



Neliza Pimenta Neves fala sobre os 10 anos do CECOI
pág. 2



Sistema self-service é implantado nos restaurantes da Usina
pág. 7

PARQUE ITAQUERÊ: MODELO DE PRESERVAÇÃO AMBIENTAL

Local abriga viveiro de mudas e animais silvestres - pág. 4

PARABÉNS,CECOI

Não seria demais se dedicássemos o informativo inteiro a homenagear o CECOI pelos seus 10 anos. A jornada não é pequena e suas grandes e importantes realizações o tornam um verdadeiro patrimônio da Usina Santa Fé e da cidade de Nova Europa.

Mas, como todos sabem, a Usina não para. Como uma grande cidade, os fatos vão se sucedendo e cabe a nós manter os “cidadãos” informados de tudo de mais importante que acontece no nosso cotidiano.

Recentemente, a Usina deu um passo importante em seu processo de expansão com a audiência pública referente ao EIA/RIMA. Como é de conhecimento de todos, para ser ampliada, a Usina tem que obter determinadas licenças ambientais obrigatórias e, na ocasião, ficou claro que estamos caminhando no sentido certo para esta grande conquista.

No lado social, tivemos as comemorações referentes ao Dia das Mães e a missa do início de safra, fatos devidamente registrados em fotografias que tornam o informativo ainda mais agradável e marcante.

Também destacamos nesta edição o sistema self-service instalado nos restaurantes, melhorias elogiadas por todos, conforme relatos destacados com muitas fotos também.

A todos vocês, uma boa leitura. Ao CECOI, muito sucesso e muitos anos de vida.

A Diretoria

EXPEDIENTE Publicação bimestral da Usina Santa Fé.

Diretor Presidente: Roberto Malzoni Filho. *Diretora Administrativa:* Maria Malzoni Romanach. *Diretora de Assistência Social:* Anita Ferraz Malzoni. *Diretor Comercial:* Eduardo Ferraz Malzoni. *Diretor Industrial:* Fernando Luiz de Mattos Oliveira. *Coordenação Interna - Gerente de RH:* Maria José Gonçalves Gomes. *Assistente Social:* Luz Marina Gallinari Holzhausen. *Coordenação Editorial, Projeto Gráfico, Diagramação e Fotos:* TG3 Comunicação. Tel.: 16 3384 6750. *Impressão:* São Francisco Gráfica e Editora. Tiragem: 2.600 exemplares. Distribuição Gratuita.

CECOI: UMA DÉCADA DE

Para algumas pessoas, poucos anos. Para outras, uma longa década. Já para a psicóloga responsável pelo CECOI, Neliza Fortunato Pimenta Neves, ou simplesmente tia Neliza para as crianças do centro, 10 anos significa muito mais que uma questão de tempo: significa realização pessoal e profissional.

Há dez anos, o CECOI era criado com pretensões muito modestas. Hoje, é visto como uma oportunidade de futuro para filhos de colaboradores e crianças da comunidade. Para marcar esta data importante, o Informativo Itaquerê realizou uma entrevista com a tia Neliza, pessoa que participou do início de tudo e que não consegue esconder as lágrimas ao falar das histórias que vivenciou durante esta bonita jornada.

Neliza, conte-nos um pouco sobre o início do CECOI?

R.: Bem, o prédio já existia há dezenas de anos e a Usina achou que poderia ser interessante utilizá-lo para a realização de reforços escolares para as crianças da comunidade. Basicamente era este o objetivo inicial, mas com a chegada de voluntários, a proposta foi se ampliando e tomou as proporções que hoje vemos aqui.

“O CECOI SIGNIFICA MINHA GRANDE FELICIDADE”



REALIZAÇÕES

Como você explica o sucesso do CECOI passados todos esses anos?

R.: O desenvolvimento do CECOI se dá por um conjunto de fatores, muita coisa contribuiu para alcançarmos o estágio atual, mas eu gostaria de destacar o local como um grande diferencial. Há uma magia natural neste prédio envolto de árvores que torna a convivência agradável. As crianças são livres aqui e isto contribui para a felicidade que impera por toda a parte.

Como você vê a participação dos voluntários no desenvolvimento do CECOI?

R.: Certamente, se não fossem os voluntários, o CECOI não existiria. Sua participação no desenvolvimento das crianças os torna fundamentais em nosso dia-a-dia.

Como é hoje a relação do CECOI com as crianças que se formaram aqui?

R.: Muitos, principalmente os que foram voluntários, não perdem os laços conosco. Formou-se uma grande família aqui e eles sentem prazer em nos visitar frequentemente, inclusive participando das atividades. Sem contar os alunos que se tornam colaboradores da Usina, aí realmente se consolida a família Santa Fé.

O que significa o CECOI para você?

R.: O CECOI representa para mim uma porta para um futuro melhor para as crianças. Ver crianças, depois jovens e adultos vencendo na vida é motivo de minha grande satisfação. Assim, posso dizer que o CECOI significa minha grande felicidade.

Como você espera que esteja o CECOI daqui a 10 anos?

R.: Espero que continue crescendo, que forme cada vez mais cidadãos de bem, cidadãos de bom coração. Espero que possamos servir de exemplo e que as crianças, quando se tornarem adultos, olhem para o passado vivido aqui com muita saudade.

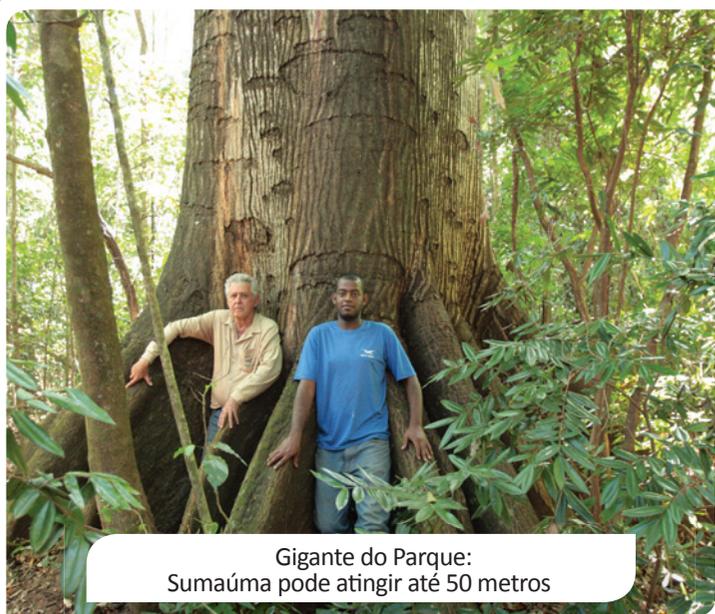


fotos: arquivo CECOI



Weslei, Neliza e Ana Claudia:
amor no trabalho, amor nas crianças





Gigante do Parque:
Sumaúma pode atingir até 50 metros



Viveiro: mudas formadas com sementes
do próprio Parque



Sr. Orlando Caldeira, um dos “anjos da guarda”
do Parque Itaquerê

PARAÍSO DA USINA TEM NOME: PARQUE ITAQUERÊ

MATA ABRIGA ANIMAIS SELVAGENS E VIVEIRO DE MUDAS

Não, não há silêncio. Ininterrupto como o cantar dos pássaros é o movimento das folhas com o mais leve e fresco vento de junho. Um pouco mais à frente, a cotia, matreira, foge ligeira ao notar a presença humana. Ao fundo, os bugios demonstram força ao marcarem presença com seus sons característicos. Esta é uma pequena descrição do ambiente de trabalho do Sr. Orlando Marques Caldeira, jardineiro do Parque Itaquerê e do viveiro de mudas nele situado.

O “santuário” abriga muito mais que pássaros, cotias e macacos: abriga paz, e mais, um sentido de preservação que deixa os visitantes “pequenos” diante de tanta riqueza natural. Além da mata do parque, onde colossais jequitibás despontam aqui e acolá, a variedade de mudas para reflorestamento é enorme: peroba-rosa, mogno, jacarandá-da-bahia, angico, ypê... E muitas árvores frutíferas também, como graviola, ameixa, abiu e tantas outras.

Segundo estimativas do Sr. Orlando, cerca de 120.000 mudas foram plantadas de 1994 até hoje. Este número inclui a recuperação de áreas degradadas, o reflorestamento de nascentes de rios e córregos e a doação para instituições que seguem os princípios de desenvolvimento sustentável.

A história do viveiro de mudas do Parque Itaquerê se confunde com a própria criação da Usina Santa Fé, ou seja, existe há mais de 80 anos. A princípio, acanhado como as necessidades da época, possuía algumas mudas de flores e outras poucas de árvores de pequeno porte. Com o passar dos anos, e o agravamento dos problemas ambientais, a Usina passou a investir mais atenção e recursos em sua manutenção e hoje a impressão que se tem do local é que se de fato existe o paraíso, deve ser algo muito parecido com aquela bela paisagem.

Perguntado se gosta de seu trabalho, Sr. Orlando não titubeia: “Quem lida com a natureza nunca é infeliz. Ajudar a natureza é um exemplo que eu gostaria que todos seguissem”.

EIA/RIMA: AUDIÊNCIA PÚBLICA ACONTECEU EM MAIO POPULAÇÃO E ÓRGÃOS COMPETENTES SATISFEITOS COM A APRESENTAÇÃO DA USINA

No dia 27 de maio, a Usina Santa Santa Fé participou de uma audiência pública, no clube Sociedade Cultural de Nova Europa, para apresentar o Estudo de Impacto Ambiental (EIA) e o Relatório de Impacto Ambiental (RIMA) referentes ao projeto de ampliação da empresa. Esta etapa é de suma importância para a obtenção de todas as licenças obrigatórias para tornar o projeto inteiramente legalizado e, segundo os representantes da Usina, a recepção pelos órgãos responsáveis por todo o processo e por membros da população que estiveram presentes foi muito positiva.

De acordo com a encarregada de manutenção ambiental Luciana Pallone Hespanholo da Silva, responsável pela área de Gestão Ambiental da Usina, “todas as ações ambientais da empresa foram elogiadas, principalmente a conservação do Parque Itaquerê e do viveiro de mudas nele mantido”. Para Luciana, a expectativa é que tais fatores sejam cruciais para o avanço às próximas etapas do processo.

COLEGA DA VEZ DONA MARINA

Volta e meia nos deparamos com colegas de trabalho que até então nunca tínhamos visto antes. A Usina é grande, os departamentos contam com um número substancial de colaboradores e conhecer todo mundo não é tarefa fácil. Por entender que esta integração é de grande importância para tornar o ambiente de trabalho ainda melhor, a Usina Santa Fé passa a utilizar este espaço do Informativo Itaquerê para apresentar colegas de trabalho. Pessoas que ajudam a fazer da Usina uma empresa cada vez maior.

A escolhida para inaugurar esta seção foi a Dona Marina Pereira Alves, técnica de enfermagem do trabalho. De sorriso fácil, Dona Marina é muito querida por aqueles que dividem o dia-a-dia com ela. Desde 1984 na Usina, primeiramente como faxineira do antigo laboratório, após realizar vários cursos, Dona Marina se tornou técnica de enfermagem.

No ambulatório, está sempre de prontidão para atender os colaboradores que necessitem de auxílio médico. “Sempre, todos os dias, atendemos colegas com sintomas corriqueiros, como cefaleia, problemas de digestão, e graças a Deus não temos tido acidentes mais sérios”.

Natural de Taubaté, no Vale do Paraíba, Dona Marina é mãe de duas filhas e avó de três netos, sendo duas gêmeas. Para ela, o que mais lhe satisfaz em sua profissão é ajudar as pessoas que padecem de algum desconforto ou problema de saúde. “Fico muito triste quando nossa equipe não consegue assistir alguém que esteja se sentindo mal, do contrário, quando as pessoas saem melhor deste ambulatório, me torno a pessoa mais feliz do mundo”.

Relembrando do início na Usina, fala com saudade do antigo ambulatório, onde hoje é o insetário. Por ser muito comunicativa, Dona Marina interagiu muito com as pessoas de lá, algo que a reestruturação da Usina

“Eu gosto muito deste contato, de pessoas. Isto, para mim, é viver”



restringiu um pouco. “Hoje temos uma ótima estrutura, é bem mais fácil trabalhar, mas tenho saudade do contato com o povo”, fala entre uma pausa para o riso.

Fora da Usina, até pouco tempo atrás, Dona Marina dividia seu tempo entre o trabalho no hospital e o convívio com a família. Agora, está inteiramente à disposição de seus “amores”. “Deixei o hospital, assim posso passar mais tempo com meus netos”.

Foi só sairmos do ambulatório para fazermos as fotos externas para notar como é querida a Dona Marina. Entre um clique e outro, colegas passavam e brincavam carinhosamente com ela. “Eu gosto muito deste contato, de pessoas. Isto, para mim, é viver”.

MISSA DE INÍCIO DE SAFRA

No dia 22 de março, foi realizada a missa de início de safra no refeitório da Usina. O local já se encontrava repleto de gente quando o padre Everson, de Nova Europa, deu início à solenidade às 8h30 da manhã.

DIA DAS MÃES

Com uma interessante palestra sobre a necessidade das mães incentivarem as brincadeiras e a educação familiar em seus filhos, a Dra. Wilma Silveira Bueno cativou a plateia no último dia 7 de maio, no Clube Sociedade Cultural. O evento fez parte das comemorações pelo dia das mães.





USINA IMPLANTA SELF-SERVICE NOS REFEITÓRIOS

SISTEMA É PRÁTICO E EVITA DESPERDÍCIO DE COMIDA

Já está em pleno funcionamento o sistema self-service nos refeitórios da Usina Santa Fé. Após as reformas dos refeitórios realizadas no ano passado, a implantação deste modo de alimentação representa mais uma melhoria aos colaboradores da indústria e da moto-mecanizada.

Para Wilson Rafael de Oliveira, que trabalha como serviços gerais, “além de a comida ser melhor, a gente pode comer o que quer, sem desperdício e com um custo mais justo”. Seu colega Hermes Teixeira de Oliveira, analista de laboratório, também concorda com as melhorias. “Agora as pessoas ficam à vontade para escolher o que querem e cada um põe no prato aquilo que realmente vai comer”.

Mauro Benedito Florentino, mecânico de colhedora, também elogiou a qualidade da comida, melhor que a servida em marmitex em sua opinião. “A comida no sistema self-service é mais solta, muito melhor que a comida de marmita”.



Mauro elogia novo sistema...



...também aprovado pelo colega Wilson

RH DA USINA PARTICIPA DE TREINAMENTO

OBJETIVO É PREPARAR OS COLABORADORES PARA A REESTRUTURAÇÃO DO DEPARTAMENTO

O departamento de Recursos Humanos da Usina Santa Fé participou, entre os dias 29 de março e 1º de abril, do Treinamento de Gestão dos Recursos Humanos. Ministraram o curso os consultores da CYMO - Tecnologia e Gestão, Marcos Ramos e André Brettas.

O objetivo do treinamento foi capacitar os colaboradores da área de RH para atender às demandas da reestruturação que está sendo feita na área e o caráter prático do programa tornou a dinâmica bastante agradável.

A analista de recrutamento e seleção, Silvia Vilela, foi uma das 16 pessoas que participaram do treinamento e elogiou a iniciativa. “Foi um passo importante que a Usina deu para classificar melhor os cargos da empresa”. Para Silvia, além da classificação dos cargos, o treinamento lhe trouxe outros benefícios. “Fizemos entrevistas na forma de treinamento e foi quando eu pude aprender como me aprofundar nos detalhes das atribuições do entrevistado”.



DICIONÁRIO DA CANA

Nesta edição, o Dicionário da Cana explica o significado de alguns termos utilizados na Indústria. Confira:

Brix

Porcentagem de sólidos solúveis contidos em uma solução açucarada.

Pol

Porcentagem de sacarose contida em uma solução açucarada.

Embebição

Processo onde a água ou caldo é aplicado ao bagaço em benefício da extração.

Extração

Quantidade de açúcar removida da cana por meio do processo de moagem. Expressa a eficiência da moenda em porcentagem.

Receita do colega Reginaldo Estafussa,

encarregado de controle agrícola



Ingredientes	Quantidades
Peixe grande com escama (qualquer espécie)	1 (de +/- 4 kg)
Lata de seleta	3
Cebola grande	2
Tomate	2
Azeitona sem caroço	1 copo pequeno
Alho	a gosto
Cheiro verde	
Pimenta vermelha	
Sal	
Limão ou vinagre	



3h a 4h

Tempero:

Em uma vasilha pequena, amassar alguns dentes de alho, misturar sal e vinagre ou limão.

Modo de preparo:

- 1º Limpar o peixe tirando somente a barrigada (deixar a escama).
- 2º Abrir ao meio sem separar totalmente as partes.
- 3º Envolver a grelha com papel alumínio (2 camadas).
- 4º Colocar o peixe sobre a grelha com a escama voltada para o fogo.
- 5º Aplicar o tempero sobre o peixe.
- 6º Cortar a cebola em rodela e colocar sobre o peixe.
- 7º Abrir as latas de seleta e separar a água.
- 8º Misturar em uma vasilha a seleta, as azeitonas, o cheiro verde e a pimenta vermelha bem picada.



foto: arquivo Usina

- 9º Esparramar a mistura sobre o peixe formando uma camada uniforme.
- 10º Cortar os tomates em rodela e colocar sobre a seleta misturada.
- 11º Depois de pronto, distribuir algumas pitadas de sal sobre a mistura.
- 12º Colocar sobre a grelha e levar ao fogo, não muito forte, da churrasqueira. Dependendo da altura da grelha, deixar entre 3 e 4 horas.
- 13º Com a água separada da seleta no início, irrigar o peixe de tempo em tempo.
- 14º Depois de pronto, tira-se a carne raspando com um garfo ou colher sobre a camada de escama.

OBS: Pode-se fazer no forno do fogão também, porém, deve-se ficar atento, pois o tempo para assar é menor que o da churrasqueira.

Bom apetite!