

INFORMATIVO

Itaquere

Ano 7 nº 8



Santa Fé

esquer



Itaquere

CECOI 7 ANOS

Inclusão para 500 crianças e jovens - pag. 2
Festa Junina - pag. 4

Preservação Ambiental

Mais qualidade de vida com reflorestamento e ações integradas - pag. 3

De olho na Qualidade

Usina ganha Microtela e novo Laboratório Industrial - pag. 5

Trabalho em Equipe

O espírito de compartilhar qualidades - pag. 6

CIDADANIA E QUALIDADE DE VIDA

Nesta edição, o **Informativo Itaquê** destaca a nova estrutura do **Laboratório Industrial**, que tem, inclusive, chamado a atenção de visitantes da Usina, em vista da alta qualidade das instalações. Outra inovação, desenvolvida a partir desta safra, é a **Microbiologia**, que deve trabalhar, mais de perto, na prevenção e controle de contaminação e focos de infecção. Os dois novos espaços servem à análise e ao controle rigoroso de perdas e criam grandes expectativas de somar eficiência a todos os processos da empresa.

Completando sete anos de atuação, o **Cecoi** assume um papel cada vez mais importante na vida e no desenvolvimento de crianças e adolescentes de Nova Europa, Tabatinga, Gavião Peixoto e Curupá. Concluída a reforma, as atividades e cursos oferecidos em diversas áreas, para cerca de 500 integrantes, iniciaram em maio. O aniversário foi comemorado em 30 de junho com uma grande **Festa Junina**.

Valorizando a auto-estima e a convivência, o 11 de maio ficou marcado na lembrança e no coração das colaboradoras que participaram da homenagem da empresa ao **Dia das Mães**.

A **Semana do Meio Ambiente** (4 a 8 de junho) destacou o compromisso da Santa Fé com a conscientização e as ações integradas para promover qualidade de vida. Isto aparece em iniciativas como o reflorestamento de mais de 100 mil mudas de árvores nativas, plantadas nas regiões de atuação da empresa; e também a participação no Grupo de Meio Ambiente (Ciesp - Araraquara), para esclarecer e divulgar questões como descarte adequado do lixo, reutilização de água, queimada da palha de cana.

Tema sempre em evidência nas empresas, todos sabem da importância do **Trabalho em Equipe**. Mas compartilhar qualidades individuais em direção a resultados coletivos exige equilíbrio diário na troca de conhecimento.

Acompanhe estes e outros assuntos importantes para a sua vida dentro e fora da empresa.

Uma ótima leitura a todos vocês!

A Diretoria

CECOI comemora 7 anos

Procura por cursos e atividades cresce a cada ano



Com uma média de 600 inscrições em 2007, o novo Cecoi (Centro de Convivência Itaquê), que passou por reformas na infraestrutura, iniciou suas atividades em 7 de maio, atendendo cerca de 500 crianças e adolescentes de Nova Europa, Tabatinga, Gavião Peixoto e Curupá. E a procura por atividades e cursos oferecidos em diversas áreas não pára desde a inauguração em 2000. "Infelizmente, não temos espaço e condições para atender todo mundo", lamenta a diretora da Casa, Neliza Neves.

Depois da reestruturação, que incluiu novas instalações hidráulicas e elétricas (com aterramento), ventiladores, ar-condicionado, pintura, acabamento, sala de reuniões e jardim, a prioridade agora, segundo Neliza, é trazer a internet para o local. "Será mais uma grande conquista para a formação e desenvolvimento dos integrantes do Cecoi", espera.

Para a estudante de 16 anos, Sabrina Ferreira Piassi, a Bibi, que frequenta a Casa há três anos e já foi diversas

vezes premiada no Concurso de Redação, o Cecoi significa uma oportunidade para um futuro profissional melhor: "os cursos me preparam para um possível exame vestibular".

O estudante Mauro Augusto Burato, de 9 anos, também não perde tempo; já pensa no futuro e conta com o apoio do Cecoi para uma formação mais completa. "Quero ser astrônomo e, por isso, aprendo redação, espanhol e computação".

APOIO ESCOLAR E PROFISSIONAL, ESPORTE, CULTURA, LAZER E INTEGRAÇÃO SOCIAL

Completando sete anos de vida, o Cecoi oferece hoje reforço escolar em português e matemática; cursos básicos de redação, com dedicação especial para a literatura e escrita infantil; inglês e espanhol; cursos profissionalizantes em mecânica e elétrica de autos; administração; informática e marketing. Na área de artes e esportes, aulas de teclado e violão; artesanato e decoração (desenho, pintura em tecido, crochê, embalagens, biscoito e flores com meia de seda); vôlei, basquete, futebol e dança do ventre.

A Casa conta ainda com espaço de leitura e biblioteca, onde os integrantes podem, também, levar emprestado o material disponível; sala de audiovisual, quadra de esportes, parquinho, barracão da reciclagem (onde os integrantes aprendem sobre arte e ecologia) e diversos jogos para a criançada aprender e se divertir. Tudo isso rodeado pela beleza local da natureza, cultivada com a ajuda de todos.



expediente

Publicação bimestral da Usina Santa Fé. Diretor Presidente: Roberto Malzoni Filho. Diretora Administrativa: Maria Marina Romanach. Diretora de Assistência Social: Anita Ferraz Malzoni. Diretor Comercial: Eduardo Ferraz Malzoni. Diretor Industrial: Fernando Luiz de Mattos Oliveira. Coordenação interna - Gerente de Recursos Humanos: José Carlos de Lima. Assistente Social: Luz Marina Holzhausen. Coordenação editorial - TG3 Comunicação. Tel.: 16 3384 6750. Jornalista responsável: Fernanda Helene (Mtb 28.187). Reportagem: Fernanda Helene. Edição: Célio Gardini. Arte gráfica e diagramação: Alexandra Mariani e Adriano Meira. Fotos: TG3 Comunicação. Ilustração: Ricardo Valzoni. Impressão: Gráfica Matonense Ltda.

Comer, comer

Comer bem é o melhor para poder crescer

O programa Alimente-se bem, parceria do Sesi com as Prefeituras locais, realizado em Nova Europa, entre 30 de abril e 28 de maio, conquistou grande interesse entre trabalhadores rurais da Usina, que buscaram entender melhor sobre saúde e alimentação.

Durante o curso, que acontece dentro de uma unidade móvel, equipada, inclusive, com uma cozinha, os participantes tiveram a oportunidade de aprender dicas e receitas sobre a deliciosa arte de cozinhar bem. A principal proposta do curso é orientar sobre o aproveitamento máximo do valor nutricional e sabor dos alimentos - em especial de partes não utilizadas, habitualmente, como a casca.

A trabalhadora rural Ângela Maria da Silva, confessa que não entende muito de cozinha, mas o "bolinho de vinagre" e o "pé-de-moleque de soja", que aprendeu a preparar durante o curso, fizeram sucesso em casa. Mãe esperta, ela não contou aos filhos que o doce era de soja; eles acharam cara e gosto iguaizinhos ao tradicional pé-de-moleque de amendoim e se deliciaram. Ângela já sabe também que o segredo do sabor depende muito da quantidade certa de ingredientes: "uma colher de manteiga é uma colher rasa de manteiga, não cheia; um quarto (1/4), eu aprendi medir direitinho no curso", conta.

As boas receitas existem para serem seguidas. Depois de um pouco de experiência, a gente pode até ariscar um palpite diferente. Mas é bom ficar de olho, principalmente naquele salzinho ou gordurinha a mais, para evitar exagero ou desperdício; garantir a boa mesa e prevenir problemas de saúde.

Já com uma certa prática na cozinha, o trabalhador rural Eduardo Alves Santos, de 26 anos, adora inventar pratos diferentes. Conta que faz um "arroz incrementado", que é uma delícia. Depois do curso, além de poder aprimorar seus dotes culinários, ele descobriu como a alimentação saudável pode ajudar a evitar doenças. Para os pratos à base de soja, por exemplo, que tem alto poder medicinal, mas muita gente evita por não gostar do sabor forte: "a dica é passar na água quente antes de preparar", ensina. Eduardo garante que fica gostoso e muito parecido com alimentos que estamos mais acostumados a comer. A soja pode ser uma grande substituta da carne bovina, do leite e queijo de vaca, entre outros alimentos mais comuns. Não custa experimentar!

BOLINHO DE VINAGRE

Ingredientes:

- 1 colher (sopa) de vinagre
- ½ xícara (chá) de açúcar
- 2 ½ colheres (sopa) de óleo
- 1 ovo
- 1 colher (chá) de sal

- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
 - 2 xícaras (chá) de óleo para fritar
 - 1 xícara (chá) de açúcar
 - 1 colher (sopa) canela em pó
- Misture todos os ingredientes (menos a farinha de trigo). Acrescente a farinha de trigo aos poucos, até obter consistência para enrolar. Corte, frite os bolinhos em óleo quente e passe-os na mistura de açúcar e canela.

Dica: Ótimo acompanhamento para o lanche da tarde.

Beijinho de Soja

Ingredientes:

- 1 xícara (chá) de soja
- 3 xícaras (chá) de água
- 1 xícara (chá) açúcar
- 1 colher (sopa) margarina
- 6 colheres (sopa) coco ralado
- 1/2 xícara (chá) açúcar para modelar

Ferva a soja na água por 10 minutos, bata no liquidificador e peneire. Em uma panela, coloque o resíduo da soja com os demais ingredientes, misture muito bem e leve ao fogo. Quando desgrudar do fundo da panela, retire do fogo e deixe esfriar. Modele os docinhos e passe-os no açúcar.

Dicas: Se desejar enriquecer o doce, acrescente 1 xícara (chá) de leite em pó. Quando for cozinhar a soja, tem que ser na água fervente.

Você pode usar a massa do beijinho para rechear bolo, fica com gosto de nozes.

"A soja faz bem para o coração;
ajuda a controlar o colesterol"



O QUE VOCÊ GANHA COM O TRABALHO

Aprenda a explorar o que você tem de melhor

Trabalhar em equipe é fundamental para o nosso sucesso profissional. Cada um se empenha para que os objetivos do seu grupo sejam alcançados, não importando se está na condição de líder ou de liderado. Trabalhar em equipe nem sempre é fácil, às vezes, é uma verdadeira dor de cabeça. Há casos em que ninguém se entende, não se chega a um entendimento e o local de trabalho vira palco de disputas de poder, mas isso

só acontece quando as pessoas estão mais preocupadas em desempenhar um papel individual do que realizar um trabalho em conjunto.

Independentemente das diferenças de formação, qualificação, experiência e personalidade de cada um, as pessoas que participam de um trabalho conjunto encontram problemas quando assumem um entre dois papéis possíveis: um é o de quem age como se soubesse de tudo; outro é o de quem age

como se não soubesse de nada.

Os que agem como se soubessem de tudo têm opiniões formadas na ponta da língua, confiantes com sua vasta experiência, identificam as causas de um problema num piscar de olhos. Têm ainda mais facilidade para propor soluções para as coisas, dar palpites na forma de trabalhar dos outros e apontar aquilo que não vai dar certo. "Deixa comigo", "Já fiz isso milhões de vezes" e "é assim que funciona" são as frases preferidas de quem exerce esse papel.

Os que agem como se não soubessem da nada evitam expor sua opinião. Às vezes, porque não têm opinião mesmo; às vezes, porque não querem se comprometer. Não gostam de se arriscar nem de assumir responsabilidades. Ficam esperando que os que agem como se soubessem de tudo lhes digam o que fazer, pois, se alguma coisa no trabalho da equipe não der certo, é só se defender: "Mas eu fiz exatamente o que me disseram para fazer!" Frases como "não tenho opinião formada sobre isso", "não fui eu" e "não tenho a menor idéia de como isso aconteceu" são as mais usadas por quem exerce esse papel.

É claro que o trabalho em equipe tem tudo para ser uma experiência desgastante para quem assume essas posturas. Aquele que age como se soubesse de tudo sempre poderá encontrar alguém que contesta suas idéias ou tem idéias melhores, enquanto aquele que age como se não soubesse de nada poderá ser obrigado a sair de cima do muro. Mas transformar a interação com outras pessoas de pesado em algo estimulante e enriquecedor não é algo assim tão difícil. Basta entender que:

No trabalho em equipe, quem acha que sabe tudo sempre pode aprender algo novo, e quem acha que não sabe nada pode descobrir

Resultados da Safra

23 de abril a 30 de junho

PLR	INDICADORES	Unidade	Meta	Realizado	Situação
USINA E AGRÍCOLA	Unicop produzidas	unid.	1.654.793	1.525.588	🔴
	Moagem dia efetivo	t	10.800	10.487	🔴
	Rendimento unicop	unid. tc	2,59	2,45	🔴
USINA	Eficiência industrial CTC	%	87,80	86,01	🔴
	Pol da torta	%	1	1,66	🔴
	Extração reduzida geral	%	96,80	96,67	🔴
	Aproveitamento tempo industrial	%	90	86,25	🔴
AGRÍCOLA	Tonelada máquina dia colhedora	t	570	564,08	🔴
	Tonelada máquina dia carregadora	t	400	427,86	🟢
	Perdas na colheita manual	t / ha	1,50	1,70	🔴
	Perdas na colheita mecânica	t / ha	3,80	3,99	🔴
	Tempo de queima	h	58	73,36	🔴
	Impurezas minerais	%	0,70	0,74	🔴
	Impurezas vegetais	%	2	1,95	🟢
	Eficiência de colhedoras	%	60	56,87	🔴
	Eficiência tração de transbordos	%	55	47,25	🔴
	Eficiência de carregadoras	%	52	58,72	🟢
	Eficiência tração de reboques	%	58	66,68	🟢
	Tonelada veículo dia cana inteira	t	205	194,48	🔴
	Tonelada veículo dia cana picada	t	320	334,67	🟢

MISSÃO Produzir energia renovável com sustentabilidade e satisfação para nossos clientes.

VISÃO Ser referência em qualidade, produtividade e atuar de forma ética e competitiva.

VALORES Assegurar o bem-estar coletivo da organização e da sociedade, com ética e comprometimento para uma boa qualidade de vida.

Deixa comigo

Já fiz isso milhões de vezes

É assim que funciona!

HO EM EQUIPE

que é mais capaz do que imagina. O trabalho em equipe é bom não apenas para a empresa que coloca seus cérebros e talentos para funcionar juntos em busca do melhor resultado. É bom também para quem participa dele, pois proporciona a troca de experiências e de conhecimentos. E é nesse clima de compartilhamento que as qualidades individuais aparecem, pois as pessoas são motivadas a usar o que têm de melhor. Um contribui com seu otimismo, outro com sua capacidade analítica, outro com sua calma, outro com sua pressa de fazer as coisas.

E então, pronto para se juntar à sua equipe e começar a usufruir de tudo isso agora mesmo?

Texto de Leila Navarro.

Adaptado por

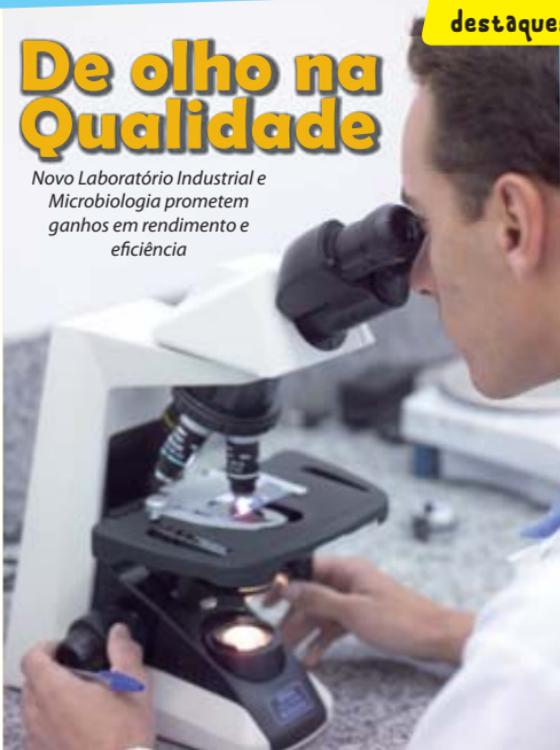
José Carlos de Lima
Gerente de Recursos Humanos



"O trabalho em equipe é bom não apenas para a empresa que coloca seus cérebros e talentos para funcionar juntos em busca do melhor resultado. É bom também para quem participa dele, pois proporciona a troca de experiências e de conhecimentos"

De olho na Qualidade

*Novo Laboratório Industrial
Microbiologia prometem
ganhos em rendimento e
eficiência*



Projetadas para atender ao crescimento da empresa e às metas cada vez mais exigentes de produtividade/rendimento e Gestão da Qualidade, as novas instalações do Laboratório Industrial, totalmente reestruturado durante o período da entressafra, têm impressionado visitantes.

O espaço foi inaugurado, juntamente com o novo Laboratório Microbiológico, no início desta safra. Os dois, em total conformidade com as normas de Segurança do Trabalho, prometem ir além da boa aparência, servindo à análise e ao controle rigoroso de perdas e somando eficiência a todos os processos da empresa.

O Laboratório Industrial atua, basicamente, na análise da qualidade dos produtos e subprodutos da Usina; já a

Microbiologia (desenvolvida a partir desta safra) trabalha na prevenção e no controle de contaminação e focos de infecção na Indústria. Como fonte de informação da qualidade da matéria-prima, a Microbiologia também tem o papel de orientar tanto à Indústria como à Agrícola para antecipação de providências.



Olha a cobra! É mentira...

Mais de 500 pessoas participaram da festa Junina do CECOI

Muito esperada por todos, a Festa Junina do Cecoi recebeu, de casa nova, mais de 500 pessoas na manhã do dia 30 de junho. A data junina coincide com o mês de aniversário do Centro de Convivência Itaquere, que comemora, em 2007, sete anos de atuação, com um significado cada vez mais importante na vida e no desenvolvimento de crianças e adolescentes das cidades de Nova Europa, Tabatinga, Gavião Peixoto e Curupá.

Bem cedinho, a direção do Cecoi convocou um mutirão de ajudantes para preparar mais de 600 cachorros-quentes. Também não faltou entrosamento e diversão com pipoca e algodão doce à vontade; doces típicos; quadrilha dos integrantes, voluntários e professores; apresentações de dança; correio elegante e muita música para a garotada.

A Festa Junina do Cecoi é comemorada todos os anos, desde 2001, ano seguinte à inauguração da Casa.



gestão
integrada

Tecnologia bem aplicada

Conheça melhor a Tecnologia da Informação (TI)

A tecnologia da informação vem ganhando cada vez mais impacto estratégico nas empresas. As barreiras de tempo e distância precisam ser superadas para garantir a competitividade nos negócios. Conhecida hoje como TI, a área começou a ser estruturada na Usina Santa Fé, em 1998, com a centralização da coordenação de seus recursos, antes dividida em diversos setores da empresa.

Em 2002, iniciou-se a implantação do Sistema de Gestão Integrada (SGI – Softfacil) – software com dezenas de módulos integrados, especialmente desenvolvidos para o setor sucroalcooleiro. Tal projeto levou a uma revolução na área, tanto em questões de infra-estrutura de rede e equipamentos, quanto ao perfil dos profissionais. Desde essa época, a estrutura de distribuição de rede local vem sendo aprimorada a

cada ano, buscando-se gerar condições necessárias para o grande fluxo de informações, que cresce a cada dia.

O mesmo acontece com a estrutura de servidores que, instalada num ambiente próprio e reservado para o funcionamento adequado, oferece banco de dados (onde ficam armazenadas todas as informações do sistema integrado); aplicação web (acesso aos programas do SGI pela internet); e-mail; internet e outros dados (planilhas e documentos).

A equipe de TI também passou a desenvolver um perfil diferente. Com a opção pelo SGI, os esforços ficaram mais concentrados no atendimento e

suporte aos colaboradores-usuários do sistema. Para o responsável pela área, Renato Eleutério, tal tarefa exige maior acompanhamento do negócio. “É preciso entender o funcionamento dos programas e como eles atendem cada processo, para fazer a ponte entre a Softfacil (empresa que desenvolve o SGI) e o nosso usuário”, explica.

Em fase final de implantação dos principais módulos do sistema integrado, que promoveu um crescimento considerável do número de equipamentos em todas as áreas da empresa, o desafio agora é aprimorar o atendimento aos usuários. Isto significa, segundo Renato, otimizar o acesso a sistemas e equipamentos confiáveis e eficazes e, também, a novas tecnologias e tendências. Por exemplo: voz via internet (voip); rede sem fio (wireless); telefonia e computadores móveis (celular, notebook, palm); isto é, “recursos que possam facilitar o dia-dia dos colaboradores, com resultados positivos aos processos”, conclui.



arquivo usina

O lado bonito da vida

Homenagem às mães comemora alegria e auto-estima com integração total

O dia 11 de maio ficou marcado na lembrança e no coração das 120 colaboradoras que participaram da homenagem da empresa ao “Dia das Mães”. Este ano, a auto-estima foi o tema principal do evento, realizado na Sociedade Cultural de Nova Europa.

Música, jogos, brincadeiras ajudaram as participantes a se soltarem, sem medo de aproveitar o momento, reunindo “ginástica harmônica” (modalidade voltada para a harmonia do corpo com as emoções), ritmo, movimento e dança.

Segundo o educador físico, Henrique Sanioto, orientador das atividades, a proposta é trabalhar intensamente com as emoções. “Não para fazer chorar, mas para mostrar o quanto elas são importantes como mães, como profissionais, como mulheres, como pessoas”, explica. Para ele, a valorização da auto-estima é um grande estímulo do despertar do corpo para a alegria e o prazer do movimento, criando ritmo até chegar à dança.

O entrosamento e a troca de experiências entre as colaboradoras participantes de todos os setores da empresa, especialmente as mulheres da lavoura, que costumam ficar mais distantes no dia-dia de trabalho, surpreendeu a auxiliar de serviços

gerais, Rosângela Firmino Mendes, que trabalha na Usina há quatro anos. “Todo mundo se divertiu muito. Foi maravilhoso”, conta. Mãe de Tainá, de 11 anos, ela define um exemplo de auto-estima assim: “Todo mundo é igual”. Na opinião dela, o importante é ser feliz, aproveitar o máximo da vida. Ouvir mais os filhos, as pessoas e praticar mais a tolerância também são atitudes que contam muito. “Como os pais podem querer o respeito dos filhos sem respeitá-los”, conclui Rosângela, que vê muito mais sentido numa boa conversa que num sermão.

Genilda Rosa, mãe de Gabriela, de 15 anos, também acredita neste exemplo de respeito vindo dos pais. “Somos espelhos, nossa atitude reflete na deles”. Para ela, a auto-estima está muito ligada ao sentimento de amor e paz no coração; nada de rancor ou inveja. Genilda aproveitou este Dia das Mães, como uma divertida terapia, e o presente de conhecer um pouco mais de si mesma e das outras mães que trabalham na Usina.



Talento sem tamanho

A pequena arte do Sr. Orlando

Quem vê o tamanho das mãos de Seo Orlando – que completou 54 anos, em 29 de maio – não imagina os objetos que o mecânico, da Oficina Automotiva, é capaz de fazer. O gosto pelas miniaturas apareceu quando criança, na escola, onde hoje está sendo construído o novo barracão de açúcar da Usina. Dona Dalva, a professora do primário, ficava impressionada com o tamanho da letra do menino, de tão pequena.

Foi assim que Orlando Aparecido Santos descobriu o que ele chama de “passatempo”. Com broca, esmeril e cola, ele cria martelos; facas; bigornas e até brinquedos: tudo no diminutivo. Os filhos, netos e amigos admiram e vivem guardando de recordação



uma coisinha ou outra que Seo Orlando faz. O filho Paulinho levou as peças do pai numa ginca-na escolar e ganhou o 1º lugar.

Outra grande paixão de Seo Orlando é caminhar observando a natureza. As paisagens prediletas são as praias de Aracaju, aonde vai, de vez em quando, visitar a família e os amigos.

Os 6 km a pé, de onde mora em Nova Europa até a Oficina, passando pela beleza dos flamboyants, são muito bem-vindos para começar o dia, não fosse um problema no joelho que o tem afastado das caminhadas. Enquanto o joelho não sara, nas horas vagas, Seo Orlando se dedica às miniaturas.



Gestão Ambiental

Conscientização e ações integradas geram mais qualidade de vida

Mais que cumprir as novas legislações e adequações ambientais, o departamento de Meio Ambiente da Usina Santa Fé tem mostrado importantes resultados desde a sua criação em maio de 2005. O papel mais amplo desta área tem sido implementar o Sistema de Gestão Ambiental, de maneira que a conscientização e as ações integradas, dentro e fora da empresa, possam minimizar ou evitar impactos ambientais e contribuir com a preservação e o respeito à natureza.

Um exemplo mais recente é o reflorestamento nas margens do Itaquerê, próximo à portaria da Usina, que se reverte em ganhos para a qualidade do ar e da vida das espécies locais (animais e vegetais), inclusive da espécie humana. De acordo com a bióloga, Luciana Hespaholo, responsável pela área, há uma preocupação antiga da empresa em recuperar o meio ambiente, com reflorestamentos anteriores à criação do departamento ambiental. "São mais de 100 mil mudas, de árvores nativas, que foram sendo plantadas nas regiões de atuação da empresa. O plantio de árvores frutíferas e floríferas prioriza a recuperação vegetal da região, servindo como atrativo para as espécies animais, também nativas, evitando, inclusive, o risco de extinção", explica a bióloga.

Para Luciana, mais que simplesmente abandonar, como a lei exige, o uso das áreas em torno de rios e lagos, conhecida como mata ciliar ("cillios" = proteção), a gestão ambiental deve procurar, em especial, acelerar o processo de recomposição natural destes locais com benefícios visíveis para o bem-estar e a qualidade de vida.

ÓLEO DE COZINHA – A Usina Santa Fé também promove a troca de experiências e conhecimento sobre o tema, por meio da participação no Grupo de Meio Ambiente, que reúne nove empresas da região e é coordenado pelo Ciesp Araraquara. A oportunidade mais recente de uma ação conjunta deste Grupo com o Departamento Autônomo de Água e Esgoto (DAAE), de Araraquara, aconteceu na comemoração da Semana do Meio Ambiente (4 a 8 de junho) e destacou a questão do descarte do óleo de cozinha. Este produto causa graves consequências negativas ao meio ambiente quando descartado de maneira incorreta. A semana também contou com uma palestra sobre a queimada da palha

da cana e visitas a empresas da região.

"Esta união, preocupada com o futuro do meio ambiente, distribuiu folhetos que orientam sobre o descarte adequado de resíduos oleosos, informando sobre os pontos de recebimento", lembrou Luciana.

Informações sobre os pontos de recebimento fora da Usina:

Tel. 0800 770 1595 / 0800 774 0440

www.daaeararaquara.com.br

Vamos participar juntos de mais esta ação a favor do futuro do Planeta!

FOLHETOS DISPONÍVEIS NAS PORTARIAS DA USINA SANTA FÉ E ROBERTO MALZONI

**Curumim
Querê**

"Na hora de descartar,
separe o óleo para
reciclar!"

