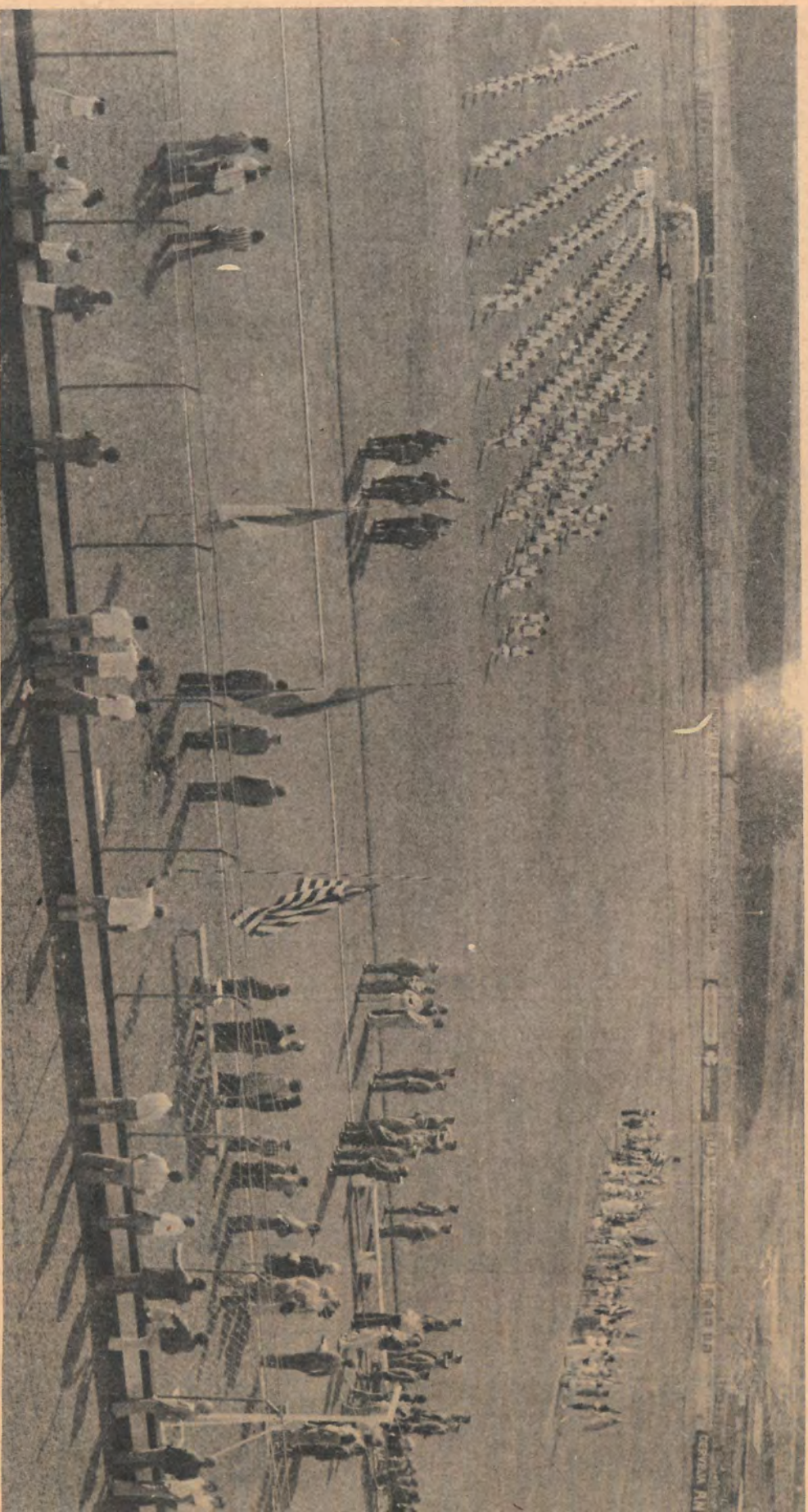


OBSERVADOR

ÓRGÃO DO DEPARTAMENTO DE PROMOÇÃO SOCIAL DA

USINA DA PEDRA — ANO VI — SERRANA, AGOSTO DE 1976 — N.º 68

TIRAGEM 1.000 EXEMPLARES



Crianças homenageiam o Dia do Soldado

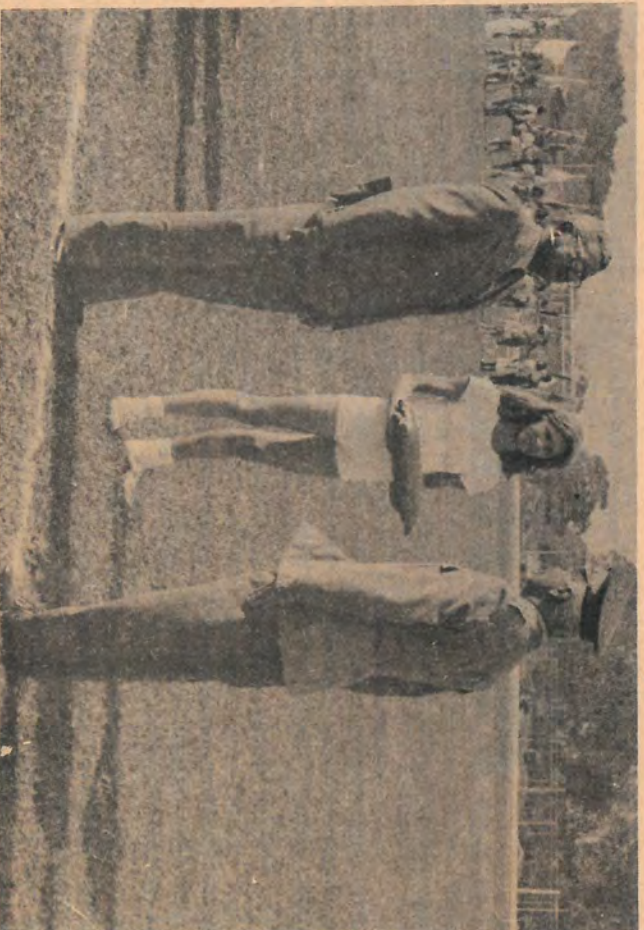
Em nosso numero anterior falamos muito dos Jogos Olimpicos, que é o ponto alto, de nossas atividades esportivas. Foi sem divida uma bela festa, e podemos mesmo dizer, um espetáculo inedito em nossa cidade.

Agora, é com redobrada alegria que voltamos a falar das Olimpíadas e dizer de nossa satisfação neste mês, quando recebemos o convite do Cefacor (Departamento de Cultura e Esporte para a Família, Comunidade e Região) para reapresentarmos o espetáculo, desta feita em Ribeirão Preto.

Este convite muito nos alegrou, pois seria oportunidade para através desta apresentação elevarmos o nome de nossa querida Serrana.

As crianças, embora estivessem em período de aula, não perderam o entusiasmo da estréia e se prontificaram a fazer mais alguns ensaios para maior êxito da festa.

E aconteceu no dia 25 de agosto, Dia do Soldado!



No Estádio Francisco Palma Travassos, nossas crianças (cerca de 200) apresentaram o desfile e ginásticas rítmicas da Olimpíada deste ano e fizeram muito aplaudidas e elogiadas pelo público presente.

Nesta oportunidade, o Coronel Aloysio da Rocha Teixeira, chefe da Fa. C.S.M., recebeu a medalha militar de ouro "Lealdade e Constância", pelos seus 30 anos de serviços prestados ao Exército Brasileiro.

Uma de nossas alunas Maria Alice Sangalli, levou a medalha até o homenageado que a recebeu do General de Brigada R-1 João Augusto dos Reis, parainfante da Soledade.

Entre as autoridades presentes, estavam o Prefeito de R. Preto, Sr. Wilson Gasparini, Sr. Oreste Pelá, representando o prefeito municipal de Serrana, Diretoras de Escolas Municipais de 1.º e 2.º Graus de Rib. Preto, e representando a Usina da Pedra o Sr. Cesar Augusto Puffa e esposa.

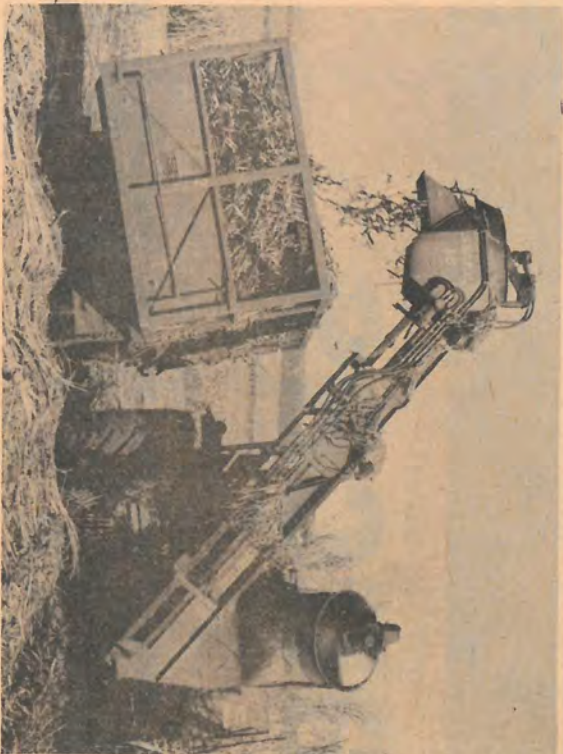
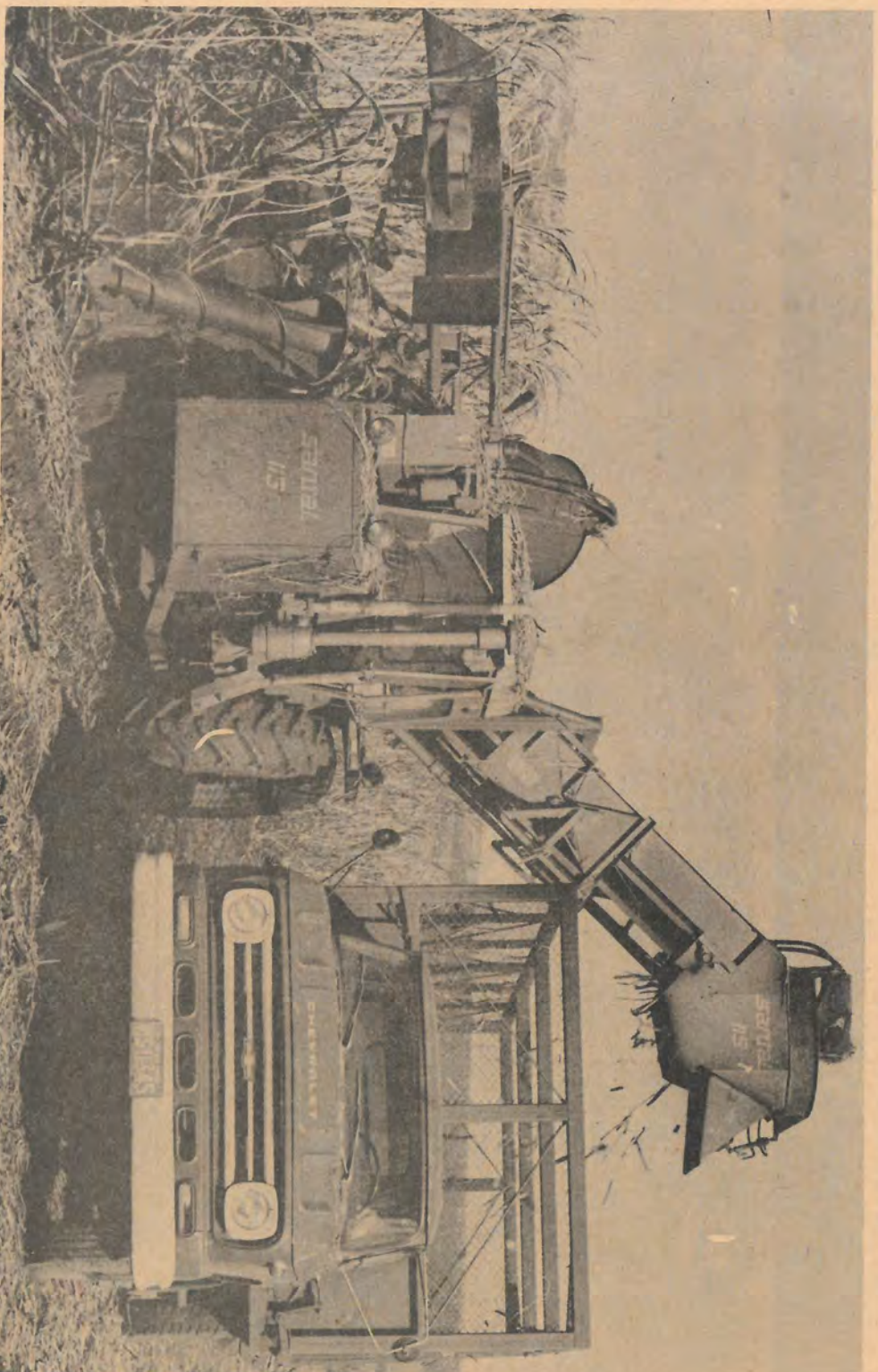
COLHEITA MECANIZADA NA FAZENDA SANTA MARIA

Atraves de varios anos de atividade, os fabricantes de maquinaria agricola tem constatado que um dos mais importantes fatores para a producao é o aperfeicoamento de máquinas para a colheita mecanizada da cana de açucar, tem sido a experiencia e a opiniao do agricultor que se dedica a esse tipo de cultura.

Ha aproximadamente tres anos atrás, anteendo a problematica que sem duvida surgiria com a expansao de seus canaviais, Gaudencio Biagi Filho tornou-se o precursor em nossa regio na introducao de um sistema totalmente mecanizado de corte, colheita e transporte de cana de açucar.

Acreditando na funcionalidade do sistema e nos beneficios que o mesmo poderia trazer, adquiriu uma das primeiras colheiras totalmente mecanizadas fabricada pela Santaí. Desde então, tem colaborado assivamente com o proprio fabricante do equipamento, sugerindo modificacoes e aperfeicoamentos com base em suas proprias experiencias e condicoes de operacao.

Em face ao sucesso alcançado com a primeira máquina, após esse periodo de experiencia e testes, recentemente foram adquiridas mais duas unidades já bastante aperfeioadas quais se encontram em plena atividade na Fazenda Santa Maria.



O sistema completo é composto basicamente pelas colheiras "Santaí 115", pela frota de caminhões com carroceria especial e pelo conjunto basculador "Santaí CB-10". (Esta instalado junto ao esteeiro na Usina).

A colheira "Santaí 115" é totalmente nacional (fabricada em Ribeirão Preto) e representa a mais avançada tecnologia em materia de equipamento para a lavoura da cana de açúcar. Ela colhe eficientemente a cana queimada de qualquer tipo seja ereta ou tombada. Corta a cana nas pontas e nos pés, recolhendo e recortando-a em pedacos iguais do tamanho desejado, e descarregando diretamente nos caminhões, após dez estágios de limpeza automatizada.

É uma máquina bastante estavel e segura, possuindo pequeno rato de giro e facilmente manobrável em espaços apertados.

É totalmente auto-

triz, possuindo motor diesel MWM de 115 HP e caixa de marchas com oito velocidades à frente e duas velocidades à ré.

Seus dispositivos princi-

pais de elevação, corte e extração são acionados hidraulicamente, bem como seu sistema de direção. Na foto que aparece, podemos ver a "Santaí 115" em operacao, colhendo em

média 300 toneladas de cana por dia e colaborando ativamente para o suprimento constante da matéria prima necessária ao funcionamento da Usina da Pedra.

A Soja continua sendo o assunto do momento.

A campanha que fizemos para a inclusão deste nutritivo produto em nossa alimentação diaria, recebeu de nossas familias uma aceitação favorável.

Neste mês, depois de apresentá-las crianças, jovens e mães, que tiveram oportunidade de saboreá-la, nós convocamos os srs. pais, para que também eles pudessem tomar conhecimento do valor nutritivo da soja.

Mais uma vez, D. Lima, nutricionista da Faculdade de Medicina de Ri-

Ainda a soja

beirão Preto, veio até Serrana, e em nossa sede, fez a palestra sobre o mesmo. Já dissemos muito sobre o feijão soja. Agora, vejamos a contribuição dele, em nosso orçamento familiar:

Numa familia de 5 pessoas, gasta-se por mês, 6 quilos de feijão. Numa media de Cr\$ 14,00 o quilo, o gasto mensal é de Cr\$ 84,00, certo?

Agora, veja bem:

Esta mesma familia, consumindo feijão soja, a Cr\$ 3,00 o quilo, terá um gasto de Cr\$ 18,00. Fazendo cálculos matemáticos, você pode constatar uma economia de Cr\$ 66,00.

Ainda tem mais!

Pelos números acima, você pode constatar a economia que estará fazendo utilizando a soja. Agora, comparemos o valor nutritivo da soja com outros alimentos:

— Comendo 1 quilo de feijão soja, você estará substituindo 24 ovos, ou então 12 litros de leite.

São dados bastante significativos, você não acha?

Portanto, faça parte de uma família inteligente!

Use o feijão soja, porque ele é mais barato e é melhor para sua saúde!



Na convivência com bons amigos, nós aprendemos muito ENTREVISTANDO

Antonio Carlos Pitangui, Toninho para alguns, ou simplesmente Pitangui, como nós o conhecemos, está conosco desde 1964.

Começou trabalhando como tratorista e depois de 6 anos nesta atividade, passou a auxiliar de topografia, trabalhando juntamente com Lazinho e Hilário, andando pelos canaviais e fazendo levantamentos topográficos dos mesmos. A próxima etapa levou-o para a irrigação e aplicação de herbicidas, passando a ser o responsável por esta área.

Nesta época, ele tinha a moto e andava pela lavoura, sempre com muita destreza e equilíbrio. Mas o inevitável aconteceu, certo dia chuvoso defronte a barragem. Depois do tombo e 15 dias para recuperar-se, ele retornou às suas atividades normais na Fazenda. Há dois anos, Toninho passou a ser o auxiliar direto do Sr. Ademair Luchhart. Administrador da Fazenda da Pedra.

Para ele, esta promoção foi uma alegria muito grande, pois sentia que era depositada muita confiança no seu trabalho e na sua pessoa. Além disso, recebeu o carro para melhor desempenho de sua função.

Está muito feliz em seu emprego. Gosta muito do que faz, e só lamenta não ter condições de fazer um Curso mais direta-

mente ligado a ele. O mais próximo seria técnico-agrícola, mas dado o funcionamento da escola em período integral, torna-se impraticável para ele. De qualquer maneira, está sempre procurando atualizar-se, aproveitando ao máximo os frequentes cursos promovidos pela Copersucar bem como palestras que se relacionam com o seu setor.

Está cursando o 3.º Ano de Contabilidade e não pretende parar. Acha que "o estudo é muito importante na vida de um homem".

É possível que faça o Curso de Administração de Empresa.

Toninho contou-nos que teve dois outros empregos antes de vir para cá. O 1.º foi na Usina S. Vicente, na Fábrica de Ração quando sua família morava lá, e seu pai era Fiscal. O outro, foi na Usina Martinópolis, onde durante 2 anos foi auxiliar de eletricitista. "Eu detestava este serviço; era algo que não estava em mim eu achava horrível, não me encontrava".

Nascido em Serrana, ele tem mais três irmãos, dois dos quais trabalhando na Fazenda: José Mário e Arnaldo Pitangui e ainda a Vilma, que trabalha na Prefeitura de Serrana.

São todos muitos unidos, vivendo um verdadeiro clima de fa-

mília. Antonio Carlos gosta muito de viajar. Participou da primeira excursão ao Rio promovida pela Usina e gostou muito da cidade Maravilhosa. Este ano se tudo correr bem, pretende aproveitar o final do ano e sair com a turma.

Pitangui se mostrou bastante preocupado com a safra: "A chuva atrapalhou bastante" é claro que aqui na Usina isto aparece pouco, mas em termos estaduais, a quebra de produção será representativa, já sendo motivo de grande preocupação para as autoridades governamentais.

Corinhiano, sofredor, Pitangui espera um dia ver o seu time campeão. "Quem espera sempre alcança". Sempre gostou muito de futebol. Apesar de fazer parte da torcida, algumas vezes, brinca de bola com os amigos. Não gosta de pescaria, mas não perde uma festinha nos ranchos. "Não gosto de pescar, adoro comer o peixe, e bater aqueles papos com os amigos". Aliás, amizade para ele é algo muito importante. Faz sempre questão de ter muitos amigos, porque "é nesta convivência gostosa que aprendemos muito".

"O mundo está cada vez melhor. Tem mais facilidade de estudar, o pessoal é mais aberto e o que é muito bom, a confiança que os mais velhos depositam em nós os mais jovens".

Aniversariantes de setembro

São estes, os companheiros de trabalho que completam mais uma primavera neste mês.

Nosso abraço e os votos de que haja sempre flores, sorrisos, amor e paz em suas vidas.

USINA DA PEDRA

Alfredo Marcolino 26; Elzo Nunes da Costa 14; Anízio Della Libera 15; Antonio da Silva Leitão 03; Antonio dos Santos 10; Aparecido Dias Nunes 06; Antonio Fernandinho Valdevite 05; Antonio Ferreira Gomes 27; Antonio Luiz Castro Caldano 04; Archimedes Carlos Lando 04; Argumino Benedito Santos 10; Armando Berragnoli 28; Arnaldo Alves Pitangui 19; Carlos Eduardo Spagnol 13; Benedito de Brito 17; Carlos Umberto Borges 16; Deyair Alberto 24; Ernésio Ferreira Santos 05; Francisco Amorim Oliveira 10; Francisco Rodrigues 05; Jair José Queiroz 09; João Roque 26; Jolindo Crispim da Silva 18; José Antonio Lourenço 30; José Aparecido do Carmo 28; José Domingos Rosa 04; José Eduardo dos Reis 02; José Flavio dos Santos 08; José Mario Soeira 03; Luciano Ureña Tito 16; José Salvador Nunes Silva 15; Luiz José dos Reis 1 e 05; Manoel Rodrigues 08; Miguel Alves da Silva 29; Nelson Zufi 15; Nicolau Alves de França 10; Norberto Aparecido Spagnol 08; Paulo Cesar da Silva 28; Sebastião de Oliveira 1 e 24; Sebastião Odair Costa 24; Raimundo Silveira Silva 07; Valdemir Ferreira Silva 25.

FAZENDA DA PEDRA

Ademilson Soares 30; Antonio Narciso de Moura Filho 17; Antonio Amancio de Lima 12; Antonio Paulo Ribeiro 26; Aparecida Maria do Nascimento 14; Clério Luiz de Jesus 15; Décio Machado 07; Delei Amorim Bezerra 26; Eli José Pereira 07; João dos Santos 22; João Trigo Hidalgo 12; Joaquim Pereira da Silva Filho 07; Joaquim Silva 22; Jurandyr Pereira da Silva 14; Leonildo da Silva 19; Mauro de Souza 18; Moacyr Queiroz 01; Nelson Apolinário da Silva 24; Nelson Luiz Fabrice 17; Olivail Trigo 19; Paulo Manoel 14; Romano de Souza 18; Romildo Amaro Augusto 18; Vicente de Oliveira 16; Wilson Nunes Oliveira 08.

FAZENDA TRANSVAAL

Antonio Martins 12; Aparecido Heli Marcelino 14; João Sérgio Feliciano 07; Nelson Pereira da Silva 14; Rosária Francisco 12; Sebastião dos Santos 08.

FAZENDA SANTA MARIA

Antonio Pereira da Silva 12; Beatriz Aparecida de Castro Padilha 01; Francisco de Biagio 28; José Antonio Hilário 02; José Paulo de Almeida 18; Laércio Luiz Costa 13; Luiz Alioto 01; Renato Luchhart 19.

Regras de segurança de Trabalho

A distração é um dos maiores fatores de acidentes. Trabalhe com atenção e dificilmente se acidentará.

As suas mãos levam para casa o alimento para sua família.

Evite pô-las em lugares perigosos.

Lembre-se que você não é o único no serviço e que a vida do seu companheiro é tão preciosa quanto a sua.

Quando não souber ou tiver dúvida sobre algum serviço, pergunte ao seu mestre ou capataz, para prevenir-se contra possíveis acidentes.

Atenda às recomendações dos membros da Cipa e dos seus mestres e Chefes. Pare a máquina, quando tiver que lubrificá-la ou consertá-la.

Cada acidente é uma lição que deve ser apreciada para evitar maiores desgastes.

As máquinas não respeitam ninguém, mas Você deve respeitá-las.

Conheça os manjões dos extintores e demais dispositivos de combate ao fogo existentes em seu local de trabalho. Você pode ter necessidade de usá-los algum dia.

Para melhor atendimento

AVISAMOS AOS SENHORES FUNCIONÁRIOS que a consulta de olhos realizada na Santa Casa de Serrana, passou a ser feita às quintas-feiras, a partir das 13:00 horas.

Quem são os segurados do INPS

Para o INPS, são todos os que trabalham no Brasil empregadores, empregados e autônomos. Podem, portanto, ser brasileiros ou estrangeiros, desde que vivam e trabalhem em nosso país.

Segundo a lei, consideram-se segurados todos os titulares de firmas individuais, diretores, socios-gerentes, socios-solidários, socios-quotistas que recebem pro-labore, empregados pelo regime da CLT, trabalhadores autônomos e domésticos. Um detalhe:

Os brasileiros e estrangeiros, que trabalham em agências ou sucursais de empresas nacionais no exterior, também são alcançados pelo INPS.

OS DEPENDENTES

Um aspecto que vale a pena destacar é o de que o INPS não se limita a prestar benefícios apenas aos segurados. Ele vai além, alcançando a família e todos os que dele dependem. A esse grupo de pessoas a Previdência Social chama de dependentes.

Assim, são considerados dependentes: a esposa; a companheira desde que mantida há mais de cinco anos; o marido inválido; os filhos de qualquer condição, desde que menores de 18 anos ou inválidos; e as filhas de qualquer condição, desde que menores de 21 anos ou inválidas.

O INPS também inclui nessa categoria a pessoa que for designada (se do sexo masculino, menor de 18 anos ou maior de 60 anos ou inválida); o pai ou a mãe inválidos; os irmãos de qualquer condição, desde que menores de 18 anos ou inválidos; e as irmãs solteiras, também de qualquer condição, desde que menores de 21 anos ou inválidas.

AUXÍLIO-NATALIDADE

É uma importância em dinheiro que o INPS paga à segurada pelo nascimento de seu filho; ou ao segurado, pelo parto da esposa (que não seja segurada) ou da companheira mantida há mais de cinco anos; ou ainda, de dependente designada com um prazo de pelo menos 300 dias antes do nascimento.

Seu valor é estabelecido segundo uma referência correspondente ao local de trabalho do segurado. E o pagamento se processa de uma só vez.

Um aspecto que muita gente desconhece: o auxílio-natalidade pode ser pago até mesmo antes do parto (a partir do oitavo mês de gestação). No entanto, na maioria dos casos o benefício só é requerido após o nascimento da criança.

Nos casos de parto múltiplo, o INPS paga tantos auxílios-natalidade quantos forem os filhos nascidos.



O INPS dá amparo aos sexagenários

Há, contudo, uma exigência: para receber esse benefício o segurado precisa cumprir 12 contribuições mensais.

EMPREGADOS DOMÉSTICOS

São considerados empregados domésticos todos os trabalhadores que prestam serviços de natureza contínua e de finalidade não lucrativa, à pessoa ou à família, no âmbito residencial desta.

Incluem-se na classificação o jardineiro, o motorista particular, o caseiro, o faxineiro, a cozinheira, a lavadeira e a costureira, se ela exercer sua profissão nas casas de família.

Para inscrever-se o empregado doméstico deve se dirigir a qualquer agência bancária apresentando sua Carteira Profissional do Ministério do Trabalho, com indicação do cargo, data de admissão, remuneração específica e assinatura do patrão. Na agência bancária o empregado doméstico receberá o Talão de Recolhimento de Contribuição como comprovante de filiação ao INPS, a fim de que possa efetuar os pagamentos mensais.

Contribuindo com 16% sobre o Salário-Mínimo Regional (8% do empregado e 8% do patrão), o empregado doméstico além de assistência médica, odontológica e farmacêutica, auxílio-doença e auxílio-natalidade, tem ainda direito a:

- aposentadoria por invalidez
- aposentadoria por velhice
- aposentadoria por tempo de serviço

- abono de permanência em serviço
- pecúlio
- auxílio-reclusão.

A CARENÇA

Os direitos dos segurados são os mesmos em qualquer categoria. Assim os domésticos como todos os outros, portanto, que se invalidarem antes de 12 meses da contribuição terão direito à aposentadoria de acordo com o Artigo 24, parágrafo 3.º da Consolidação das Leis Previdenciárias que garante benefícios para cerca de 10 doenças como: cardiopatia, neoplasia, cegueira, lepra, paralisia, tuberculose etc.

Relativamente ao registro de diaristas, no INPS não importa a forma de trabalho do doméstico, já que alguém terá que assinar a sua Carteira Profissional e contribuir com a parte correspondente.

MAIS DE 60 ANOS

Se o empregado doméstico ao se inscrever no INPS já contar mais de 60 anos de idade ao se aposentar ele só terá direito ao pecúlio quantia correspondente ao que ele recolheu durante o período em que contribuiu. Mas se a inscrição for feita antes de 60 anos de idade, para se aposentar bastará aos 58 anos, por exemplo, precisará contribuir durante cinco anos. Mas no caso das domésticas, elas poderão se valer da lei que aposenta as mulheres aos 60 anos, sem período de carência previsto, mas não terão as mesmas vantagens.

Desde que está em vigor o Decreto n.º 71.885 de 9 de março de 1973, além de todos os benefícios já citados o empregado doméstico tem direito também a 20 dias úteis de férias anuais.

O MODELO

Definição do Coordenador da Assessoria da Previdência do INPS, Raul Lourenço Martins, sobre o que pretende o novo modelo do sistema previdenciário: "Ele visa o homem brasileiro e adota um comportamento essencialmente prático. Um exemplo disso são 18 convênios firmados recentemente com hospitais universitários que permitirão a abertura de mais de 10 mil novos leitos. E mais 33 outros convênios com Estados e Municípios. No Rio de Janeiro, está sendo feita uma experiência com esse novo sistema de atendimento, em que se leva em conta três aspectos: o máximo de eficiência, o mínimo de burocracia e a maior velocidade possível.

Ao final do primeiro mês (abril passado), foram atendidos 157.025 pessoas. Já em maio, o número de consultas médicas crescia para 323.738.

Em relação aos outros serviços de atendimento, os totais registraram o seguinte crescimento: em abril 46.305 e em maio 165.273 casos.

CID (CLASSIFICAÇÃO INTERNACIONAL DE DOENÇAS)

Ao reeditar o Manual de Classificação Internacional de Doenças (CID), o Presidente Reinhold Stephanes disse que o Instituto Nacional de Previdência Social colaborou significativamente para dar cumprimento ao compromisso assumido pelo governo brasileiro junto à Organização Mundial de Saúde no sentido de divulgar e de adotar, em seus Serviços de Saúde, a Classificação Internacional de Doenças.

Segundo o Presidente do INPS, o trabalho se baseia em publicação da Organização Mundial de Saúde aprovada na 19.ª Assembleia Mundial de Saúde, adaptada às necessidades previdenciárias permitindo a uniformização da nomenclatura médica, fundamental para a apuração e estatística de problemas previdenciários.

Dessa forma, o INPS pode proporcionar efetiva colaboração no sentido de manter o disposto no Regulamento do Regime da Previdência Social, quanto à estatística biomédica dos serviços prestados a seus beneficiários já que através da Secretaria de Assistência Médica e outros setores especializados, o Instituto vem desenvolvendo programas e sistemas que exigem o apoio de estatísticas, válidas e padronizadas para ajudar no planejamento e no acompanhamento dos resultados da assistência prestada.

Para as donas de casa

Aqui você encontra informações técnicas sobre palavras usadas com frequência em assuntos de nutrição e arte culinária.

Cardápio — É o conjunto de alimentos que formam uma refeição.

Cardápio racional — É o cardápio constituído por alimentos que fornecem em quantidade e qualidade suficientes em quantidade e qualidade necessárias as substâncias nutritivas necessárias à manutenção da saúde do indivíduo ou seja — Aquele onde entram alimentos dos grupos de construção e reconstrução, de energia e reguladores e harmonizadores.

Proteínas — São elementos encontrados em determinados alimentos como o leite, ovos, carne, vísceras ou miúdos, pescados, leguminosas e que propiciam a formação, principalmente dos músculos e pele do nosso corpo.

Hidratos de carbono — Também chamados de carboidratos e são encontrados principalmente nos cereais, massas, pão e açúcares. Fornecem ao nosso corpo energia e calor.

Vitamina B — São encontradas várias em diferentes alimentos. As vitaminas são necessárias ao nosso organismo. Em pequenas quantidades mas são de grande importância por causa de certas doenças que aparecem quando não recebemos em quantidades necessárias. Têm a função de regularizar e harmonizar as funções do organismo. As diversas vitaminas diferem grandemente uma das outras.

Hoje em dia se conhecem muitas vitaminas e cada uma desempenha papel diferente no organismo. São as mais importantes: —

Vitamina A — Tem importante função, principalmente as de beneficiar os olhos e a pele. Fontes: agrião, abóbora, figado, gema de ovo, leite, mamão, salsaão, tomate.

Vitamina complexo B — Mantem o sistema nervoso em bom estado, crescimento normal e músculos. Fontes: aveia, carne, de porco, ervilha, feijão, grão de cereais integrais.

Vitamina C — É aquela que o organismo necessita em maiores quantidades e é a que se destrói ou se perde com facilidade.

A sua falta ocasiona hemorragia nas gengivas, manchas roxas na pele, facilidades para contrair infecções. Fontes: laranja, limão, mamão.

Vitamina D — Ajuda no crescimento dos ossos e dentes. A fonte principal são os raios solares porque transformam a pró-vitamina existente no nosso organismo, em vitamina D. Fontes: óleos em geral, gema, bacalhan.

Sais minerais — Assim como as vitaminas, os sais minerais possuem ação reguladora e harmonizadora e são encontrados principalmente nas

hortaliças e frutas. Todos os minerais tem igual importância para a nossa saúde.

Cálcio e fósforo — Têm a função de formar os dentes e os ossos e os mantêm em bom estado, regula a coagulação do sangue, e o sistema nervoso. Fontes: feijão, leite, queijo, ervilha, milho.

Ferro — Entra formação do sangue. Sua falta provoca anemia. Fontes: figado, gema de ovo, melado.

Iodo — É de importância fundamental para o funcionamento da glândula tiroide. Fonte: pescados.

RÉCEITAS PARA VOCÊ EXPERIMENTAR

Estas são as receitas realizadas em nossos clubes, no mês de agosto.

Clube de Meninas

BOLINHO DE ALMEIRÃO OU ESPINAFRE

INGREDIENTES

- 1 maço de almeirão ou espinafre
 - 1 ovo
 - 3 xicaras de (chá) de farinha de trigo
 - 1 colher de (sopa) de pó royal
- Todos os temperos: sal, pimenta do reino, cebolinha, etc.

MODO DE FAZER: — Cozinhar o almeirão ou espinafre. Depois de cozido espremer e picar bem fino. Coloca-se todos os temperos e faz os bolinhos fritando em óleo quente.

Clube de Adolescentes

DOCE DE MANDIOCA

INGREDIENTES

- 1 prato (fundo) de mandioca
- 1 pires (pequeno) de queijo
- 1 pires (pequeno) de coco
- 3 copos de açúcar refinado
- 2 gemas
- 1 xícara (chá) de leite
- 2 colheres (sopa) manteiga

MODO DE FAZER: — Cozinhe a mandioca, depois de bem cozida amassa-a bem colocando um a um o queijo, o coco, as gemas, o leite, a manteiga e o açúcar. Misture bem levando ao fogo até que solte da panela. Faça as bolinhas passando em açúcar cristal.

Clube de Mães e Moças

CHARUTO

INGREDIENTES

- 1 repolho (médio)
 - 1/2 Kg de arroz (cru e lavado)
 - 1/2 Kg de carne (crua e moída)
 - 1 xícara de (chá) óleo
 - 4 tomates, 1 pitada de sal.
- Todos os temperos: alho, cebola, cheiro-verde, pimenta do reino, sal, etc.

MODO DE FAZER: — Ferva o repolho tirando os talos. Em separado junte a carne moída, o arroz e tempero com: sal, pimenta, salsa, cebolinha e uma colher de óleo enrole-os um a um nas folhas do repolho ajustando em uma panela e leve ao fogo colocando uma pitada de sal, o óleo, 3 copos de água, tomate picado, salsa, cebolinha, alho, deixando cozinhar em fogo brando.

Sirva assim que o molho estiver bem cozido.

Estamos atingindo nossos objetivos

Tudo está indo muito bem em nossa Escola de Artes Industriais. Passada a primeira etapa do ano passado-se sentir o resultado do trabalho desenvolvido observando-se boa assimilação do conteúdo básico, aplicado tanto nas aulas teóricas como práticas.

Todos os alunos já estão habituados a trabalhar com uniforme adequado, utilizam as máquinas e ferramentas com a devida segurança, demonstrando responsabilidade e interesse. As aulas para cada turma torna-se um ponto de encontro entre amigos, formando um ambiente sadio onde existe coleguismo e cooperação. E o trabalho, que é muito sério passa a ser um momento de aprendizagem e lazer; dando o máximo de si e ao final de cada trabalho nota-se nos alunos um sorriso de alegria e satisfação pelo resultado conseguido. Alguns até dizem: "Meu pai nem vai acreditar que eu fiz isso".

Para uma faixa-etária entre 9 a 15 anos torna-se até uma dedução lógica, pois alguns alunos são tão pequenos que realmente é necessário ver para crer. O resultado deste trabalho deve-se à filosofia empregada, onde todos devem entender que mesmo com pouca idade, pode-se ter muita responsabilidade, sabendo dividir o tem-



po em horas de estudo, trabalho e lazer.

Os trabalhos das áreas de marcenaria e metal são feitos por cada aluno seguindo um projeto com desenho técnico, onde é exigida muita atenção e exatidão nas medidas. Cada tarefa é planejada para que no final o trabalho atinja seu objetivo, tanto na utilização de máquinas, ferramentas e instrumentos como na utilidade prática do objeto confeccionado.

Os trabalhos de cerâmica objetivam desenvolver a habilidade manual e criativa. Cada aluno deve projetar seu trabalho e confeccionar sendo que muitos são de grande valor artístico.

Muitos trabalhos já foram feitos e até o final do ano outros o serão sendo que no mês de dezembro faremos uma exposição onde eles poderão ser vistos e adquiridos. Já estamos contando com o comparecimento de todos, principalmente dos pais dos alunos, pois esta exposição tem o objetivo de promover os alunos, pois é a oportunidade que tem de mostrar em público aquilo que fizeram durante o ano. Com tudo isto que foi relatado, pode-se ver que estamos atingindo nossos objetivos que é educar, promover, descobrir vocações, orientar e preparar os alunos para o trabalho, que dia a dia exige mão de obra especializada onde quem sabe mais vale mais.

COISAS NOSSAS

Agosto, embora não sendo férias, movimentou muito nosso pessoal desde as crianças até os adultos. Inclusive os papais que comemoraram o seu dia neste mês.

— Na Fazenda da Pedra, o Grupo de Jovens, FANEC, preparou uma homenagem aos papais com muito carinho. Reunindo todas as famílias no cinema, os jovens fizeram a Celebração da Palavra e a Eucaristia e a seguir números de teatro, além de uma parada musical.

Tudo feito com muito amor, expresso na flor que cada um deles recebeu.

Ainda tivemos para os pais, uma palestra sobre a soja, realizada em nossa sede, por D. Lina, para que os pais também tivessem oportunidade de conhecer o valor nutritivo da soja.

E para os casais da Fazenda da Pedra, ainda aconteceu neste mês, uma palestra com o padre Helói Pupin, do Serviço da Pastoral Familiar da Arquidiocese de Ribeirão Preto. Além daqueles que já pertencem aos dois Grupos de Casais, tivemos a presença de muitos outros.

Começou também neste mês um curso para catequese, promovido pelo Centro de Estudo da Arquidiocese de Ribeirão Preto. Estão participando do mesmo Nadrir de Fátima Barbosa, Angela Carmiel Sangalli, da Transwaal, D. Lúcia Ribeiro e Edna Borges, da Santa Maria e ainda Mariana Thomaz da Silva e Dirce Montanari, da Fazenda da Pedra. Elas estão muito entusiasmadas com os encontros todas as 3. as feiras, no Salão Paroquial da Catedral de Ribeirão Preto. Logo elas poderão atuar com mais eficácia ainda, em duas comunidades para o bem de todos e de cada um.

O ano passou depressa e novamente, já estão sendo tomadas as medidas para o próximo plantio de arroz. Esperamos que tudo corra bem, como no ano passado. Cada um deve responsabilizar-se pela sua parte, para não prejudicar os outros. O projeto do arroz, O projeto do arroz é ajudar manter o equilíbrio do orçamento familiar.

— Novamente na Transwaal o sr. José dos Santos da Luz e sua mãe D. Ercília Santos da Luz. Nossas

boas vindas a eles e que sejam muito felizes.

Muito bem recebida foi a visita do Caro-Biblioteca do Sesi dando a todos os nossos funcionários e famílias a oportunidade de leitura sadia. Na Transwaal o Jose Alberto não deixou passar esta oportunidade de adquirir mais cultura. E o Antonio Carmiel Sangalli, como não pode ele próprio ir retirar seu livro encareceu o filho para fazê-lo. E isso aí! Quem lê mais, sabe mais!

O sr. Urbano Giolo aprovou e gostou muito desta feliz idéia de ter livros ao alcance de todos.

— Na Santa Maria, o João Batista Almeida está muito feliz com os novos vizinhos, João Thomazine e família.

O Clube de Mães da Santa Maria passa à confecção de flores, descansando um pouco da plântura em tecido que vinham executando desde o início.

A tia Flora tem colaborado ficando com as crianças e o ambiente fica mais tranquilo para o trabalho das mães, que requer bastante atenção. O clube recebeu a visita do professor Alvaro, falando com as mães a respeito da importância das aulas de esporte e recreação que são dadas às crianças.

E por falar em esporte, parabéns a Neiva Aliotto que tem se sobressaído no atletismo, principalmente em corrida.

Na Fazenda da Pedra, tem chorinho novo: Parabéns ao casal Carlos Eduardo Spagnol e Maria Selgado Spagnol, pelo nascimento de Daniel, no dia 10-08.

Parabéns também ao Norberto Spagnol e Angela Spagnol pelo nascimento de Ana Paula.

E quem tem motivos para estar feliz, muito feliz é o vovô Arlindo e a vovó Guiomar, com o casal de netos que chegou e aumentou de repente a família, trazendo muita alegria a todos. Boas vindas aos netos e um abraço aos papais.

O Clube de Mães de Serrana, que se reúne as 3. as feiras, as 15 horas estão muito entusiasmadas. Elas terminaram o curso de plântura e já com novas idéias, inclusive a confecção dos presentes de fim de ano.



Na foto, Zezinho desenhista da Usina da Pedra

Orientação Profissional

O seu sucesso profissional é igual à sua vontade

O desenho foi uma das primeiras formas de comunicação.

Através dele, os primeiros povos se relacionavam, dando suas mensagens e representando suas idéias, crenças e cultura, oferecendo possibilidades de se estabelecerem novas formas de expressão.

E assim, com o desenvolver dos tempos e com a necessidade do desligamento das formas artesanais de trabalho, surgiu a profissão de **DESENHISTA** como forma de assessoramento a quase todas as profissões.

Hoje, nos mais variados campos de trabalho, a presença do profissional especializado em desenho se tornou obrigatória. A indústria, o comércio, a comunicação, as artes, enfim, todos os setores profissionais requisitam elementos conhecedores do desenho e preparados para a atividade da "prancheta".

Seria muito difícil concentrar, nesta edição, todas as informações relacionadas com a profissão de **DESENHISTA**. Por este motivo, procuraremos dar uma visão geral, reservando para outras oportunidades o detalhamento de cada área.

DIVISÃO DA PROFISSÃO

Como o desenhista está presente em quase todas as atividades, poderemos citar algumas de suas especialidades, levando em conta que a sua formação poderá ser de 1.º, 2.º, ou 3.º grau, dependendo dos cursos que realizar. Não obedecendo à ordem de escolaridade são exemplos de especializações: Desenhista de Publicidade, Desenhista de Padronagem, Desenhista de Instalações de Refrigeração e Ar Condicionado, Desenhista de Circuito e Telecomunicações, Desenhista de Circuitos Eletrônicos, Desenhista de Instalações Elétricas, Desenhista Mecânico, Desenhista de Ferramentas e Dispositivos, Desenhista Cartógrafo de Mineralogia, Desenhista Cartógrafo de Geologia, Desenhista de Agrimensura, Desenhista de Estradas, Desenhista de Arquitetura, Desenhista de Estrutura, Desenhista Industrial, Desenhista de Instalações Hidráulicas, Desenhista de Artes Gráficas, Desenhista de Estruturas Navais, Dese-

nhista de Móveis, Desenhista de Decoração e outras.

APLICAÇÃO

A simples verificação da lista de especializações pode mostrar o vasto campo de aplicação das funções do **DESENHISTA**. Porém, tem grande importância a área diretamente ligada aos técnicos de 2.º grau e aos profissionais de nível superior.

O QUE SE ENSINA

De acordo com o nível do curso ministrado, além dos conhecimentos gerais, sempre haverá a especialização e as disciplinas que darão ao estudante a sua equivalência aos outros cursos de 1.º ou 2.º grau. Entretanto, existem cursos para desenhistas que preparam exclusivamente o elemento para determinad área, ministrando apenas mais alguns conhecimentos básicos para o entendimento do desenho.

MERCADO DE TRABALHO

As oportunidades de trabalho são ilimitadas, na medida em que o desenvolvimento do País mais se acelera. Nas regiões mais desenvolvidas, a procura é maior, pois a necessidade está diretamente ligada ao progresso de cada setor. O desenhista sofre a concorrência de profissionais de outras áreas, já saturadas e, portanto, é preciso que eles se esmere no seu trabalho, procurando com a prática constante tornar-se especialista no campo escolhido.

São muito bem remunerados os profissionais criativos, que na maioria das vezes se tornam liberais, montando seus próprios ambientes de trabalho.

O QUE SE EXIGE

Para o desenhista conseguir melhor desempenho profissional, é bom que tenha aptidões intelectuais: raciocínio abstrato, raciocínio espacial, senso artístico, criatividade e espírito de observação. Ainda é muito bom que tenha boa visão e habilidade manual, ordem e, principalmente, gosto pela profissão.

(Trans. F. C. prof. Vanderley de Souza, Or. Profissional)



— Para os que não sabiam temos um companheiro que gosta de poesia e num desses momentos de inspiração escreveu estes versos:

Procura

Procuo nos passos dos passos

que passam

Teu passo, passado e perdido por ti. Ferplexo, procuro nos passos passados, Os passos palermas de onde parti...

Pelas plagas plangentes passo em prantos

Persigo pesadelos na plebe perfidosa! Procuro a porteira do porvir perdido!

Preciso partir. Não posso. É perdido.

O perdão perdido que procuro para ti! Passos passami! Teus passos perdi! Pergunto: Por que o plano penitela?

Nos passos que passaráo, partiremos! Nos passos passados, te perdi!

Nos assos que passaráo, partiremos! (José Luis Marquês)

Humor

Esse

mundo é uma bola. . .

Segredo

- Ferrando, você é capaz de guardar um segredo?
- Como um túmulo, Joaquim
- Olhe, preciso de 100 cruzetiros
- Fique tranquilo: é como se eu não tivesse ouvido!

Regime

- Aqui está seu regime para emagrecer: uma salada e um bife, duas vezes ao dia.
- Mas, doutor, antes ou depois de comer?

Apressado

- Um cachorro um tanto apressado indagou do colega:
- Por favor, onde fica o poste mais próximo?

Preguiçoso

- Meu trabalho mais difícil é sempre antes do café da manhã
- Que fazes de tão penoso?
- Levantar-me da cama.

A ARTE DE VENDER

- Vendeu-se um tapete vivo o mais original do mundo, feito de pele de onça. A própria continha dentro.
- Vendeu-se uma caneta tinteiro com pequeno defeito na bomba que já encheu o dono.
- Vendeu-se sabonetes ultra modernos para serem usados no Nordeste. Lava-se a seco.

Curiosidades

Vento

X

Tecnologia

A revalorização do vento como fonte de energia não é um fato isolado, mas sim um elo a mais na cadeia já longa de proposição contra a corrida tecnológica e seus efeitos desastrosos sobre o meio ambiente. Ao catavento e a bicicleta ligam-se os mais diversos engenhos não poluidores, como os sistemas de aquecimento solar ou os conjuntos domésticos para a coleta de fezes e sua transformação microbiana em adubo.

Paralelamente, desenvolveram-se técnicas orgânicas de agricultura e jardinagem, cada qual com seus enfegues, mas todas motivadas por uma causa comum: A recusa a pesticidas e fertilizantes químicos cujo emprego abusivo, até há pouco, era princípio incontestado. Na França, quem pretende se iluminar pelo catavento encontra duas firmas produzindo aerogeradores. Os jornais americanos teledado destaque a idéias planos e receitas de iniciação ao vento. Chegaremos a bem viver à luz do vento?



SELEÇÃO
OURO

APRESENTA

COM JOHN ASHLEY · PATRICK WAYNE · LENDRE STEVENS · SID HAIG · GEORGE MADER · LETH BRISTOL

Alfredson · Vidua · Pezzar

Produção de John Ashley e Eddie Romero • Direção de Eddie Romero · EASTMANCOLOR

Programação do Cine Serrana

Setembro

Dia 18-09 — Continente Perdido, com John Ashley e Patrick Wayne.

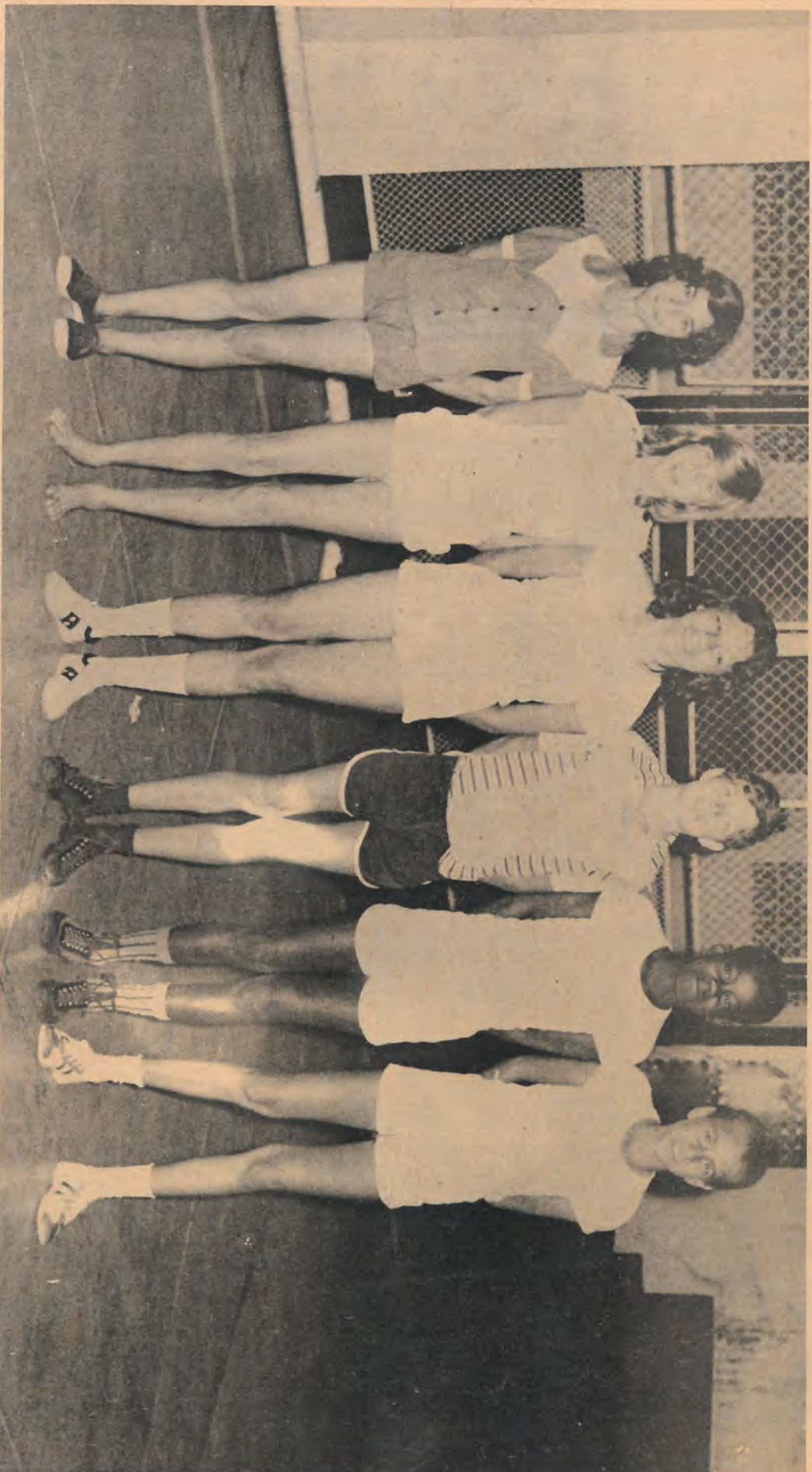
Dia 19-09 — "Tragam-me a Cabeça de Alfredo Garcia", com Nico da Silva, Helmut Dantine, Don Levy, John Quill, Gig Young e Kris Kristofferson.

Dia 23-09 — "As Cangaceiras Eróticas" — com Sonia Garcia e Jofre Soares.

Dia 25-09 — "O Dragão da Morte" — com Bruce Liang, Wong Wun Sze, Kurata, Han Kuo Tsai, Mung Hai e Chiang Nan.



Nossos atletas brilham em Ribeirão Preto



Como é do conhecimento de todos os funcionários da Usina da Pedra e de toda coletividade administrativa, por ocasião do VIII JOPEG, nas competições de atletismo, nas provas de 100 metros rasos para homens e 50 metros rasos para moças, tivemos varios destaques, como é o caso João da Silva, Jairo Barbosa, Luiz Carlos Narciso, Sueli Bueno, Eliana da Silva e Maria Dalva Valdevite.

Vendo futuro nestes alunos e a alegria dos mesmos ao receberem suas medalhas de primeiros colocados, nossas vistas foram voltadas para um outro ponto, ou seja dar uma oportunidade para cada um dos mesmos. Esta foi dada pela Usina da Pedra, e estes alunos foram para Ribeirão Preto em uma pista de atletismo especializada e com professor técnico em atletismo, para que mostrassem suas qualidades e comprovassem tudo aquilo que foi feito na Olimpíada.

Em Ribeirão Preto, na pista da Sociedade Recreativa e de Esportes, nossos alunos confirmaram tudo aquilo que demonstraram na Olimpíada e mais ainda, como é o caso da prova em salto em extensão, a que foram submetidos pelo técnico.

Todos saíram-se muito bem, especialmente, o aluno João da Silva que saltou 4,40 metros, sendo que esta marca é comparativa com o recorde da Operação Juventude, que é uma competição nacional para des-cobrir valores novos para o futuro.

A ultima operação juventude foi realizada sexta-feira dia 20-08-76 na cidade de Barretos, Estado de São Paulo. Destacamos agora as marcas e os tempos alcançados pelos nossos alunos nas pistas da Recreativa por ocasião dos testes a que foram submetidos:

75 metros rasos masculino
(categoria mirim)

João da Silva — 11" (segundos)
— 10" 9/10 (10 segundos e 9 décimos)
Jairo Barbosa — 11" 8/10 —
11" 2/10
Luiz Carlos Narcizo — 12" —
11" 2/10
Record brasileiro "infantil" —
75 metros rasos 8" 9/10

50 metros rasos feminino

(categoria mirim)

Sueli Bueno — 8" 1/10 (8 segundos e 1 décimo)
Eliana Silva — 8" 7/10 — 8" segundos
Dalva Valdevite — 8" 4/10 —
8" 1/10
Record da melhor atleta da Recreativa — 7" 9/10
Record brasileiro mirim 50 metros rasos — 7" 3/10

Salto em distancia masculino

(mirim)

João da Silva — 4,15 ms — 4,16 ms — 4,40 ms — 4,20 ms
Jairo Barbosa — 3,57 ms — 3,50 ms — 3,55 ms — 3,74 ms
Luiz C. Narciso — 3,40 ms — 3,54 ms — 3,67 ms — 3,65 ms
Record brasileiro mirim — 5,17 mts.

Salto em distancia feminino

(mirim)

Sueli Bueno — 3,00 ms — 3,82 ms — 3,75 ms — 4,05 ms
Eliana Silva — 3,10 ms — 3,21 ms — 3,06 ms
Dalva Valdevite — 3,23 ms — 3,48 ms — 3,22 ms
Record brasileiro mirim feminino — 4,73 ms.

Queremos ressaltar aqui que os alunos: João da Silva, Jairo Barbosa, Luiz Carlos Narciso, Sueli Bueno, Eliana da Silva são moradores da Fazenda Transwaal e Maria Valdevite moradora de Serrana.

Lévamos também ao conhecimento de todos que os alunos João da Silva e Sueli Bueno irão fazer treinamentos especializados em Ribeirão Preto durante 2 meses, para que eles tenham uma maior chance de sobressaírem. Através de tudo isto pedimos aos pais de todos nossos alunos para que incentivem seus filhos à prática da Educação Física para que tenhamos um desenvolvimento geral e intelectual.

Parabenizamos todos estes alunos que se destacaram e desejamos a eles todo sucesso possível e que sejam futuros atletas com saúde e educação esportiva para a glória do esporte brasileiro e o orgulho da Nação.

Futebol

A Associação Atletica Pedrense continua invicta já que nos 4 jogos realizados no mês de agosto, conseguiu uma vitória e três empates, enquanto o quadro de aspirantes marcou três importantes vitórias. Contra as equipes da Transportadora Oliveira, de Ribeirão Preto, os resultados: obtdos foram esses: vitória dos aspirantes por 5 a 3 e, por 2 a 0 o quadro titular também saiu-se vencedor. Para os aspirantes marcaram Bosco, Devair e Armandinho (3), sendo que o time jogou com Taconha, Celsão, Ivanir, Cires e Vadinho, Jair e Devair, Claudio, Armandinho, Bode e Bosco. O time titular foi de Queixinho, Pilião, Ivanir, Vadinho e Nenê, Djalmá e Armandinho, Luizão, Balaquinho, Romneu e José Ferreira. Os gols foram assistados por Armandinho e Romneu.

—O—
No segundo jogo do mês, nova vitória dos aspirantes desta, feita contra a equipe ribeirãopretana Cas-telo Branco F. C., pela contagem de 2 a 1. Na partida de fundo, o quadro titular jogrou um expressivo empate de dois tentos. O aspirante jogou e venceu com gols de Devair e Jua, enquanto os dois gols dos titulares foram anotados por Armandinho.

—O—
Outra vitória dos aspirantes e novo empate dos titulares aconteceram diante do E. C. Barcelona, também de Ribeirão Preto. A vitória dos aspirantes foi conseguida graças aos gols de Devair e Batoça, construído o placar de dois a zero. O empate dos titulares foi por um tento, assinalado por Edison.

—O—
Quando tudo parecia perdido, o time titular ainda conseguiu — através de um penalte — empatar com o Pinheiros E. C., de Ribeirão Preto, por três gols. O artilheiro Armandinho anotou dois enquanto Balaquinho completou o marcador. E

nova vitória dos aspirantes, com gols marcados por Jurca e Devair, 2 a 0.

—O—
A Sociedade Esportiva Transwaal marcou nada menos que oito contra o Bohnópolis F. C., só que dividiu estes gols: tanto aspirantes como titulares venceram por quatro a zero. João Sergio, dos titulares, resolveu jogar bem e fez dois gols, o mesmo acontecendo com Crica, dos aspirantes, que seguiu seu exemplo e marcou mais dois. O quadro titular jogou e goleou com Bica, Carla, Mané, Romildo e Bandeira, Polaco e Rolinha, Tonim, Donizete, João Sergio e Ivan. O juiz foi Oswaldo Fraguinha, que resolveu abandonar a bola e dedicar-se ao apito.

O time aspirantes, comandado pelo técnico Nelson, sob arbitragem de Vardão, jogou com Cabegão, Ademir, Artur, Paraná e Amélio, Tadeu e Adevalr, Dirão, Valdeci, Crica, Vitor, Branco, Fraga e Oswaldo Mequis.

—O—
Destá vez houve empate em ambos os jogos, titulares e aspirantes empataram com o Cruzeiro Futebol Clube, de Cajuru. O titular jogrou empate por três tentos, jogando com Bica, Cará, Mané, Imbira, Romildo, Bandeira, Polaco, Marcio, Tonim, Rolinha, João Sergio e Ivan. O técnico Zé Alberto mostra-se muito satisfeito com este time pois continua invicto. Só não sabe explicar as seguidas contusões de Mané Imbira, sempre marcando após os jogos. Será bola mesmo Mané?

—O—
E o time aspirantes não deixou por menos, empate de quatro tentos, com dois gols de Victor.

—O—
E por falar em futebol, os atletas da Fazenda Transwaal estão vibrando com a construção do novo vestiário, logo em frente do campo. A inauguração já está marcada para breve. Eles merecem, eles merecem, eles merecem, eles merecem, eles merecem.