Exploração Florestal e Aquicultura.**

Reunião Técnica: integração das áreas

Profissionais das áreas agrícola, industrial e administrativa das três Unidades, participaram de mais uma reunião técnica, dia 23 de fevereiro, no Centro de Treinamento - Pedra.

Idealizada por José Rômulo Lamenha Gomes, gerente Dep. Fab. Alcool e Controle Químico, a reunião foi conduzida por Vera Lúcia Fidelis, do Laboratório e Nazareno Sertori Durão, gerente Industrial, ambos da Pedra.

Além da apresentação e avaliação dos resultados de cada Usina, as palestras dos convidados enriqueceram o encontro:

- Dr. José Felix - Copersucar
 - Dra. Márcia Justino R. Mutton - UNESP
 - Eng. Mário Sérgio de O. Santos - GE Betz
 - Eng. Carlos Banzato, Hiter
 - Eng. Jonas Nolasco Júnior, Dediní
- Para Vera e Nazareno, a reunião possibilitou a integração das áreas e a reflexão sobre os resultados do trabalho de cada um. **“Foi também uma oportunidade para refletir sobre Política da Gestão de Qualidade da Empresa, lembrando que o desenvolvimento e a implementação dessa Política exige comprometimento e responsabilidade de todos”**, disse Vera.



Funcionários das áreas agrícola, industrial e administrativa das três Unidades durante a reunião. À direita, Nazareno, Dr. Miguel Rossini Mutton, Mário Sérgio, Dra Márcia, Felix e Vera.



É tempo de Páscoa

No dia 14 de abril comemora-se mais uma Páscoa, a maior festa dos cristãos, celebrando a ressurreição de Jesus Cristo. Do hebreu Pesach, Páscoa significa a passagem da "escuridão para a liberdade" da "morte para a vida", das "trevas para a luz".

Ovos, nem sempre de chocolate

Apesar do caráter religioso, um fator marcante nesta comemoração é troca de "Ovos de Páscoa", que nem sempre foram de chocolate. Esse costume surgiu na antiguidade, quando se cozinhavam ovos de galinha, depois os coloriam e os presentavam. O presente significava o desejo de que a vida se renovasse para a pessoa homenageada. "Os ovos de chocolate surgiram como substituição aos naturais enfeitados. Ao ser mesclado com leite e tomar o formato de um ovo, o chocolate representou novamente a força rejuvenescedora da vida que está no ovo e passou a ter a energia do chocolate. O ovo de chocolate é, portanto, o símbolo da vida que se multiplica e alimenta. A hipótese mais provável é que os bombons e os ovos surgiram no século XX com o desenvolvimento da indústria de chocolate", disse Juliana Biagi Carvalho, da Le Bonbon Chocolate.



Feliz Páscoa!

Você sabe como surgiu o chocolate?

Quem sabe o que é *Theobroma cacao*? Pois este é o nome dado pelos gregos ao "alimento dos deuses" - essa gostosura chamada chocolate. Para os povos Maias e Astecas era considerado sagrado, tal qual o ouro. Em meados do século XVI, acreditava-se que, além dos poderes afrodisíacos, o chocolate dava força e vigor aos que o bebiam. Por isso era reservado apenas aos governantes e soldados.

A criação dos bombons e ovos de Páscoa no século XX, foram mais uma forma de estabelecer de vez o consumo do chocolate no mundo inteiro.

SAÚDE

"Eu tive Dengue"

Apesar das campanhas e dos arrastões, o número de casos de dengue em Serrana está aumentando. Para Dr. Laércio Melo A. Júnior, médico do Trabalho-Pedra, "é um problema sério, que já atingiu funcionários e familiares e a solução depende de toda a população".

Depois de cinco dias afastado, com dengue, Ricardo Benevides Vieira, do PHB, retornou ao trabalho dia 20/3. Preocupado, ele disse ao *Observador*:

"Eu tive dengue e o que passei não desejo a ninguém. Pensei que fosse gripe, por causa da febre alta e dores fortes no corpo, fraqueza, desânimo e falta de apetite. Tomava o antitérmico a cada duas horas e não adiantava, até que apareceram as manchas vermelhas pelo corpo. Por coincidência, no mesmo dia que procurei a Vigilância, eles passaram na minha casa e encontraram tudo limpo." Sua casa é limpa, mas o mosquito voa e chegou até aqui", disse o agente. É verdade, porque só na rua acima da minha, a 10 de abril, tinha 12 casos suspeitos. Por isso é importante que as pessoas mantenham a limpeza das casas e dos quintais. Se não, fica difícil acabar com a doença, sem contar que se pegar novamente tem o risco da dengue hemorrágica".



Saiba

Dengue Hemorrágica: Quem teve dengue uma vez, pode ter novamente a doença, mas de outro tipo, podendo ser a hemorrágica, muito mais grave, porque além dos sintomas da dengue comum, provoca hemorragias importantes, como sangramento pelas gengivas, pele e intestino, choque e morte.

Não se descuide

Eliminar os criadouros do mosquito é a única maneira de combater a dengue. Isto tem que ser feito todos os dias. Não podemos relaxar porque os ovos do mosquito continuam vivos por até um ano. Converse com a família, com seus vizinhos... Se a dengue não for combatida diariamente o problema vai continuar.

VERDADE OU MENTIRA?

Chocolate dá espinha?

Para esclarecer essa e outras questões, o *Observador* conversou com Dra Tati Rosatelli, dermatologista da Unimed.

Veja o que diz a especialista:



Foto Júlio Sian

A alimentação, no caso, o chocolate, influencia o aparecimento de espinhas?

Dra Tati: É um mito que a alimentação piore ou até mesmo cause a acne. Não há nenhum trabalho científico que respalde esta hipótese. Entretanto, se houver tensão ou culpa, alguns alimentos podem ser desencadeantes deste processo.

Quais os principais fatores desencadeantes da acne ou espinhas?

Dra Tati: Os fatores desencadeantes da acne são: hormônio sexual masculino (testosterona), cosméticos gordurosos, stress e fatores genéticos (tendência familiar).

O que é a acne?

Dra Tati: A acne ou espinha é uma doença onde as glândulas sebáceas inflamam, geralmente devido a uma produção exagerada de gordura, entupimento do canal que liga a glândula até a superfície da pele e contaminação por bactérias.

Por que não devemos espremer as espinhas?

Dra Tati: Quando fazemos incorretamente a manipulação da espinha, podemos levar a uma contaminação de bactérias, levando a uma inflamação ainda maior e a formação de cicatrizes.

Conselho final

"O bom mesmo é sempre comer chocolate com moderação, principalmente na Páscoa, que geralmente vem acompanhada de outros exageros alimentares."

Saiba onde e quando funcionam os Postos de Emissão de Guias

A *autorização das guias do Convênio Médico para procedimentos deve ser feita nos Postos de Atendimento, nos endereços abaixo:*

Usina da Pedra - Unimed Ribeirão Preto

■ Rua Lafaiete, nº 789 - Centro
Fone 3605- 2212, das 7h30 às 17h30

■ Rua João Penteado, nº 704
ao lado da Farmácia Unimed
Fone 3605-2212, das 7h30 às 17h30.

Usina Buriti - Unimed de Ituverava

■ Avenida Dr. Soares de Oliveira, 1102
- Fone 3830-3000, das 8h às 17h15

Atenção: O Posto de Emissão de Guias da Unimed, que funcionava no Shopping Santa Ursula foi desativado.

Usina Ibirá

SÃO FRANCISCO CLÍNICAS

■ **Ribeirão Preto:**
R. Altino Arantes 918. Fone 3610 - 4020; das 7h às 19h; autorização de guia para cirurgia ou exame especial. A autorização de consultas é feita nos consultórios.

■ **Santa Rosa de Viterbo:**

Rua Dr. Mário Carneiro da Cunha 949, fone 3954-6060 - de 2ª a 6ª das 7h às 19h
Guias com autorização para RX, pequenas cirurgias e outros exames feitos em Santa Rosa.

■ **Cajuru:**

Rua Orlando Vieira Figueiredo, 584
Fone 3667-6842 - de 2ª a 6ª
das 7h30 às 11h30 e das 13h às 17h.

■ **São Simão:**

Rua Martinho Prado Junior, 1757. Fone 3684-2924, de 2ª a 6ª das 8h30 às 16h30.

Gestantes fazem curso no DPS

O DPS, Departamento de Promoção Social, em parceria com a Unimed, através do SEMPRE - Serviço de Medicina Preventiva, promoveu em março, mais um Curso "Tudo para o bebê que vai chegar". Profissionais da área de enfermagem, nutrição, psicologia e fisioterapia apresentaram os temas relacionados à gestação e ao bebê.

Participaram 10 "futuras mães".

No final, elas receberam o Certificado de participação e uma recordação desta fase, que com certeza será inesquecível.

"Toda gravidez é única, apesar de já ser mãe de uma menina, aprendi muito", disse Rosimeire de Oliveira S. Silva, que agradeceu a iniciativa da Empresa e garante que por mais experiente que a "futura mãe" seja, o curso sempre tem algo a acrescentar.

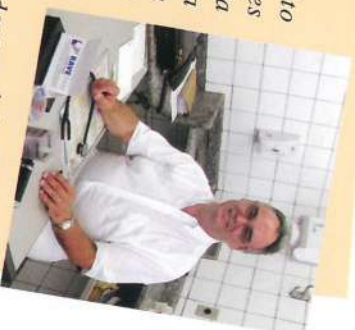


"A atenção e preparação para esta nova experiência é muito importante. Aprendi bastante e vou ficar com saudades das novas amizades que fiz durante o curso."
- Marcia Regina Amaral

"No Curso, além das informações sobre a gestação, as mães são preparadas para a amamentação. A medida em que são informadas, vão se desfazendo os mitos e crenças sobre o assunto, deixando-as mais seguras e menos ansiosas, sabendo tudo o que pode acontecer com ela e o bebê."



Dr. Ramiro Teixeira Hernandes,
ginecologista e obstetra



"O Curso é muito bom. As gestantes tomam consciência do que é uma gravidez, a importância do Pré-Natal para a saúde dela e do bebê, esclarecem dúvidas sobre o desenvolvimento da criança e do aleitamento materno. Também contribui para diminuir a ansiedade deixando a mãe mais confiante e segura."

Dr. João Carlos Camargo Moraes, pediatra

As interessadas em participar do próximo Curso devem procurar o Departamento de Promoção Social em Serrana, ou ligar no Ramal 9035 ou (16) 3987 1521.

O SEMPRE continua no DPS

9h às 10h

- Crianças - Obesidade Infantil
- Pais - Obesidade Infantil
- Grupo Educativo - Diabetes, Hipertensão e Obesidade

Das 14h às 15h

- Crianças - Obesidade Infantil
- Pais - Obesidade Infantil

Os novos grupos interativos do SEMPRE-UNIMED começam a partir de 12 de abril, todas as quartas-feiras, no DPS. A previsão é de oito encontros, nos meses de abril e maio.

Confira os horários e os temas que serão abordados:

Os interessados em participar destes Grupos podem procurar o Departamento de Promoção Social em Serrana,
fone: (16) 3987 1521
ou Ramal 9035.

Empresa, Prefeitura e Comunidade unidas na conclusão das obras da Santa Casa

O novo Hospital Santa Casa tem previsão para começar a funcionar ainda em 2006, fazendo de Serrana um Pólo Regional de Saúde. São 120 leitos disponíveis, além de 10 leitos de UTI adulto e 15 infantil, que passarão a integrar a Central de Yagas do SUS. Será um salto significativo no serviço de saúde disponível no Município e na mudança do perfil da cidade.

Para a direção da Usina da Pedra que tem participação ativa ao longo da história da Santa Casa, é uma satisfação ver concretizado o sonho de 20 anos. A Empresa, que sempre participou ativamente da história da Santa Casa, através de parcerias e doações, mais uma vez se faz presente, com a doação do elevador, “*fundamental para a conclusão da obra*”, como afirmou Dr. Nelson Cavalleiro Garavazo, vice-prefeito e secretário da saúde de Serrana, acrescentando ainda que “*a Pedra mais uma vez está cumprindo a parte dela. Assim que a comunidade retomou as ações, a Usina também respondeu prontamente. O cidadão serranense é quem vai ganhar muito com isso*”.



Flagrante do pagamento do elevador pela Usina da Pedra, na presença de João Batista, da Elevadores Atlanta; Florence Cavalleri, assessora administrativa do Hospital; Sueli Aguiar, da Pedra; Eliana Titoto Garavazo, provedora do Hospital; Nelson Garavazo, vice-prefeito; Dr. Lâércio Andrade Júnior, diretor clínico do Hospital e Cristiane Carvalho - da Pedra.



Líbia Galdino, administradora hospitalar, e Florence Cavalleri, estiveram na Usina da Pedra para agradecer pessoalmente a doação da Empresa. Foram recebidas por Pedro e Eduardo Biagi.



No dia 20 de setembro de 1986, Pedro Biagi Neto e sua mãe, Dea Biagi, desataram a fita inaugural da última lage do novo Hospital, que será inaugurado em 2006. Na oportunidade estiveram presentes autoridades locais, membros da Diretoria do Hospital e convidados.



A Direção da Santa Casa comunica que as obras do Hospital estão abertas à visitação, de segunda a sexta feira, pela manhã. Procurar Líbia ou Edvaldo.

Realização de um sonho

A história da Santa Casa começou a ser escrita em 24 de outubro de 1959, quando fundou-se a Sociedade Beneficente e Hospitalar “Santa Casa de Misericórdia de Serrana”, um projeto que traria muitos benefícios aos serranenses. Por isso, a Usina da Pedra abraçou a idéia e, desde o início, se fez presente, apoiando e investindo na sua concretização. Começam as obras e em 1968 o prédio é inaugurado.

A contribuição mensal da Pedra e as campanhas na Comunidade ajudam a manter a Entidade, que apesar das dificuldades financeiras, continua cumprindo seu papel filantrópico. Os atendimentos cresceram mas, a receita não acompanhava.

Em 1981 nasceu a idéia de um grande projeto para a construção do que seria um futuro Hospital Regional. Inicia então a participação efetiva da Empresa para a conclusão das obras que foram interrompidas em 1986, por falta de verba. Em 1989 a Pedra doou uma área próxima à COHAB que vendida à Prefeitura, socorreu a situação financeira da Santa Casa.

Após 1994, na tentativa de driblar o déficit da remuneração da diária envidada pelo SUS, a Santa Casa passa por uma reorganização financeira da rotina hospitalar. Mais uma vez a Usina da Pedra ajuda a saldar uma dívida com fornecedores, dando novo fôlego à Diretoria da Entidade. Em 2004 as obras são retomadas, numa ação conjunta da Direção da Entidade, Prefeitura, Comunidade e Usina da Pedra.

Por isso, quando finalmente o Hospital abrir as portas de sua nova ala, todos que se empenharam e participaram de sua história, em especial a Usina da Pedra, terão um só pensamento: Valeu a pena!