

INFORMATIVO

itaquerê

Ano 1 nº 5

spóss



Santa Fé



itaquerê

Mudança de Endereço

Serviço Social e Ambulatório ganham nova estrutura - pág. 4

Agilidade e Eficiência

Saiba mais sobre a nova ferramenta de Gestão Integrada - pág. 4

PROGRAMA DE VISITAS

Escolas da região conhecem a empresa - pág. 5

Viva a convivência

É muito gratificante quando alguém sai feliz da nossa casa. Receber bem as pessoas, fazer dessa visita um momento agradável e produtivo é também um ato de cidadania. Uma atitude aberta e positiva no que diz respeito à convivência e à interação entre as pessoas, sejam elas mais próximas ou mais distantes do nosso dia-a-dia, é o grande passo para o aprimoramento das relações humanas e para algo que temos buscado tanto: a melhoria da qualidade de vida.

Estamos muito felizes com o resultado do Programa de Visitas da Usina Santa Fé, uma parceria com a Associação Brasileira do Agronegócio da Região de Ribeirão Preto (ABAG - RP).

O contato direto com as escolas, prioritariamente com os alunos e professores das primeiras séries do Ensino Médio da rede pública da região, e a oportunidade de interagir e mostrar de perto a esse público a realidade do nosso setor – compartilhando os nossos conhecimentos e as nossas experiências – tem sido um grande aprendizado para a nossa equipe. E é muito importante saber que a recíproca é verdadeira, como mostra a reportagem que fizemos questão de destacar na capa.

Aproveitamos para comemorar a parceria e agradecer à ABAG, aos criadores e incentivadores da Idéia; às escolas, aos educadores e estudantes – e a todos os visitantes que têm sido presenças tão valiosas para enriquecer e valorizar o nosso trabalho. Reconhecemos, em especial, o empenho e a receptividade da nossa equipe de colaboradores, que dão vida a esse projeto tão significativo para a nossa empresa.

Seguimos adiante contando sempre com a contribuição de todos os nossos colaboradores e parceiros.

Obrigado, e aproveitem a leitura.

Roberto Malzoni Filho
Diretor Presidente

Em dia com você

Mudar hábitos pode ser um desafio prazeroso

O aumento de problemas de saúde e doenças como obesidade, pressão alta, diabetes e estresse tem sido assunto cada vez mais frequente no nosso dia-a-dia. Hoje o acesso à informação, seja na TV, revistas e jornais ou nos consultórios médicos, é muito mais comum e, às vezes, até demais, mais confundindo que esclarecendo.

Mudar hábitos muito antigos e adotar uma vida saudável de uma hora para outra não é fácil, mas, com bom senso, força de vontade e sem exageros, o desafio pode ser uma grande experiência.

Como um estímulo a todos os nossos leitores, nesta edição, selecionamos algumas dicas da Federação Brasileira de Gastroenterologia e da cultura popular sobre alimentação e outros hábitos saudáveis. Boa sorte!

1) Ninguém melhor que você para saber os alimentos que lhe fazem mal. O melhor é evitar aquilo que você sabe que não lhe "cai" bem.

2) Você não precisa passar fome para fazer uma dieta, mas também não deve comer até estufar. Tudo demais faz mal.

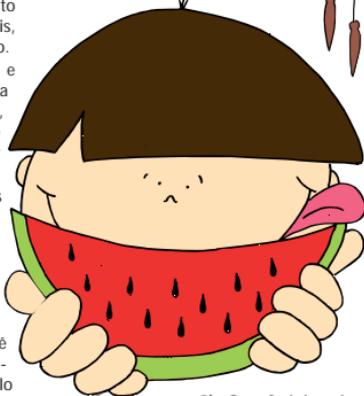
3) Apesar do corre-corre, procure não ficar muitas horas sem comer; faça suas refeições com calma e em horários corretos, mastigando bem os alimentos.

4) Dê preferência a sucos naturais, frutas, verduras e legumes em vez de alimentos industrializados, enlatados, condimentados ou refrigerantes.

5) Se você não tem o hábito de comer alimentos naturais, experimente prepará-los de forma criativa, descobrindo receitas que possam lhe agradar.

6) Sal, açúcar e gordura pedem moderação. Torne especial o momento de saborear doces ou pratos mais "pesados" que você tanto gosta.

7) O ideal é ficar atento aos horários das refeições, quantidades e qualidades dos alimentos, evitando comer por ansiedade ou compulsão.



8) O cafezinho depois do almoço e do jantar está liberado. O que não pode é "tomar um golinho" o tempo todo. O mesmo vale também para a maioria dos chás. Os melhores são os de erva-doce e camomila.

9) Depois das refeições, procure esperar um tempo, mais ou menos 1h30, antes de se deitar, mesmo que for só para tirar um cochilo.

10) Não é novidade para ninguém que fumar (para quem fuma e para quem está perto – fumante passivo) e bebida em excesso (nunca em jejum) são hábitos totalmente desaconselháveis.

Além de se alimentar corretamente, adotar qualquer atividade física que lhe dê prazer ou movimentar o corpo sempre que possível e reservar um tempo para o lazer e para as coisas que você gosta são os melhores remédios contra o estresse e outras doenças.

expediente

Publicação bimestral da Usina Santa Fé. Diretor Presidente: Roberto Malzoni Filho. Gerente de Recursos Humanos: José Carlos de Lima. Gerente Industrial: Acir Jardim Coelho Filho. Gestão Ambiental: Luciana Hespáholo. Assistente Social: Luz Marina Holzhausen. Coordenação editorial: TG3 Comunicação. Tel.: 16 3384 4750. Jornalista responsável: Fernanda Helene (Rfbb 28.187). Reportagem: Fernanda Helene. Edição: Célio Gardini. Arte gráfica e diagramação: Alexandra Mariani e Adriano Meira. Fotos: TG3 Comunicação. Ilustração: Ricardo Valzoni. Impressão e fotolito: São Francisco Gráfica e Editora.

As aventuras de Prego

Criatividade e bom humor em casa e no trabalho

Quase todo mundo na Santa Fé já deve ter ouvido falar de Prego, como é conhecido o colaborador **Edvaldo Aparecido**, que começou seu trabalho na Usina, em 1988, na carpintaria da antiga serraria. Quem ainda não conhece, está aqui uma oportunidade de saber algumas curiosidades desta divertida figura, que, ao lado da família, recebeu a reportagem do **Informativo Itaquerê** com muita simpatia.

Carpinteiro de profissão e marceneiro de vocação, Prego é mestre em inventar moda; levar trabalho e bom-humor para casa, e vice-versa. Tanto é assim que, graças à contribuição de vários colegas da Usina, conseguiu reunir, em pouco mais de dois anos, cerca de 900 cabos de vassoura. O resultado do grande empreendimento está na sala da sua casa em Tabatinga, onde mora

com a esposa Gisela e o filho Andrei. Depois de montar dois sofás, de dois e três lugares, e uma mesa de centro, Prego está terminando seu projeto mais ousado.

O Bar - Personagem principal na sala da família, que, diga-se de passagem, adora receber amigos e convidados, o bar, totalmente produzido com cabos de vassoura, vai abrigar uma coleção de mais de 160 garrafas de pinga de marcas diferentes, acumulada durante cinco anos.

Assim que tomar novo fôlego, o carpinteiro-colecionador pretende investir seu talento numa cama de casal tipo *king size* (tamanho grande), como ele mesmo faz questão de esclarecer, e renovar as portas e janelas do que podemos chamar de um verdadeiro "lar doce lar".



Com a ajuda dos colegas, em pouco mais de dois anos, o carpinteiro reuniu cerca de 900 cabos de vassoura

CECOI em AÇÃO

crianças e jovens

FESTA DA VITÓRIA

A entrega de prêmios aos 12 vencedores do Concurso de Redação – com participantes com idade entre 9 e 17 anos – mereceu uma bonita festa de homenagem e confraternização no sábado, 16 de setembro. Jogos e brincadeiras populares, como argola, tiro ao alvo e pescaria, foram a grande diversão do evento. Os prêmios foram entregues a partir das escolhas dos próprios ganhadores - mochila, perfume, livro, roupa, entre outros. De acordo com a psicóloga Neliza Neves, coordenadora do Cecoi, essa idéia de recompensa é uma forma de reconhecer o esforço e talento dos ganhadores, valorizando seus desejos e necessidades em relação aos prêmios.



SEMENTE DA CURIOSIDADE

Aberta a todos os integrantes alfabetizados da Casa, a Olimpíada de Leitura é mais um projeto de incentivo ao hábito de ler. Os critérios de avaliação levam em conta a idade do participante, a quantidade de livros lidos (disponíveis na Biblioteca do Cecoi) e o comentário do leitor sobre cada leitura, expresso em fichas de participação entregues à coordenação do concurso.

OPORTUNIDADE

O Cecoi inaugurou dois novos cursos profissionalizantes - nas áreas de Marketing e Mecânica de Colheiteadeira - para os seus integrantes que estão cursando o Ensino Médio.

Marketing (2 turmas) - Com a profª voluntária, Graziela Gea Ferraz
Quartas-feiras, das 13h30 às 15h e das 15h às 16h30

Mecânica de Colheiteadeira - Com o prof. Edilson Pinotti, mecânico da empresa.

Sextas-feiras, das 13h30 às 15h30

Reação em cadeia

SGI trilha o caminho da integração

Agilidade e eficiência são os principais resultados esperados na implementação do Sistema de Gestão Integrada (SGI) - *software* com mais 50 módulos integrados – desenvolvido especialmente para o mercado sucroalcooleiro.

Como explica Renato Henrique Eleutério, responsável pela área de Tecnologia da Informação (TI) da Usina Santa Fé, a nova ferramenta de gestão e controle, por exigir uma atenção e qualificação maior do profissional que insere as informações no sistema, tende a aumentar a segurança e a confiabilidade dos processos.

Outra vantagem do novo *software* é que todos os dados computados são rastreáveis e distintos por processo. “As decisões passam a ser embasadas, também, nestas informações e não apenas na percepção do gestor”, acrescenta Renato.

O objetivo principal do projeto, segundo o Coordenador de TI, é criar indicadores e democratizar a informação nas quatro grandes áreas

da empresa: Administrativa, Agrícola, Industrial e Automotiva.

A área Agrícola já conta com um Painel de Controle (foto) para o acompanhamento, por meio de gráficos, dos indicadores de desempenho de vários processos, principalmente os de Colheita. A ideia é que os Gestores de todas as áreas façam do sistema de informação, uma ferramenta para controle, análise e tomada de decisão em seus processos.

O SGI incentiva valores de cooperação e trabalho em equipe, uma vez que a mesma informação circula em diversos setores. “É muito importante que todos se conscientizem que alcançar resultados e superar expectativas depende cada vez mais de um trabalho integrado”, conclui Renato.



Painel de Controle (Agrícola)

CONHEÇA MELHOR O SISTEMA DE GESTÃO INTEGRADA (SGI)

Quando, por exemplo, uma mercadoria entra no Recebimento, a digitação de dados desta Nota Fiscal – uma única vez – no sistema alimenta os processos de Controle de Estoque, Contas a Pagar, Escrituração Fiscal, Contabilidade, Fluxo de Caixa, Custos e Orçamento. Da mesma forma, o lançamento de uma informação sobre o Abastecimento de

Combustível de um veículo serve ao Controle de Manutenção Automotiva (média de consumo, vida de componentes, etc.), Controle de Estoque, Orçamento e Custos. Ou seja, ao alimentar o sistema com uma determinada informação, o responsável por ela está servindo não só ao processo em que está ligado diretamente, mas à empresa como um todo.

Endereço novo

Novas instalações já estão preparadas para atendimento social, médico e odontológico

Com a expansão da área industrial, o Serviço Social, Ambulatório Médico e Atendimento Odontológico foram transferidos para Nova Europa e estão atendendo em novo endereço (maiores informações no quadro).

O novo endereço conta com estrutura funcional mais adequada; deve facilitar o



acesso dos colaboradores que residem em outras cidades e também daqueles que trabalham nos turnos da tarde e da noite.

Para Atendimento de Emergência, a Usina instalou um ambulatório local (ao lado das Dornas de Fermentação), que atende 24 horas, diariamente.

Serviço Social / Ambulatório Médico | Rua Sete de Setembro, 428 - Centro (em frente ao Clube) | Atendimento: Segunda à Sexta, das 7h às 16h45;

Aos sábados, das 7h às 14h30 | **Atendimento Odontológico** | Dr. Everson Luiz Videira (consultório em Nova Europa) | Agendamento de consultas no Ambulatório novo



Universo Usina

Programa de Visitas apresenta dia-a-dia da empresa

Nada melhor que ver para aprender. É assim que funciona o Programa de Visitas da Usina Santa Fé, uma parceria com a Associação Brasileira de Agronegócio da Região de Ribeirão Preto (ABAG - RP). Entre os meses de junho e novembro, a empresa recebe professores e alunos, especialmente da 1ª série do Ensino Médio da rede pública da região, e também pessoas interessadas em conhecer de perto o dia-a-dia da Usina.

Profissionais de diferentes setores da empresa interagem com os visitantes durante todo o percurso: palestra expositiva, apresentação e acompanhamento dos processos e das ações socioambientais da empresa.

O programa tem uma proposta educacional e procura esclarecer a atividade de canaveira, contextualizando desde o plantio e chegada da cana na indústria até a fabricação de açúcar e álcool.

O contato com escolas é uma forma de abrir espaço para a interação com a realidade do setor, e vice-versa; maior

entendimento e aplicação prática dos conceitos estudados em sala de aula, em física, química, economia regional, meio ambiente e uso de recursos naturais, entre outros. De forma mais ampla, o projeto procura mostrar perspectivas de emprego e carreira para os estudantes envolvidos.

Hidrelétrica - Uma das visitas mais significativas até agora, para os dois lados envolvidos, foi da escola estadual de Matão, Henrique Moratto. "Nós ficamos encantados com o trabalho e as pessoas da Santa Fé. Foi muito proveitoso em todos os sentidos", conta a professora de química que acompanhou os alunos, Edna Croys Felthes. A experiência foi tão positiva que a escola deve voltar na entressafra para acompanhar a hidrelétrica da Usina que começou a operar em 1929; a geração de energia elétrica; re-florestamento e natureza local.

Cecoi - O trabalho desenvolvido no Cecoi também marcou os visitantes da escola de Matão, que nem se importaram com a vitória dos meninos da Casa na disputa de uma partida de futebol. "Eu gosto de ver as crianças se ocupando", diz o estudante de 16 anos, Fernando Canafolha.



Fabricação

Para atender às metas e expectativas de crescimento de moagem previstas para as próximas safras, a Usina Santa Fé está investindo em novo conjunto de destilação com capacidade para produzir 500 mil litros de álcool por dia, o dobro da produção atual.

Para entender melhor a fabricação de álcool, veja como funcionam, basicamente, os processos de Fermentação e Destilação.

FERMENTAÇÃO

A transformação microbiológica de açúcar em álcool ocorre na mistura do melão de cana diluído em água, conhecida como "mosto", com um microorganismo vivo, chamado "levedura". Nessa mistura, a "levedura" se alimenta do açúcar existente no "mosto" e forma um composto de água + álcool (10% de concentração) + levedura + impurezas (vinhaça), conhecida como "vinho".

Todo esse processo ocorre dentro das Dornas de Fermentação num tempo médio de 7,5

Vista geral das colunas da destilaria

Resultados de Safra (13/04 a 30/09)

PLR	INDICADORES	Unidade	Realizado	Meta	Situação
USINA E AGRÍCOLA	Unicop produzidas	unid.	3.867.540	3.726.626	🟢
	Moagem dia efetivo	t	8.789	8.400	🟢
	Rendimento unicop	unid. tc	2,78	2,77	🟢
USINA	Eficiência industrial CTC	%	87,91	87,50	🟢
	Pol da torta	%	1,11	1,00	🔴
	Extração reduzida geral	%	96,46	96,60	🔴
	Aproveitamento tempo industrial	%	92,73	90,00	🟢
AGRÍCOLA	Tonelada máquina dia colhedora	t	583,12	590	🔴
	Tonelada máquina dia carregadora	t	409,12	350	🔴
	Perdas na colheita manual	t / ha	1,6	2,2	🟢
	Perdas na colheita mecânica	t / ha	4,4	3,5	🔴
	Tempo de queima	h	64	48	🔴
	Impurezas minerais	%	0,62	0,5	🔴
	Impurezas vegetais	%	2,16	2,3	🔴
	Eficiência de colhedoras	%	62,7	65	🔴
	Eficiência tração de transbordos	%	51,3	60	🔴
	Eficiência de carregadoras	%	48,6	60	🔴
	Eficiência tração de reboques	%	55,7	58	🔴
	Tonelada veículo dia cana inteira	t	200,8	220	🔴
	Tonelada veículo dia cana picada	t	337,3	310	🟢

Carreg



Investimento em nova colheita de cana picada

de álcool

Novo conjunto de Destilação deve dobrar produção

horas, entre o primeiro e último corpo, para, então, dar início a uma nova etapa de fermentação. Entretanto, para início dessa nova etapa, o "vinho" será centrifugado para separar a parte de "levedura" que

vai permanecer nas Dornas e participar do novo ciclo da transformação microbiológica, enquanto a segunda parte será destinada ao processo de Destilação.

Mercado favorável impulsiona investimentos na produção de álcool: fonte de energia renovável

DESTILAÇÃO

É o processo de separação do álcool, transformado na fermentação. Na primeira coluna, ocorre a separação da "vinhaça", que é utilizada na **Fertirrigação**, obtendo-se uma solução de 50% de água e 50% de álcool. Na segunda coluna, a retirada de uma parte da água forma o **Alcool Hidratado** (93%), para uso direto em veículos movidos a álcool. A terceira coluna é utilizada para separar o restante de água quando se pretende produzir o **Al-**



Reginaldo dos Santos, supervisor da Destilaria, acompanha indicadores para garantir desempenho máximo dos processos

cool Anidro (valor mínimo aceitável 99,3%), para uso como aditivo da gasolina.

Meio Ambiente - Cerca de 20% a 25% de Alcool Anidro são indicados para ajustar a combustão, diminuindo a emissão de monóxido de carbono, a poluição do ar e os impactos negativos ao meio ambiente.

lavoura

Carregamento e Transporte

Meta atual é de 8.800 toneladas por dia

Dividida em quatro frentes de colheita, duas de cana picada e duas de cana inteira, a meta atual de carregamento e transporte da divisão Agrícola totaliza 8.800 toneladas de cana por dia.

Com o objetivo de aumentar a estrutura da colheita de cana picada, no início desta safra, a Usina adquiriu 2 colhedoras, 4 tratores, 8 transbordos, 5 caminhões tipo cavalo e 4 semi-reboques.

Em setembro, a empresa investiu em mais uma colhedora, 2 tratores e 4 transbordos, que devem proporcionar, ainda nesta safra, um aumento na colheita de longa distância de cana picada de 600 toneladas por dia.

Veja a seguir as metas e os equipamentos disponíveis para cada uma das frentes de colheita:

CANA INTEIRA

Raio médio de 14 km

Meta - 2.400 toneladas por dia

Equipamentos: 5 carregadeiras, 3 tratores para reboque, 6 treminhões com capacidade de carga de 50 toneladas por viagem, 1 rodotrem e 1 cavalo para manutenção de estoque.

Raio médio de 44,5 km

Meta - 1.600 toneladas por dia

Equipamentos - 4 carregadeiras, 3 tratores para reboque e 12 caminhões terceirizados com capacidade de carga de 40 toneladas por viagem.

CANA PICADA

Raio médio de 13 km

Meta - 3.000 toneladas por dia.

Equipamentos - 5 colhedoras, 7 caminhões (tipo super treminhão) com capacidade de carga de 65 toneladas por viagem e 10 tratores com transbordos.

Raio médio de 42,5 km

Meta - 1.800 toneladas por dia

Equipamentos - 3 colhedoras, 6 caminhões (5 rodotrens e 1 treminhão) com capacidade de carga de 55 toneladas por viagem e 6 tratores com transbordos.

Colhedora deve aumentar capacidade em 600 t/dia



Desenvolvimento e capacitação profissional

Diferentes áreas recebem treinamento

A implementação de um Sistema de Gestão em Saúde e Segurança Ocupacional deve ir além do indispensável cumprimento das exigências legais. O respeito às leis, ao meio ambiente, à saúde e à segurança dos colaboradores de todas as divisões e setores da empresa devem fazer parte de um conjunto de ações integradas em favor da capacitação profissional; melhoria contínua das condições de trabalho e do relacionamento entre as pessoas.



Prevenção

Atendendo a norma que regulamenta a **Segurança em Instalações e Serviços em Eletricidade**, os profissionais que atuam na área, direta ou indiretamente, receberam treinamento nos meses de agosto e setembro, com carga horária mínima de 40 horas por turma. A implementação de medidas de controle e sistemas preventivos legais previstos na NR 10 visa a garantir a segurança e a saúde dos trabalhadores. A norma envolve processos de geração, transmissão, distribuição e consumo, incluindo etapas de projeto, construção, montagem, operação e manutenção das instalações elétricas ou qualquer trabalho realizado nas proximidades.



Relações Interpessoais

Entre os meses de junho a agosto, a área de **Segurança Patrimonial** recebeu "Treinamento Comportamental" com objetivo de aprimorar técnicas de trabalho em equipe, comunicação, liderança, auto-estima e postura profissional.

Os temas e técnicas foram desenvolvidos por meio de dinâmicas e jogos psicodramáticos estruturados e orientados pelo departamento de Recrutamento, Seleção e Treinamento (Zezé, Kleber e Lucia) com a participação do Líder da Vigilância, Pedro Gian V. da Silva, o Gian.

"O resultado foi muito positivo, principalmente, porque os participantes demonstraram grande potencial de crescimento, dedicação, aptidão, espontaneidade e bom humor", destaca a psicóloga Maria José Gonçalves, a Zezé.



Socorro

Entre 11 e 14 de agosto, colaboradores de diferentes setores da empresa foram treinados, sob a orientação do sargento Marcos Santana, do Corpo de Bombeiros de Araraquara, para prestar o **Primeiro Atendimento ao Acidentado**.

O palestrante abordou assuntos como aspectos legais do atendimento, lesões esqueléticas, ressuscitamento cardiopulmonar, emergências respiratórias, queimaduras, acidentes com animais peçonhentos, intoxicação, imobilização, traumas, entre outros.

"É muito importante compreender e

aplicar normas e critérios técnicos e legais, frequentemente associados a negligências médicas. Como esses conceitos são complicados pela variada natureza do processo de atendimento e transporte, a responsabilidade, que o profissional assume ao cuidar de um paciente, é total", analisa a enfermeira da Usina Santa Fé, Maria Suely A. de Jesus.

De acordo com Suely, a proposta é ter o maior número possível de pessoas capacitadas para atender as vítimas de acidentes de trabalho, independentemente da natureza da lesão.