

INFORMATIVO

Itaquere

Ano 2 nº 6

agor



Santa Fé



Itaquere

Números

Resultados da safra 2006/2007 e metas para 2007/2008 - pág. 4 e 5

Missão, Visão e Valores

Conceitos são definidos em workshop - pág. 5

A marca dos 2 milhões

2007 promete ser ano de grandes conquistas - pág. 6



SIPAT 2006

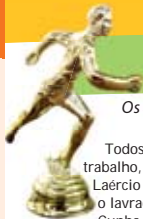
**Laboratório de
Entomologia (insetário)**

Espécies amigas: controle biológico de pragas - pág. 6

**Por que os acidentes
acontecem? - pág. 3**

Pernas pra que te quero

Os atletas Laércio e Márcio fazem do esporte uma fonte de vida



Todos os dias, depois do trabalho, o fiscal da lavoura, Laércio Ricardo, 55 anos, e o lavrador Márcio José da Cunha, 28, os dois de Borborema, encaram uma corrida de, no mínimo, 10 km pelas estradas da região. O treinamento diário é orientado por um professor, para que Laércio e Márcio participem de competições de até 21 km de distância.

“Saio da Usina e vou direto para o treino”, diz Laércio, que mescla treino, junto com o colega, de tiro (velocidade), rodagem (condicionamento), fortelex (uma mistura das duas coisas) e rampa (corrida inclinada). O fiscal da lavoura, que começou a correr aos 14 anos de idade, já está acostumado a vencer; ocupa hoje a terceira melhor colocação no Estado de São Paulo, na categoria de 50 a 60 anos. Dono de mais de 60 troféus e medalhas conquistadas com a dedicação ao esporte, tem orgulho de ser atleta e passou para o filho Derly César Ricardo, de 27 anos, que o acompanha nos treinos e nas

competições, a mesma paixão.

O novato Márcio, campeão regional e paulista de *kickboxing*, adotou o atletismo há cerca de um ano. “O esporte é uma fonte vital, dá tudo para gente, disciplina, caráter”, orgulha-se Márcio.

Nos finais de semana, os companheiros Laércio, Derly e Márcio ainda têm energia para organizar atividades esportivas e recreativas no campo municipal de futebol de Borborema e transmitir a crianças de 1 a 14 anos de idade o amor pelo esporte, um trabalho que já existe há 3 anos.



Laércio e Márcio: treino diário depois do trabalho

Um novo pensar, um novo fazer

Elaborados com a participação de nossos gerentes, coordenadores e encarregados dos setores Agrícola, Industrial e Administrativo, durante um encontro realizado em 24 de novembro, os conceitos que norteiam nossos **Missão, Visão e Valores** devem ser internalizados gradativamente por todos nossos colaboradores como parte integrante do nosso dia-a-dia. Esse processo de maturidade que visa à preparação da empresa e de seus gestores para os futuros desafios e tem como foco as pessoas (clientes, colaboradores e sociedade) procurou responder as seguintes perguntas: Nossa empresa existe para que? Onde nossa empresa quer chegar? Quais são as regras e condutas para atingirmos nossa missão e visão? Com esses questionamentos diários e com esforço conjunto vamos *Produzir energia renovável com sustentabilidade e satisfação para nossos clientes; Ser referência em qualidade, produtividade e atuar de forma ética e competitiva e Assegurar o bem-estar coletivo da organização e da sociedade, com ética e comprometimento para uma boa qualidade de vida.* Unidos e motivados vamos romper dificuldades e promover um novo pensar e um novo fazer em que todos são responsáveis.

E, assim, vamos, a cada dia, propiciar uma organização eficiente, eficaz e efetiva, desenvolvendo colaboradores; racionalizando custos; viabilizando resultados; satisfazendo clientes; visando à perpetuidade. Sempre promovendo a troca de experiências, o diálogo como forma de integração e interação entre as pessoas e os processos.

O maior patrimônio de nossa empresa são as pessoas; os conhecimentos, as habilidades e as atitudes que cada um aplica no desenvolvimento de seu trabalho.

Muito obrigado a todos!

Roberto Malzoni Filho
Diretor Presidente

Cesta de Natal

Como já é tradição no final da safra, todos os colaboradores da Usina Santa Fé receberam uma Cesta de Natal e um panetone, entre os dias 4 e 8 de dezembro, para comemorar com a família as festas de final de ano.



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 Hespanholo. Assistente Social: Luz Marina Holzhausen. Coordenação editorial: TG3 Comunicação. Tel.: 16 3384 6750. Jornalista responsável: Fernanda Helene (Mtb 28.187). Reportagem: Fernanda Helene. Edição: Célió Gardini. Arte gráfica e diagramação: Alexandra Mariani e Adriano Meira. Fotos: TG3 Comunicação. Ilustração: Ricardo Valzoni. Impressão e fotolito: São Francisco Gráfica e Editora.

SIPAT 2006: Por que os acidentes acontecem?

Situações do dia-a-dia ilustram bons e maus hábitos

"Por que os acidentes acontecem?" foi o tema da Semana de Prevenção de Acidentes de Trabalho – SIPAT 2006, realizada de 4 a 8 de dezembro, que integrou, pela primeira vez, colaboradores da Indústria e da Agrícola, reunindo cerca de 2 mil pessoas.

Comandada por um palestrante e dois atores de uma empresa especializada em treinamento, a exposição procurou trazer situações do dia-a-dia para dar exemplos de bons e maus hábitos. Foram abordadas questões como, achar que acidente só acontece com os outros; reação e pró-ação; fatores que podem levar ao acidente; hábitos errados; deixar ao acaso; realizar atividade com dúvidas, entre outras.

De acordo com a filosofia de trabalho da equipe de segurança da Usina, não existe separação entre vida profissional e pessoal. "A pessoa que tem maus hábitos fora da empresa, mais cedo ou mais tarde,

irá comprometer também a sua vida profissional", alerta Camacetti, Técnico de Segurança. Portanto, segundo ele, o primeiro passo é identificar posturas inadequadas e promover a mudança, adotando um comportamento positivo e hábitos seguros dentro e fora da empresa.

Saber trabalhar em equipe; estar sempre disponível para ajudar o colega; solicitar ajuda quando necessário; participar das atividades e programas de qualidade de vida oferecidos pela empresa; utilizar sempre corretamente e conservar os EPIs e o ambiente de trabalho; preservar o meio ambiente, evitando o desperdício e economizando sempre que possível; estar sempre aberto a mudanças, novas idéias e conhecimentos; respeitar todas as pessoas da sua convivência, independentemente do cargo ou posição que ocupem; saber assumir erros e responsabilidades são exemplos de atitudes que contribuem para o crescimento



Atores mostram a importância do uso correto dos EPIs

pessoal e profissional, tornando as pessoas melhores e mais felizes. Sempre é tempo de começar a mudança.

Diálogo com foco no desenvolvimento

Ferramenta aproxima gestores e colaboradores

Foi implementado, no mês de novembro, um piloto (teste) de uma ferramenta que avalia o desempenho dos colaboradores. O objetivo é criar oportunidades de diálogo entre gestores e colaboradores e obter informações para o levantamento de necessidades de treinamento. Para possibilitar uma implantação tranquila, todos os gestores (gerentes, coordenadores, encarregados e líderes) foram preparados para realizar as avaliações. Nesta primeira etapa, foram realizadas cerca de 500 avaliações, que serão analisadas pelo setor de Recursos Humanos, para posterior planejamento dos treinamentos na empresafra.

Segundo a responsável pelo processo, a Analista de Recrutamento e Desenvolvimento, Maria José, a experiência é muito importante porque coloca gestores e colaboradores frente a frente para discutir desenvolvimento profissional. "No próximo ano,

nosso objetivo é atingir 100 % de nossos colaboradores", diz Zezé.

Competências avaliadas:

NÍVEIS	OPERACIONAL, TÉCNICO E ADMINISTRATIVO	LIDERANÇA
COMPETÊNCIAS PESSOAIS	Trabalho em Equipe	Trabalho em Equipe
	Foco em Resultados	Foco em Resultados
	Proatividade	Proatividade
		Comunicação
COMPETÊNCIAS TÉCNICAS		Liderança
	Conhecimento Específico da Função	Conhecimento Específico da Função
	Foco em Qualidade, Meio Ambiente e Segurança do Trabalho	Foco em Qualidade, Meio Ambiente e Segurança do Trabalho
	Melhoria Contínua	Melhoria Contínua
		Planejamento, Análise e Controle

Competência é o conjunto de conhecimentos, habilidades e atitudes do colaborador.

Resultados da safra 2006/2007 e Metas para 2007/2008

	INDICADORES	Metas da safra 2006/2007	Resultados da safra 2006/2007	Metas para 2007/2008
INDÚSTRIA	Açúcar produzido (t)	148.000	165.000	195.000*
	Alcool anidro (m ³)	38.000	22.700	25.000*
	Alcool hidratado carburante (m ³)	8.000	21.100	30.000*
	Unicops produzida (unidade)	4.352.000	4.708.062	5.582.500
	Bagaço vendido (t)	50.000	60.790	75.000
	Moagem dia (t)	8.400	8.662	10.800
	Rendimento unicop (unicop/ t cana)	2,72	2,76	2,75
	Eficiência industrial relativa (%)	95,00	94,06	95,00
	Eficiência indústria CTC (%)	87,50	87,24	87,80
	Pol da torta (%)	1,00	1,08	1,00
AGRÍCOLA	Extração reduzida geral (%)	96,60	96,40	96,80
	Aproveitamento de tempo industrial (%)	90,00	89,91	90,00
	Volume de cana moída (t)	1.600.000	1.705.738	2.030.000
	Volume de cana moída (t) = própria	1.150.000	1.120.770	1.330.000
	Volume de cana moída (t) = terceiros	450.000	584.968	700.000
	Volume de cana moída (t) manual crua	30.000	38.734	40.000
	Volume de cana moída (t) manual queimada	765.000	735.647	790.000
	Volume de cana moída (t) mecanizada crua	805.000	931.356	1.200.000
	TCH por estágio de corte (t/ha) 12 m	98,00	100,25	100,00
	TCH por estágio de corte (t/ha) 18 m	125,00	107,62	117,00
	TCH por estágio de corte (t/ha) 2 cortes	92,00	97,16	98,00
	TCH por estágio de corte (t/ha) 3 cortes	82,00	80,83	83,00
	TCH por estágio de corte (t/ha) 4 cortes	72,00	75,79	77,00
	TCH por estágio de corte (t/ha) 5 cortes	65,00	65,35	70,00
	TCH por estágio de corte (t/ha) 6 cortes	80,00	69,77	65,00
	TCH por estágio de corte (t/ha) 7 cortes	72,00	79,83	65,00
	TCH por estágio de corte (t/ha) + 7 cortes	70,00	91,53	85,00
	Tonelada cana por ha - geral	84,50	84,27	85,00
	PCC (%)	15,00	14,99	14,80
	ATR (%)	144	148,00	145,00
	Tonelada máquina dia colhedeira	590	541,49	570,00
	Tonelada máquina dia carregadeira	350	396,20	400,00
	Perdas na colheita manual (t/ha)	2,20	1,60	1,50
	Perdas na colheita mecânica (t/ha)	3,50	4,10	3,80
	Qual. matéria prima - tempo de queima (h)	48,00	65,28	58,00
	Qual. matéria prima - impurezas minerais (%)	0,50	0,78	0,70
	Qual. matéria prima - impurezas vegetais (%)	2,30	1,92	2,00
	Absenteísmo (%)	6,00	4,80	4,50
	Eficiência de colhedeiros (%)	65,00	57,71	60,00
	Eficiência de transbordo (%)	60,00	51,30	55,00
Eficiência carregadeiras (%)	60,00	48,60	52,00	
Eficiência tração de reboques (%)	58,00	55,70	58,00	
Tonelada veículo dia cana inteira	220	192,00	205,00	
Tonelada veículo dia cana picada	310	316,22	320,00	
Tonelada homem dia	9,50	8,38	8,50	

Obs.: * As metas assinaladas dependerão da demanda do mercado de açúcar e álcool.



MISSÃO (nossa missão)
Produzir energia e
fornecer satisfação

VISÃO (onde nos vemos)
Ser referência e
atuar de forma ética

VALORES (nossos valores)
Respeitar a missão
e a sociedade
Asssegurar o desempenho para uma melhor vida



Novos desafios

Workshop marca posicionamento e direciona atuação da empresa

Com objetivo de complementar o processo do Novo Modelo de Gestão, a empresa promoveu, em 24 de novembro, um encontro entre gerentes, coordenadores e encarregados dos setores agrícola, industrial e administrativo, no Hotel Fazenda Salto Grande, em Araraquara. O Novo Modelo de Gestão visa à preparação da empresa e de seus gestores para os futuros desafios e tem como foco as pessoas (clientes, colaboradores e sociedade).

Coordenado pelo gerente de Recursos Humanos, José Carlos de Lima, o encontro pautou os seguintes temas:

Definindo nossos desafios e o processo de mudança / Rompendo paradigmas (costumes), um novo pensar e um novo fazer / Liderança - a chave para o sucesso / Colaboradores competentes e motivados fazem a diferença / Equipe atuante assume desafios, soluciona problemas e demonstra autoconfiança / Da centralização do poder

para distribuição do poder => todos são responsáveis / De foco nos produtos para foco nas pessoas (clientes, colaboradores e sociedade).

Também foram reforçadas estratégias de administração para propiciar uma organização eficiente e mais produtiva - estruturada e organizada, racionalizando custos; eficaz - viabilizar resultados, e efetiva - satisfazer clientes e desenvolver os colaboradores, visando à perpetuidade. O processo de comunicação foi destacado como forma de integração e interação entre os processos.

Após a apresentação dos temas em pauta, os gestores se reuniram para definir as frases que norteiam a Missão, Visão e os Valores da empresa.

"Esses conceitos foram aprovados pela diretoria no *workshop*, realizado em 1º de dezembro, e devem ser internalizados na nossa empresa, fazendo parte integrante do nosso dia-a-dia", espera Lima.

...a empresa existe para que?)
...a renovável com sustentabi-
...para nossos clientes.

...ossa empresa quer chegar?)
...em qualidade, produtividade
...ética e competitiva.

...gras e condutas para atingir-
...e visão)

...m-estar coletivo da organiza-
...e, com ética e comprometi-
...a qualidade de vida.

Números

Workshop divulga resultados da safra 2006/2007 e define metas para 2007/2008

A Usina Santa Fé realizou um *workshop* (reunião de trabalho) no dia 1º de dezembro, no Hotel Fazenda Salto Grande, em Araraquara, com o objetivo de apresentar os resultados da safra 2006/2007 e definir as metas para a próxima safra. O gerente de Recursos Humanos, José Carlos de Lima, abriu as apresentações, destacando os importantes avanços e mudanças mais recentes na empresa. Em seguida, gerentes e coordenadores expuseram os resultados de suas respectivas áreas.

O gerente João Giro, o coordenador de Controle Agrícola e Manutenção Automotiva, Francisco Sylvio Malzoni Gavotti, e o coordenador de Produção, João Freitas, falaram sobre a área Agrícola. O gerente da Indústria, Acir Jardim, e o gerente de Controle de Qualidade, Cláudio Câmara, apresentaram os resultados na área Industrial. Sobre Controladoria, falaram o gerente Wellington Furtado Pimenta Neves, o responsável por Orçamento e Custos, Antonio Campanhão, e o consultor financeiro, João Hespanholo. O gerente Doraci Gonçalves, falou sobre a área de vendas. A bióloga Luciana Hespanholo apresentou os trabalhos no setor de Gestão Ambiental e também os projetos para o futuro.

Após as apresentações, seis grupos de 12 pesso-

as se reuniram para discutir as metas para a safra 2007/2008. (veja tabela na página ao lado).

O diretor presidente Roberto Malzoni encerrou o *workshop* agradecendo, em nome da empresa, o empenho de todos os colaboradores nesta safra que considerou excelente. Ele reforçou a importância que a empresa tem dado à valorização das pessoas com as seguintes palavras: "o maior patrimônio de nossa empresa são os nossos colaboradores e os conhecimentos que cada um aplica no desenvolvimento de sua função".

Na oportunidade, a diretoria também validou as frases que representam a missão, visão e os valores da empresa, definidas em *workshop* institucional, realizado em 24 de novembro.



Empresa recolhe medicamentos fora de uso

Campanha atua na prevenção de riscos à saúde

Remédios dentro de casa que não estão mais sendo utilizados, fora do prazo de validade ou sem condições de uso podem ser um perigo à saúde, principalmente quando ficam ao alcance das crianças.

No período de 27 de novembro a 15 de dezembro, o ambulatório da Usina Santa Fé promoveu o recolhimento entre os colaboradores da empresa e, também na comunidade, de medicamentos fora de uso. A campanha

é um primeiro passo para evitar usos inadequados como a automedicação e medicação de outras pessoas sem orientação médica, uso de remédios vencidos ou impróprios.

"Na hora da dor, a pessoa acaba tomando qualquer coisa e correndo riscos", alerta a técnica em enfermagem, Maria Helena Domingos, uma das responsáveis pela campanha. Segundo ela, uma outra questão importante apontada é que as pessoas, por algum motivo, interrompem o tratamento no meio do caminho. "Os medicamentos que mais apareceram nesta situação foram os de controle de doenças crônicas. Queremos investigar por que isso acontece e orientar da melhor forma possível", propõe Maria Helena.

Os medicamentos recolhidos, de uso hospitalar, que apresentaram boas condições foram doados à Santa Casa do município de Nova Europa, e aqueles que estavam vencidos ou impróprios foram encaminhados para o incinerador de lixo hospitalar de Ibitinga.

A marca dos 2 milhões

2007 promete ser ano de grandes conquistas

A Usina Santa Fé encerrou a safra em novembro com produção e qualidade que superaram as expectativas, e já se prepara para a safra 2007 com previsão de moagem acima de 2 milhões de toneladas de cana, um crescimento de quase 20%. De acordo com o gerente industrial, Acir Jardim, chegar a esse patamar representa um grande passo e um orgulho para qualquer Usina. "Um objetivo que antes parecia tão distante passa a ser a nossa nova realidade para 2007", comemora o gerente. "Para isso, estamos equalizando a indústria com investimentos em diversos setores", conclui. Veja quais são eles:

- um terno de moenda 47" x 88" e otimizações em bombea-

mentos, transportadores e acionamentos permitirão processar 12.000 toneladas / cana / dia;

- um evaporador de caldo 3.000 m², duas centrifugas de açúcar e otimizações em secador de açúcar, aquecimento de caldo, bombeamentos e energia elétrica devem proporcionar uma capacidade de produção de até 30.000 sacos de açúcar / dia;

- um conjunto de destilação e mais um corpo de fermentação permitirão uma produção de 500.000 litros de álcool / dia;

- um depósito para 20.000 m³ de álcool e um depósito para 1 milhão de sacos de açúcar complementarão o atendimento dessa nova produção.

Indústria investe em diversos setores

Futuro melhor

Em parceria com a Escola Estadual Professora Luzia de Abreu, a Usina Santa Fé iniciou em setembro o projeto "Conhecendo as profissões", para cerca de 70 alunos de duas classes do Ensino Médio da cidade de Nova Europa.

O objetivo maior do projeto, segundo a professora Roseli de Oliveira Buzza, uma das principais incentivadoras, é criar condições para o aluno amadurecer sua vocação e escolher que escolher uma profissão e entrar num curso técnico ou numa faculdade não é um bicho de sete cabeças.

O que gera insegurança, segundo Roseli, é que cerca de 95% dos alunos, em fase de conclusão do Ensino Médio, ainda não escolheram a profissão e os que escolheram têm muitas dúvidas. O primeiro passo para ajudar os alunos a vencerem a falta de perspectiva quanto ao futuro profissional foi identificar as profissões que eles tinham curiosidade conhecer.

A partir daí, a professora entrou em contato a assistente social da Usina Santa Fé, Luz Marina, que já havia pensado em implantar uma ideia parecida no Cecoi, e surgiu o programa de palestras ministrado por profissionais de diferentes áreas da Usina sobre as suas profissões e atuações na empresa. Entre elas, engenharia civil (Caracciolo), mecânica (Acir) e de produção (Cláudio) agronomia (Sílvio Malzoni), administração de empresas (Renato Eleutério), biologia (Luciana), zootecnia (Vivian), psicologia (Zezé), recursos humanos (Lima) e serviço social (Luz Marina).

As palestras e a visita à empresa, para conhecer melhor e, na prática, o trabalho desses profissionais, mudaram o

ânimo dos alunos. "Eles se identificaram com as dificuldades dos profissionais da Usina perceberam que tem como chegar lá e quanto campo de trabalho existe aqui pertinho", comemora a professora. O projeto gerou grande interesse e movimentou a procura dos alunos envolvidos por vestibulares e cursos

técnicos para 2007.

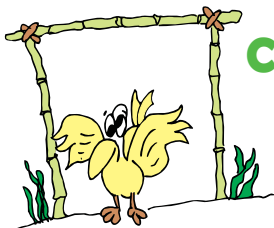
Outra visão que ficou mais clara com o projeto foi a de que o mercado de trabalho também absorve profissionais de nível técnico e não só os de nível superior. "Eu também aprendi muito", revela Roseli, que achava a faculdade a única saída para conseguir um emprego melhor. Os cursos técnicos podem ser um bom começo para a primeira oportunidade no mercado de trabalho e depois pode se pensar na faculdade com calma.

Os alunos que participaram do projeto e prestaram o vestibular da Unicamp ficaram surpresos com as várias questões da prova ligadas ao trabalho no campo e ao mercado de cana-de-açúcar. Eles ficaram à vontade para responder às perguntas, graças à oportunidade que tiveram de conhecer de perto o trabalho da Usina.

"Conhecendo as profissões" incentiva alunos do Ensino Médio



Profissionais da Usina falam de suas atividades na empresa



Caldeira vence 4º Torneio de Futebol

Jogos reuniram 17 seções da empresa



O 4º Torneio de Futebol de Confraternização, realizado em 26 de novembro, no campo do Cecoi, reuniu 17 seções da empresa e cerca de 200 colaboradores, entre lavradores, tratoristas, motoristas e líderes de setor da Agrícola e da Indústria. A chuva não atrapalhou o pique dos jogadores que se mantiveram firmes em campo até a partida final.

De acordo com o coordenador do evento, o líder da Manutenção, Mauro de Oliveira Leitão, o principal objetivo do torneio é fazer com que as pessoas que trabalham em áreas diferentes da empresa tenham oportu-

nidade de se conhecerem. "É uma forma de entrosar o pessoal", explica Mauro.

Ao todo foram 16 jogos que resultaram na vitória do time da Caldeira. O segundo lugar ficou com a equipe da Moenda; o terceiro, com a do Salão de Açúcar e o quarto, com o time da Lavoura. O melhor jogador foi o colaborador da Moenda, Bonete, e o melhor goleiro, Leandro, da Lavoura. As equipes vencedoras foram premiadas com medalhas e troféus. O evento contou com o apoio da assistente social, Luz Marina.





Santa Fé inaugura Laboratório de Entomologia (Insetário)

Controle biológico é a melhor forma de combater pragas

Foi inaugurado, em 17 de outubro, o novo Insetário da Usina Santa Fé. O local, que conta com uma equipe de nove pessoas, dividida em dois laboratórios, totalmente separados e higienizados para evitar contaminação, é destinado a produzir agentes de controle biológico conhecidos como *cotesia* (vespinha) e fungo *metarhizium*.

A broca da cana-de-açúcar é uma das principais pragas dos canaviais, podendo causar uma redução do teor de sacarose de até 10%. Pesquisas mostram que, no passado, a broca chegou a causar prejuízos de US\$ 100 milhões, só no Estado de São Paulo. Antes da implantação de seu insetário próprio, a Usina Santa Fé fazia o controle biológico da broca com a utilização da *cotesia flavipes* de laboratórios da região.

“O controle biológico é a melhor forma de não agredir o meio ambiente, além de ser de fácil aplicação, eficiente e gerar um custo menor”, diz a zootecnista Vivian Gavotti, responsável pelos novos laboratórios da empresa.

De acordo com Vivian, a estimativa da empresa é atingir uma área de 11 mil hec-

tares por ano de plantação de cana-de-açúcar com a liberação de *cotesia*.

O corte da cana crua acarretou algumas mudanças na fauna e na flora dos canaviais; uma delas foi o aumento da incidência de uma praga, considerada secundária, que passou a causar sérios danos: a cigarrinha da raiz. Estes insetos podem ser controlados por meio de queimadas, produtos químicos e/ou controle biológico com a liberação de um inimigo natural: o fungo *metarhizium*. Como este fungo é um agente que já existe na natureza, sua liberação maciça de esporos não causa danos ao meio ambiente, não é tóxica e é de fácil aplicação.



Notícias do CECOI

Cinema e lanchonete

Entre os dias 5, 6 e 7 de dezembro, todos os integrantes do Cecoi que tiveram 100% de presença durante o ano foram premiados com uma sessão de cinema e um lanche no shopping. Em 2006, 180 crianças participaram do passeio.

Solidariedade

No dia 19 de dezembro, meninos e meninas do Cecoi visitaram uma casa de repouso e um orfanato de Ibitinga e, no dia 20, uma casa de repouso de Tabatinga. A visita, com direito a presentes e Papai Noel, é o momento desses jovens conhecerem a realidade destas instituições e exercerem a solidariedade.

Festa de Natal

Realizada em 16 de dezembro, a grande Festa de Natal, que marca o encerramento das atividades do Cecoi, foi uma oportunidade para os alunos dos cursos de dança e de música apresentarem seus trabalhos, e também para premiação do último Concurso de Redação do ano. Os 12 vencedores do Concurso receberam um relógio cada um. O Papai Noel da festa foi recebido pelo Coral do Cecoi. Um bolo recheado de quase dois metros decorou a mesa do evento. Os professores e colaboradores voluntários da Casa receberam uma cesta de Natal e um panetone com embalagem especial.

