



SCANIA LATIN AMÉRICA E GRUPO TARRAF VISITA CORDIAL À USINA AÇUCAREIRA GUAÍRA E FAZENDA ROSÁRIO

Recebemos, no dia 06 de julho, a visita dos Srs. Christopher I. Podgorski - Diretor Geral Unidade de Vendas e Serviços Brasil, da Scania Latin América, Armando Eliezer Filho - Gerente de Assistência Técnica e Garantia - Scania, e Srs. Claudio Antonio Tarraf, Renato Tarraf Rubio, Antonio José Chaves Correa e José Mauricio Ferreira do Grupo Tarraf. Recebidos pelo Dr. Eduardo e sua equipe, estes, apresentaram o relatório geral do desempenho do **caminhão Scania modelo P-124 CB 6 x 4 NZ 420**, que fez testes em nossa empresa no período de um ano. Como o resultado foi positivo, acertaram novas parcerias para o futuro próximo.



Reunião realizada entre a diretoria da Usina e os representantes da Scania e Grupo Tarraf

UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA - AGRONOMIA Visita Cordial à Usina



Os alunos do curso de agronomia, juntamente com o Prof. Dr. Antonio Nolla, visitaram a Usina Açucareira Guaira no dia 18 de junho, quando puderam acompanhar a aplicação de vinhaça e torta de filtro e também a colheita mecanizada da cana-de-açúcar. O Sr. Lauro Marcos A. Ivan, gerente agrícola, apresentou aos alunos as modernas técnicas de amostragem de solo e manejo da adubação (calagem, silicatagem e gessagem). Houve

demonstração do uso do trado para amostragem de solo e dos equipamentos utilizados para fazer a avaliação da compactação dos solos. O ponto alto da visita constituiu-se na apresentação das modernas técnicas de controle e manejo da adubação georeferenciada através do uso de satélites. Os alunos gostaram da visita, por ter cumprido seu objetivo, que era ver na prática, aquilo que eles têm estudado.

PALAVRA DO DIRETOR

Estamos chegando na metade da nossa safra, com quase 80% de cana crua, ou seja, não queimada, colhida através de colhedoras com um bom desempenho até o momento. Pensava-se, que a máquina de colher cana traria diminuição de produtividade, o que não é verdade. Em levantamento realizado pelo **PAMPA** - Programa de Acompanhamento Mensal de Performance Agrícola, do qual

participam **115 usinas**, até o momento estamos em **4.º lugar** no item produtividade agrícola. No ano passado, fechamos o ano em **3.º lugar**. Isto se deve a várias práticas implementadas pela empresa. Uma delas é a incorporação de matéria orgânica ao solo (palhada de cana), realizada através da operação de cultivo. Em levantamento por nós realizado, a colheita de cana crua produz em torno de 15 a 18 toneladas de palha por hectare.

CAMPANHA DO AGASALHO 2005

Com o slogan "**Neste inverno, aqueça o coração de quem precisa – Seja parceiro. Seja Voluntário**", a Prefeitura do Município de Guaira, através do Fundo Social de Solidariedade, realizou nos meses de maio e junho, a Campanha do Agasalho 2005.

A expectativa dos organizadores era a participação efetiva da comunidade e empresas, para a arrecadação do maior número possível de agasalhos, cobertores, roupas para bebês, móveis, entre outras.

A Usina Açucareira Guaira Ltda é participante desta campanha há muitos anos. Este ano doou 40 cobertores de casal.

Para o êxito nestas campanhas, é necessária a colaboração de todos, para que muitas famílias carentes do município possam ser aquecidas neste inverno, não só pelos cobertores e agasalhos, mas também pelo gesto de solidariedade e cidadania.



Selma Mello, primeira dama do município, recebe a doação de cobertores

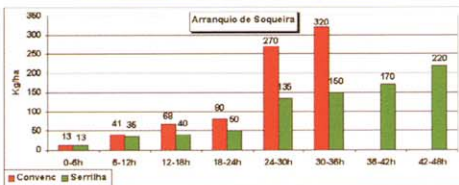


FAÇA DE CORTE SERRILHADO PARCERIA ENTRE USINA AÇUCAREIRA GUAÍRA E CMF - COMAFER

Os primeiros resultados desta parceria são animadores. Esta faca, usada na máquina case, tem tido os seguintes resultados:

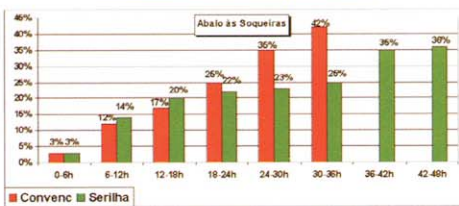
VANTAGENS

Arranquio de Soqueira



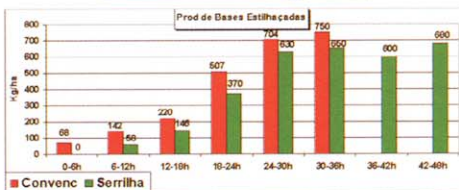
• Índice de 39% menor em relação às facas convencionais no arranquio de soqueiras, com até 36 horas de trabalho por conjunto de facas.

Abalo das Soqueiras



• Índice de 37% menor em relação às facas convencionais no abalo de soqueiras, com até 24 horas de trabalho.

Bases Estilhaçadas



• Índice de 40% menor em relação às facas convencionais, de bases estilhaçadas, com até 36 horas de trabalho.

• Estabilidade na qualidade de corte proporcionando uma maior área de operação, com a mesma qualidade de colheita.

• Maior otimização das facas, proporcionando uma vida útil maior em relação às convencionais.

• Diminuição significativa da vibração na colheitadeira devido ao atrito das facas com a base.

• Maior rendimento operacional de colheita.

DESVANTAGENS

• Custo inicial mais elevado

• Fornecedor de pequeno porte, portanto lotes grandes deverão ser programados com certa antecedência.

Informamos ainda que, as facas serrilhadas continuam em desenvolvimento para que possamos atingir o modelo ideal quanto a durabilidade, resistência e rendimento.

Se houver interesse no relatório completo da avaliação deste equipamento, acessar o site da empresa www.uag.com.br no ícone "trabalho com faca serrilhada".

FALTAS E ATESTADOS

A assiduidade (presença) e pontualidade são fundamentais para um bom relacionamento entre empresa e colaboradores.

Visando manter este relacionamento e cumplicidade, segue abaixo orientações para procedimentos na ocorrência de possíveis faltas:

• Sempre que o colaborador faltar por motivo de doença, ao retornar ao trabalho, apresentar o atestado ao médico da empresa;

• Ao ser afastado do trabalho por prazo indeterminado, enviar ao ambulatório médico os documentos fornecidos pelo médico referente ao afastamento, inclusive a alta médica quando esta ocorrer;

• Sempre que souber com antecedência da ocorrência de uma falta (problemas de saúde sua ou familiar, problemas diversos, etc...), informar ao seu encarregado, para que este possa organizar a substituição do colaborador, estando ciente da sua ausência.

É necessário manter esta comunicação entre colaboradores e empresa, mantendo uma sintonia onde a empresa ficará ciente do que esta ocorrendo com seu colaborador, evitando assim, problemas tanto para um como para outro.

REUNIÃO DO " GMEC " NA USINA AÇUCAREIRA GUAÍRA

O Grupo de Motomecanização das usinas - GMEC, reuniu-se no dia 26 de Julho, na Fazenda Rosário em Guaiá-SP. A reunião contou com a presença do presidente do grupo, Sr. Humberto Carrara, e 21 participantes. No primeiro período, foi realizada a apresentação de vídeo institucional da Usina e, posteriormente, cedido espaço para uma apresentação técnica do Grupo Hubner Indústria Mecânica, que lançará no mercado uma linha de produtos para o setor sucroalcooleiro. Foi apresentada a estrutura que compõe o grupo e proposto uma parceria no

sentido de atender as necessidades das usinas.

Os técnicos conferiram ainda, uma demonstração dos resultados obtidos nos testes realizados com a faca de corte serrilhado, equipamento desenvolvido pela Usina Açucareira Guaiá em parceria com a CMF-Comafer, para aperfeiçoar a qualidade de corte de base na colheita mecanizada. Outra pauta da reunião, foi a eleição da nova diretoria, onde foram feitas algumas indicações para posterior votação através dos membros do grupo nas próximas reuniões.

Participam do GMEC engenheiros e técnicos de diversas usinas num total de 74 membros cadastrados.





FESTA JUNINA - UM VERDADEIRO ARRAIAL

A Festa Junina realizada no Clube da Fazenda Rosário no dia 09/07, foi um grande sucesso. O êxito no evento, foi garantido pela participação efetiva dos colaboradores, onde muitos aceitaram o desafio que foi lançado e compareceram na festa caracterizados de caipiras. As crianças também se caracterizaram e ajudaram a brilhar ainda mais nossa confraternização e nos encantaram quando dançaram na apresentação da sua caracterização. A decoração do recinto também contribuiu para a beleza da festa, onde o colorido deu um toque especial. A festa estava muito animada, com música ao vivo (muito forró), foi servido um saboroso

jantar (arroz branco, strogonoff de frango e batata palha) e também diversos doces típicos como algodão doce, pipoca, amendoim doce ou salgado, além das típicas bebidas, o quentão e o leite quente. As crianças se divertiram muito com as diversas barracas de jogos montadas na festa pela equipe de animação, e também com a pescaria, cama elástica, piscina de bolinha e com o correio elegante. Outro destaque da festa, foi o caça ao tesouro, com bolinhas de tênis que tinham gravado nelas os nomes de brinquedos que seriam dados a quem as encontrasse, esta brincadeira envolveu todos os convidados.

Queremos destacar também no nosso arraial, a participação impar do Sr. Joaquim Nogueira C. Sobrinho, que incorporou um verdadeiro caipira, tanto na vestimenta quanto nas brincadeiras que fez com os demais convidados.

Parabenizamos todos os colaboradores que estiveram envolvidos na organização da festa e principalmente os convidados que entraram no clima caipira do evento, contribuindo de forma significativa ao seu sucesso.

Acompanhe nas fotos abaixo os ganhadores do concurso de caracterização caipira.



MARIA GABRIELA CORSI DE PAULA



RAFAEL ANTONIO PERES BORBA



JOAQUIM NOGUEIRA C. SOBRINHO

40 CRIANÇAS DA CAPITAL PAULISTA VISITARAM A USINA AÇUCAREIRA GUAÍRA

No dia 13/07, visitaram à Usina Açucareira Guaíra Ltda, 40 crianças da Capital Paulista, que participaram do Projeto Estadual Caravana do Conhecimento – Redescobrimdo o Interior – 2005.

As crianças chegaram na empresa por volta das 8:30 hrs, assistiram ao vídeo Institucional da empresa e iniciaram a visita. Elas conheceram cada setor: o recebimento da cana, os laboratórios de análises, sistemas de moendas, geração de energia e o processo final de produção do álcool e açúcar.

As crianças se encantaram com tudo o que viram, pois não tinham noção de como o açúcar, que faz parte do seu dia-a-dia, era produzido. Quando eles tiveram contato com o açúcar recém fabricado, experimentando-o, foi visível a alegria deles. Estas visitas são importantes, pois contribuem significativamente para o desenvolvimento destas crianças, e isto é notório, pois ao final podíamos ouvi-las demonstrando interesse em trabalhar em algumas áreas com as quais tiveram contato durante a visita.

No final, as crianças saborearam um delicioso lanche e puderam levar amostras de açúcar, para compartilhar um pouco com seus familiares da experiência vivida aqui, na Usina Açucareira Guaíra.



Crianças conhecendo o laboratório

AUTOMAÇÃO DE ENTRADA DE CANA E CONTROLE DE PONTO NO CAMPO

Para acabar com os erros de digitação e filas de caminhões na balança, a Usina Açucareira Guaíra Ltda implantou o Sistema de Entrada de Cana e Solução RFID da Ribertec Automação. Antes a empresa usava para fazer a entrada de cana, guias que eram preenchidas por etiquetas de código de barras, e depois, deixadas com o motorista para serem entregues na balança, gerando filas na balança, por causa da sujeira na etiqueta e até mesmo por dificuldade de leitura dos códigos de barras. Com isto, não há mais a necessidade do preenchimento de nenhuma planilha, simplesmente é utilizado um coletor de dados para o preenchimento de

informações válidas de viagem, e no final do processo são gravadas todas as informações, antes digitadas em um cartão transponder, que é entregue ao motorista. Ao chegar na balança, enquanto o caminhão estabiliza para pesar, simplesmente o motorista aproxima o cartão de uma antena RFID e todas as informações são automaticamente introduzidas no sistema, sem nenhuma intervenção humana, liberando o operador para fazer outras funções e dinamizando a logística por não criar filas. Os benefícios gerados pelo sistema são: aumento de viagens por caminhões; eliminação do uso de códigos de barras e Ribbons; diminuição

drástica das filas na balança e eliminação de erros no sistema. Para eliminar dificuldades encontradas no controle de funcionários no campo, a empresa implantou um sistema que trabalha com coletores de dados para marcação de ponto de seus funcionários. O software trata todas as informações diretamente dentro do coletor, depois são descarregados em um arquivo no sistema interno da empresa, para serem lançados os apontamentos nas folhas de pagamentos. Os benefícios do novo sistema são: eliminação da digitação de planilhas; agilidade no processo e confiança nos dados.



DOCE VILÃO - O açúcar não é tão mau quanto se costuma crer. Seu consumo em doses moderadas é saudável, e necessário

Não é andar na contramão derrubar o mito de que o açúcar faz mal. É que, depois de a medicina sugerir a exclusão radical dessa forma mais simples de carboidrato (sacarose), surgem correntes que apontam a necessidade de inserir os cristais branquinhos na alimentação de forma moderada – e sem neurose. No Brasil, a tendência começou a dar os primeiros passos no ano passado, através do livro “A nova revolução da glicose” (Ed. Campus), que mostra como o açúcar não tem papel preponderante na causa da obesidade e de outras doenças. De acordo com o médico nutrólogo Edson Credidio, diretor da Associação Brasileira de Nutrologia (Abran), existem fundamentos por trás dessas novas abordagens. “O organismo de uma pessoa que não inclui açúcar na dieta passa a sintetizar glicose de fontes que não são carboidratos. Há queima da proteína e da gordura dos músculos e, assim, é liberada a uréia, um resíduo que lesa os rins”, explica Credidio.

Está provado cientificamente também que a falta de glicose tem conseqüências negativas para o funcionamento do cérebro. É o que mostram estudos recentes da Universidade de Virgínia (Estados Unidos), cujos cientistas provaram que o açúcar reforça a memória e o aprendizado.

Foi feita uma comparação entre dois grupos para que fosse analisado o melhor desempenho intelectual, onde um grupo utilizou açúcar em sua limonada e outro adoçante. O primeiro obteve o melhor desempenho. Eis o motivo: como os níveis de açúcar caem durante um período de intenso processamento cognitivo, a reposição de sacarose promove a recuperação da glicemia. É um achado e tanto para a pessoa deixar de se sentir cansada e devagar. Ah, nesse quesito de fadiga, a sacarose também aparece como

promotora da saúde – principalmente no caso dos atletas. “São pessoas que, durante e após os treinos, precisam repor o açúcar perdido para evitar o desgaste físico-muscular”, informa a nutricionista Rosa Costa, do Centro de Excelência Esportiva de Pernambuco (Cenesp/PE). De acordo com ela, o ideal é tomar bebidas isotônicas durante o exercício para prevenir a desidratação. “São opções com concentração moderada dos açúcares essenciais para atletas”, afirma Rosa. “Já as bebidas energéticas, com maior concentração de maltodextrina (açúcar que age como repositores energéticos para quem treina intensamente), servem para depois da atividade física por terem ingredientes adicionais aos carboidratos, como vitaminas e sais minerais.”

Elementos extras também podem ser encontrados em alguns tipos de açúcar usados no dia-a-dia. É o caso do mais escurinho de todos, o mascavo: 100 gramas apresentam 85 miligramas de cálcio, 29 miligramas de magnésio, 22 miligramas de fósforo e 350 miligramas de potássio. Para comparar, na mesma quantidade do refinado (aquele tipo branco comum de mesa e presente no mel e xaropes), são encontrados aproximadamente dois miligramas de cada um desses nutrientes.

“O problema é que ninguém usa, em uma porção de bebida, 100 gramas de açúcar”, destaca a química Ana Cláudia Correia, especialista em alimentos e dietoterapia. Por isso, nem sempre vale a pena trocar o refinado pelo mascavo, que é no mínimo 50% mais caro do que o comum. “O mascavo é uma versão que pode ser mais saudável por não perder vitaminas e sais minerais no processo de refinamento, mas há de se considerar que é um tipo com mais impurezas.” A melhor dica, para quem não deseja abrir mão dos açúcares naturais, é optar pelas marcas vendidas

por empresas que detêm selos de agências de certificação orgânica, como as internacionais Farm Verified Organic (FVO) e Ecocert. Os emblemas garantem que tipos defensivos, fertilizante ou ingredientes químicos, do plantio à embalagem, não foram utilizados.

Quer agora um recado final? Use açúcar de forma moderada: duas colheres de chá em uma xícara não vai levar à obesidade, nem trazer outras doenças. Afinal, não é a sacarose por si só que vai fazer mal, somente se for ingerida uma quantidade diária alta.

(Reprodução parcial de matéria publicada em 26.06.2005 - Jornal do Commercio - CINTHYA LEITE)

CRECHE OLGA ABIDALA JABBOUR

No mês de junho, a coordenadora da Creche Olga Abidala Jabbour, enviou a diretoria da empresa, uma solicitação para troca da areia do tanque onde esta instalado o playground da entidade. Como tem feito sempre que possível, a Usina Açucareira Guaira, atendeu este pedido e realizou a doação para a troca da areia. A Creche Olga Abidala Jabbour, atende 190 (cento e noventa) crianças do município de Guaira.



Conferimos a alegria das crianças em poder voltar a brincar no parquinho da entidade.

EXPEDIENTE

Informativo UAG / FR: Publicação mensal, produzida pela Usina Açucareira Guaira e Fazenda Rosário destinada a seus funcionários. Autorizada a reprodução de matérias, desde que citada a fonte. Tiragem: 2.100 exemplares

Redação: Departamento Recursos Humanos - Giuliano F. de Oliveira Edição Eletrônica: Danielle - Giuliano - Colaboradores (matérias): Antonio Miranda Jabur / Ricardo J. Abreu Costa / João Nivaldo Papani

Endereço: SPV - 110, Joaquim G. Franco Km-16 Faz. Rosário - Guaira - SP - Fone: 17 3331-9000 - Fax: 17 3331-9030 E-mail: usina@uag.com.br - Impressão e Fotolito: Villimpress C. Gráfico - Fone: 16 628-5696