

INFORMATIVO

# itaquerê

Ano 9 | n° 23 | Outubro de 2013



Santa Fé

açúcar



itaquerê



## Jacques Miocque

Conheça a importância do pesquisador francês para a Usina Santa Fé e todo setor sucroalcooleiro (pág. 5)



### SMART CRUISE

Um ganho em economia e qualidade na colheita (pág. 6)



### VOLUNTÁRIOS DO CECOI

Um exemplo de doação (pág. 3)



## JACQUES MIOCQUE, UM AMIGO, UM EXEMPLO

Em todas as instâncias de nossas vidas, encontramos pessoas marcantes pelo caminho. Para a história da Usina Santa Fé, o engenheiro agrônomo francês Jacques Miocque foi uma dessas pessoas.

Com seu olhar antenado afora de qualquer fronteira e por sua disposição de estar sempre aprendendo, Miocque conseguiu, com sua determinação e sensibilidade, gerar ideias que revolucionaram o cenário do setor sucroalcooleiro no Brasil.

“Professor Mioque”, como era carinhosamente chamado o grande mestre aqui na Usina, esteve ao nosso lado por mais de 20 anos. Aqui ele encontrou um terreno fértil, tanto técnico quanto humano, para por em prática seus experimentos. E o que ganhamos em troca foi uma fabulosa experiência que nos enriqueceu de conhecimentos e de exemplos sobre como buscar, sempre, o melhor.

Esta edição de nosso informativo presta uma saudosa homenagem a este grande homem, que tanto contribuiu para o nosso crescimento, nos ensinando muito do que sabemos sobre produtividade agrícola aliada à sustentabilidade e cuidados ambientais.

Boa leitura!

## Receita da Tânia

### BERINJELA EM CONSERVA DE FORNO



Tânia Ferreira Lopes (assistente administrativo)

#### Ingredientes

- 5 berinjelas
- 1 pimentão verde cortado em tiras
- 1 pimentão amarelo cortado em tiras
- 5 dentes de alho
- ½ copo de vinagre
- 4 colheres de azeite
- 2 colheres de orégano
- 2 cebolas grandes cortadas
- Sal e Louro a gosto



#### Modo de Preparo

- Cortar as berinjelas em tiras e colocar na água para não escurecer. Após cortadas escorra a água;
- Em uma assadeira untada com óleo, colocar as berinjelas e por cima delas colocar os pimentões e as cebolas cortadas;
- Cubra com papel alumínio e leve ao forno por 40 minutos;
- Após os 40 minutos, retirar o papel alumínio e acrescentar o vinagre, o orégano, sal, louro e o alho frito no azeite;
- Levar ao forno sem o papel alumínio por mais 20 minutos.

*Obs.: Se quiser, pode colocar uva passa depois de pronto.*

#### NOTA

## ACONTECEU!

A Homenagem “Dia dos Pais” ocorreu nos dias 09, 10 e 11 de agosto no refeitório da Usina e motomecanizada, campo de aviação e na base de Ibitinga.

Os pais assistiram à apresentação da peça “Nunca é tarde para se arrepender”, com o grupo Cia de Comédia Riso.com.



## Venha fazer parte da nossa Equipe!

A USINA SANTA FÉ ESTÁ CONTRATANDO pessoas com necessidades especiais.

Veja abaixo algumas vantagens e benefícios.

- Convênio Médico da Unimed.
- Refeições (Almoço e Jantar)\*.
- Plano Odontológico.
- Ticket Alimentação.
- Seguro de Vida.
- Transporte Gratuito.
- Convênios com Farmácias.
- Parcerias com Instituições de Ensino.
- Participação nas Metas e Resultados.
- Bolsa de Estudo\*.
- Desenvolvimento Profissional.
- Oportunidades de Crescimento.
- Recrutamento Interno.
- Projetos de Formação de Mão de Obra.
- Desconto no Abastecimento de Álcool\*.

\*Obedecendo às normas e procedimentos da Empresa.

Envie seu currículo para o e-mail [rhstafe@usinasantafe.com.br](mailto:rhstafe@usinasantafe.com.br)

Diretor Presidente: Roberto Malzoni Filho.  
Diretor Comercial: Eduardo Ferraz Malzoni.  
Diretor Industrial: Fernando Luiz de Mattos Oliveira.  
Diretor de Gestão: Antonio Carlos Alves Miani.  
Diretor Agrícola: Francisco Sylvio Malzoni Gavotti.

Coordenação Interna - Gerente de RH: Maria José Gonçalves Gomes.  
Coord. de Projetos Sociais: Luz Marina Gallinari Holzhausen.  
Analista de Treinamento e Desenvolvimento: Maria Lúcia Alves da Silva.

Coordenação Editorial, Projeto Gráfico, Diagramação e Fotos: TG3 Comunicação. Tel.: 16 3384 6750. Impressão: São Francisco Gráfica. Tiragem: 2.200 exemplares.  
Distribuição Gratuita.





# CECOI: UM LUGAR DE AMOR E DOAÇÃO

## ALÉM DE PROFESSORES E FUNCIONÁRIOS CONTRATADOS, 34 VOLUNTÁRIOS DÃO VIDA AO CENTRO

Voluntário é a pessoa que, motivada por valores de participação e solidariedade, doa seu tempo, trabalho e talento para causas de interesse social e comunitário que possam melhorar uma realidade ou beneficiar a comunidade em que vive. Existem voluntários para tudo, no mundo todo, muitos deles aqui bem pertinho de nós, e com certeza você conhece algum.

Há 13 anos atendendo crianças e jovens de Nova Europa e região, o Centro de Convivência Itaquerê – CECOI – é um lugar que une duas forças, a iniciativa empresarial e a boa vontade da comunidade: de um lado a Usina Santa Fé, que disponibiliza prédio, transporte, apoio financeiro e toda a infra-estrutura necessária; de outro lado, um grupo de voluntários hábeis e comprometidos, que se dispõem a ensinar centenas de alunos anualmente.

Flávio Vinícius da Silva Oliveira, o Flavinho, tem 18 anos, frequenta o Cecoi desde os oito e desde o ano passado atua como voluntário ensinando sua grande paixão: o Free Step, um estilo de dança de rua. Para ele, que trabalha como ajudante de eletricista durante a semana, estar no Cecoi aos sábados é uma grande satisfação. “Dançava na rua nas festas da cidade e percebia que a criançada ficava olhando,

então ofereci minhas aulas”, comenta, afirmando também que o Cecoi é um lugar de incentivo e sem preconceitos. “Aqui é nossa segunda casa e a diretora Neliza é como uma mãe para nós”, conclui, dividindo a ideia com seu colega Janielton Ramon de Oliveira dos Santos, também voluntário. Janielton tem 15 anos e ensina futebol de salão. Ele também estudou no Cecoi e tem o incentivo da família para estar lá todos os dias, desde o ano passado. “As pessoas aqui me ajudaram muito e agora é minha vez de ajudar também, o ambiente entre os voluntários é maravilhoso”, diz ele, comentando que se diverte e aprende muito enquanto ensina.

Outro voluntário, este já veterano no Cecoi, é Miguel Rubens Gonçalves, mecânico de manutenção da Usina. Ele dá aulas de mecânica de automóveis aos sábados para uma turma de 40 alunos. São aulas teóricas, o curso é apostilado e dura 50 horas. Miguel entrou em 2006 para substituir um professor e acabou ficando por ter gostado da experiência de ensinar. “Tenho prazer de estar no Cecoi e acho que ganho muito como ser humano, pela amizade, pelo convívio”. Quanto ao curso, Miguel acredita que ele “desperta vocações para a carreira”.

“Sem os voluntários, o Cecoi não existiria”. Esta frase, dita por Juliana Lopes da Silva, auxiliar de laboratório

da Usina e professora de dança do Cecoi aos sábados há seis anos, ilustra bem a importância do voluntariado. Pelo Cecoi, já passaram mais de 200 voluntários em todos esses anos, e há sempre lugar para quem queira partilhar o que sabe. Caso você tenha interesse, procure a diretora Neliza Neves e informe-se.

**“Tenho prazer de estar no Cecoi e acho que ganho muito como ser humano, pela amizade, pelo convívio”.**



Miguel Rubens Gonçalves



Juliana Lopes da Silva



#voluntários em passeio



# CIDADE GANHARÁ UM GRANDE CENTRO EDUCACIONAL

## USINA SANTA FÉ E PREFEITURA SE UNEM EM PROL DA COMUNIDADE

Usina Santa Fé e prefeitura de Nova Europa assinaram a doação de uma área de 3.360 metros quadrados para a construção da nova creche-escola da cidade. A creche, que já estava com projeto aprovado em convênio com o Governo do Estado, dependia da disponibilidade de área própria no município para começar a construção.

Ao todo, a Usina doou 15 mil metros quadrados dentro do Conjunto Habitacional Santa Fé. O espaço vai abrigar um grande Centro Educacional, com escola, creche, biblioteca e um Centro de Convivência. O Governo construirá, em curto prazo, a creche e a escola. A Usina vai arcar com a construção do restante do Centro, a biblioteca e o Centro de Convivência, que vai abrigar o Cecoi. Dessa forma as crianças atendidas atualmente na área da Usina não precisam sair da área urbana para usufruir de seus benefícios. A nova biblioteca terá um prédio e vai contar com toda infraestrutura necessária para atender jovens e adultos.

Essa parceria entre Governo Municipal e a Santa Fé existe informalmente desde que a Usina começou a operar em 1925, primeiro com a família Magalhães e a partir de 1972, com a família Malzoni. Muito tem sido feito pela iniciativa privada em prol da população local, o próprio Conjunto Habitacional onde será construído o Centro Educacional foi guiado em área doada pela Usina.



fotos: Ernesto Schmidt

Dirigentes do Governo Municipal e da Usina Santa Fé reunidos para selar parceria

## Segurança

# ÔNIBUS VESTIÁRIO DÁ UM BANHO DE SEGURANÇA

## INICIATIVA DA USINA SANTA FÉ ATENDE AO SETOR DE APLICAÇÃO DE AGROTÓXICOS

O Ônibus Vestiário Móvel é mais uma novidade que agrega conforto e segurança aos trabalhadores na aplicação de agrotóxicos dos canaviais.

De acordo com o coordenador de Segurança e Medicina Trabalho,

Edson Aparecido Camaceti, “a iniciativa faz parte do programa ‘Praticando Segurança no Trabalho’ desenvolvido pela Usina Santa Fé, que já implantou muitos outros benefícios aos trabalhadores de todos os setores”.

O ônibus, equipado com cinco duchas, toalhas, sabão líquido, água potável, pia e papel toalha, atende aos trabalhadores diretamente no campo, em suas frentes de trabalho. Ao chegar ao trabalho, todos recebem conjuntos hidrorrepelentes compostos por calça, blusa e touca, além de botas de PVC, luvas nitrílicas, respirador e óculos de segurança. A função dos

EPIs citados é impedir que a névoa proveniente da aplicação dos agrotóxicos entre em contato com a pele e via respiratória do aplicador. Ao final do expediente, depositam os EPIs em compartimentos isolados e tomam banho, saindo do trabalho sem risco de contaminação.

Aliado a esta ação frente aos riscos da atividade, a empresa esta desenvolvendo um estudo técnico científico que tem como objetivo avaliar as condições de segurança na aplicação de agrotóxicos e a adequação dos equipamentos de proteção individual utilizados, propondo melhorias para essa operação.





# JACQUES MIOCQUE, UMA VIDA PELA CANA-DE-AÇÚCAR

## USINA SANTA FÉ CONTRIBUIU PARA OS ESTUDOS DO PESQUISADOR FRANCÊS

Com a crise do petróleo e a necessidade urgente de se estabelecer uma fonte de energia renovável para a movimentação da frota automotiva brasileira, a cana-de-açúcar ganhou destaque no final da década de 1970 e virou alvo de intensas pesquisas e programas científicos, como o Proálcool.

Neste cenário, a Usina Santa Fé atuou como um grande campo de experimentos, contribuindo efetivamente para o que seria uma verdadeira revolução na cadeia produtiva da cana-de-açúcar. Foi quando, em 1979, chegou aqui o renomado engenheiro agrônomo francês Jacques Miocque, especialista em genética,



Dr. Roberto, Dr. Miocque e João Giro no ano de 1985



Livro publicado pela Embrapa com estudos realizados por Dr. Jacques Miocque

estatística experimental, ecologia e tratamento de águas residuais.

Miocque coordenou o programa de melhoramento genético da cana-de-açúcar da Coopersucar, foi sócio fundador da Sociedade de Técnicos Açucareiros e Alcooleiros do Brasil e teve cerca de 58 trabalhos científicos publicados, dentre outras grandezas de seu currículo.

Na Usina Santa Fé, ele implantou e conduziu vários projetos envolvendo desde rotatividade dos canaviais e experimentações com variedades que ele trazia do mundo todo até irrigação e melhorias na adubação. Foram mais de 20 anos de trabalho, e seus ensinamentos foram decisivos para que a Usina Santa Fé, atualmente, seja um modelo de produtividade agrícola.

Muitas pessoas da Usina trabalharam muito próximas a ele, dentre eles

o gerente agrícola João Giro, que fala com emoção do grande mestre: “Tudo o que aprendi foi com ele, Dr. Miocque foi meu grande professor; confiávamos nele plenamente e apoiávamos todos os seus experimentos”.

Segundo seus amigos na Usina, Jacques Miocque tinha uma cultura privilegiada, falava quatro idiomas, andava o dia inteiro no campo e seu conhecimento não se limitava à cana-de-açúcar.

Jacques Miocque faleceu em junho de 2013 e, nas palavras de João Giro, será lembrado sempre não só pela grande importância de seu trabalho no setor sucroalcooleiro, mas também como exemplo de dedicação, inteligência e humanidade.

Veja nas próximas edições

**“USINA SANTA FÉ INVESTE EM NOVOS PRODUTOS:  
CO-GERAÇÃO E ETANOL DE 2ª GERAÇÃO”**



# COLHEDORAS ECONOMIZAM COM "SMART CRUISE"

## USO DO SISTEMA É MAIS UM PONTO PARA A QUALIDADE NA USINA SANTA FÉ

Produzir mais, com menor custo e maior qualidade, é a meta de toda empresa que deseja manter-se competitiva no mercado. E a Usina Santa Fé não é uma exceção.

Com 98% de sua colheita mecanizada, as áreas de planejamento e

qualidade agrícola da Usina encontram mais uma forma de economizar. Uma avaliação minuciosa apontou que a utilização do software *Smart Cruise* nas colhedeiras modelo A8800 da Case geram não só sensível economia de combustível, mas também redução na manutenção das máquinas, devido ao maior controle na rotação dos motores.

Das 36 colhedoras que estão em operação nesta safra, 14 possuem o *Smart Cruise*. Os testes contaram com a colaboração dos operadores e o resultado é uma economia média de 5,93 litros de combustível por hora, o que representa uma redução de 14%.

Basicamente, o sistema funciona assim: em situações em que a demanda de carga é menor, o *Smart Cruise* ajusta automaticamente a rotação de tra-

**"Das 36 colhedoras em operação nesta safra, 14 possuem o Smart Cruise."**

balho da colhedora com base na carga que está sendo exigida pela operação. O sistema também controla o consumo em situações de ociosidade da máquina, ou seja, caso a colhedora fique parada por mais de 15 segundos, ou em quando estiver sendo manobrada, terá automaticamente sua rotação reduzida. "É uma economia representativa para a empresa; as máquinas já possuíam esse recurso, mas não estava sendo utilizado", relata o analista de planejamento agrícola, José Carlos Monteiro Junior, que desenvolveu a avaliação juntamente com o encarregado de qualidade agrícola Rodrigo Franzé.



José Carlos Monteiro Junior e o operador Celio observam o *Smart Cruise*, apontado o sistema



# PAULO CESAR GODOY

## UM LUTADOR. NA VIDA E NOS RINGUES.

Ele mora em Tabatinga, tem 32 anos, é casado, tem um filho de cinco anos e é motorista de caminhão munck na Usina Santa Fé, onde trabalha desde 2007. Mas quem vê Paulo Cesar assim, dando duro no trabalho tarde e noite, pode até não imaginar que ele é duro na queda também em um esporte da pesada: o kickboxing.

Nosso colega lutador já ganhou muitos prêmios na categoria “peso leve”. Foi várias vezes campeão paulista e campeão brasileiro, foi campeão dos Jogos Abertos de Bauru e, recentemente, vencedor do “40th Annual US Open Martial Arts”, o mais importante campeonato mundial de artes marciais e esportes de combate, realizado nos Estados Unidos, em julho de 2013.

Godoy começou a treinar aos 10 anos de idade lá mesmo, em Tabatinga, no Centro Poliesportivo onde hoje, como professor voluntário, ensina crianças e jovens. Faz isso em gratidão ao apoio que teve dos amigos e professores no começo de sua carreira, quando ainda muito menino e sem condições financeiras, pode aprender a luta.

Caçula entre cinco irmãos, o lutador perdeu os pais quando ainda era criança, e atribui ao esporte muito da formação de seu caráter, do respeito que tem ao próximo e da força que teve para enfrentar as dificuldades da vida. “No começo eu ia treinar escondido dos meus irmãos, eles tinham medo que eu me machucasse, mas com o tempo eles foram entendendo e me apoiando, hoje sinto que eles têm orgulho de mim”, diz ele.

Quanto a se machucar, Godoy diz sem ressalvas: “a gente vive se machucando, pois a luta é de contato e permite golpes efetivos até o nocaute; sempre fico com medo do meu adversário, mas o medo é bom, ajuda a gente a ter cautela e acertar mais”.

A Usina Santa Fé apoia o atleta financeiramente por meio do Açúcar Itaquerê, além de permitir-lhe as dispensas necessárias para as viagens.

Godoy diz ter na memória como momento mais emocionante de sua carreira o dia em que lá mesmo, em Tabatinga, ao sair vencedor de uma luta e aplaudido por um público de quatro mil pessoas, foi convidado pelo representante da Confederação Mundial de Artes Marciais – ISCA – a representar o Brasil no campeonato mundial dos Estados Unidos.

Inspirado em grandes lutadores como o seu próprio treinador, José Aldo, Popó, Mike Tyson e Eder Jofre, Paulo Cesar Godoy trilhou uma carreira de vitórias e hoje sonha ver seus alunos brilharem nos ringues. Também sonha abrir uma academia e deseja muito poder lutar nos lugares para os quais está convidado, dentre eles Chile, Argentina, Estados Unidos, Alemanha e Itália.

“Sou muito grato à Usina, à minha cidade, à minha família e ao meu mestre, o Reinaldo (Sanches Silva); de nada valeria meu esforço se não fosse o apoio de todos”, fala Godoy, que conclui nossa entrevista dizendo: “não é fácil lutar nos ringues, mas mais difícil ainda é lutar contra os preconceitos”.



**Godoy exhibe troféu após vitória em Tabatinga**



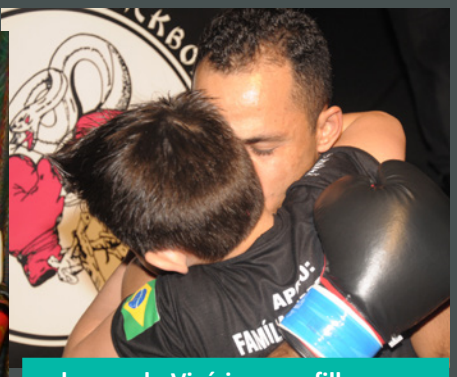
**Godoy com seu treinador, Reinaldo...**



**lutando em Tabatinga...**



**exibindo cinturão da vitória nos EUA...**



**e abraçando Vinícius, seu filho.**



# "GESTÃO POR PROCESSOS" AMPLIA VISÃO DA EMPRESA

Imagine que uma empresa seja um grande labirinto onde existe apenas uma porta por onde entram os pedidos, milhares de caminhos a serem percorridos no centro e uma única saída, onde o produto final tem que chegar com toda qualidade desejada pelo cliente. Como fazer para enxergar e controlar tudo isso? Será que existe um jeito?

Sim, existe. E esse jeito se chama "Sistema de Gestão por Processos". É como se olhássemos o grande labirinto de cima, vendo cada passagem, cada perigo, cada passo do produto, podendo interferir nos procedimentos para que não haja retrabalho, desperdícios, perda de tempo, aumento de custos e falta de qualidade.

O Sistema de Gestão por Processos implantado na Usina Santa Fé há cerca de dois anos funciona assim: com foco nos processos, a equipe de gestão efetua o levantamento da situação atual de um determinado processo através de fluxogramas, e em conjunto com todos os envolvidos nesse processo, define a situação futura buscando

e implementando as melhorias necessárias. Após essa etapa, cada setor da empresa deve descrever detalhadamente os seus procedimentos do dia a dia, devendo os mesmos ficar organizados e padronizados pela área de Gestão por Processos. Dessa forma a empresa se torna mais profissional e os gestores podem controlar melhor o andamento dos seus processos, vendo tudo como um todo – a chamada "visão holística" –, e não cada área isoladamente.

**"Foco no processo, trabalho em equipe e maior comunicação e cooperação entre as áreas"**

O Sistema de Gestão por Processos faz com que todos trabalhem em equipe e que haja maior comunicação e cooperação entre as áreas. Ele é também conhecido por BPM (Business Process Mana-

gement) e apesar de ser resultado de estudos que estão sendo realizados há quase 50 anos, ainda é um sistema novo nas empresas brasileiras.

Para o assessor técnico de gestão, Alexandre Rodrigues Moreira, a Gestão por processos faz com que todo o conhecimento deva ser transmitido a todos dentro de uma mesma área, aumentando o comprometimento de todos os envolvidos e consequentemente melhorando a eficácia do setor. Segundo Ubiraci Aparecido de Mattos, analista de processos, "o Sistema é vivo e a melhoria é contínua, já que as tecnologias e legislações estão em constante mudança, além de sempre ter o que melhorar dentro dos setores a partir das ideias dos envolvidos nos processos".

E para quem gosta desse assunto, fica aqui uma dica do Setor: por ser uma área nova no Brasil, existe ainda uma deficiência muito grande de "Analistas de Processos" e "Analistas de Projetos" no mercado, o que faz com essas especializações sejam boas opções para a carreira profissional.

