

Segurança

Inspeções da CIPA na área agrícola e industrial



Para manter o foco constante de segurança e a cobrança de condições melhores de trabalho, todos os meses são realizadas inspeções da CIPA (Comissão Interna de Prevenção de Acidentes) na área

agrícola e industrial. O objetivo é auditar os procedimentos de segurança e nessas auditorias são verificados o uso dos equipamentos de segurança, higiene das áreas de vivência, condições

do transporte dos colaboradores, condição de segurança das máquinas e ferramentas de trabalho nos diversos ambientes. O engenheiro de segurança do trabalho da Viralcool, Ricardo Carvalho Rezende explica

que as inspeções são sempre feitas por dois cipeiros, acompanhados de um técnico de segurança. A escolha do setor a ser auditado é feita pelo coordenador da CIPATR, na Agrícola e pelo presidente da CIPA, na Indústria. São duas gestões distintas, porém com os mesmos objetivos.

"As pessoas que estão realizando as inspeções se tornam mais responsáveis em seus setores e cobram mais de seus colegas sobre a cultura de segurança. Como isso é um ciclo, as gestões alteram e se renovam, as pessoas mudam e sempre haverá pessoas novas envolvidas com esse foco e, assim, a segurança se incorpora na cultura das pessoas e cada vez mais existe evolução nas ações".

Treinamentos

FSSC 220000 - Treinamento para Segurança de Alimentos

No período de 3 a 6 de julho a equipe de segurança de alimentos da Viralcool passou pelo treinamento de FSSC 22000 e de formação de auditores internos. O objetivo destes treinamentos é dar informações para que a equipe possa trabalhar na melhoria dos processos com base em um dos padrões de segurança de alimentos mais robusto do mundo (FSSC 22000).

normativos e também pelas práticas de auditoria, que visam ensinar técnicas de avaliação que podem e precisam ser utilizadas dentro da própria Viralcool e também em fornecedores e prestadores de serviço mais críticos, como fornecedores de cal e embalagens e lavanderia de embalagens", explica o consultor da Liner Consultoria, Luciano Rocha.

necessidade de reciclagem de conhecimento é muito clara. Revisões em normas e legislações na área de segurança de alimentos são regulares e uma informação ultrapassada pode ocasionar um planejamento e execução de atividades incorretas. O treinamento também se transforma em uma oportunidade da equipe reafirmar seu compromisso na busca por processos melhores e capazes de atender as necessidades e expectativas de um mercado cada vez mais exigente.



Boas Práticas e Segurança na Manipulação de Alimentos

A equipe de cozinheiras da Viralcool passou por um treinamento de Boas Práticas e Segurança na Manipulação de Alimentos, realizado pelo SESI de Ribeirão Preto. O objetivo foi conscientizar, motivar e capacitar os participantes visando o reconhecimento das técnicas adequadas e produção de alimentos seguros.

perigos em alimentos, noções básicas de microbiologia de alimentos, sobre a higiene dos alimentos, manipuladores, utensílios, ambientes e instalações e os critérios de segurança na manipulação dos alimentos. "Esse treinamento é importante para todo profissional que trabalha com manipulação, preparo, armazenamento de alimentos, pois oferece as noções sobre os requisitos de qualidade e segurança alimentar", completa a nutricionista.

A cozinheira líder da Viralcool, Cleide Pereira da Silva, foi uma das que participaram e foi só elogios a este treinamento. Mesmo com 16 anos de experiência na cozinha, ela disse que aprendeu bastante e agradece a oportunidade que a Viralcool deu a ela. "Enriquece muito o nosso conhecimento saber das práticas corretas com os alimentos, pois nós cozinheiras lidamos também a saúde das pessoas, então temos que saber como manusear e higienizar corretamente os alimentos".



Treinamento Roguing

Manter um canavial sadio, sem doenças e sem mistura de variedades é de extrema importância, pois é possível atingir melhores resultados de produtividade das variedades por hectare. Desta maneira, os colaboradores que estão em constante contato com a lavoura passaram por um treinamento de Roguing, que

tem por objetivo eliminar qualquer organismo indesejável da área de cana-de-açúcar. De acordo com o instrutor do CTC (Centro de Tecnologia Canavieira), Lucas Ferreira Ranalli, organismo indesejável pode ser uma doença na planta (carvão, escaldadura e mosaico) e/ou uma variedade de cana-de-açúcar diferente

das que estão naquela área (cana misturada). "Com esse treinamento os colaboradores aprenderam a identificar e eliminar as principais doenças encontradas nos canaviais e também a diferenciar variedades de cana-de-açúcar".



Aplicação de Agrotóxicos com Pulverizador de Barras NR 31

De 21 a 23 de agosto, a Sede Social da Viralcool recebeu o treinamento de Aplicação de Agrotóxicos com Pulverizador de Barras NR 31, promovido pelo SENAR de Bebedouro. O objetivo foi capacitar colaboradores que atuam em aplicação de agrotóxicos, diminuindo os riscos de contaminação humana e ambiental, aumentando a eficiência de aplicação.

Lacativa Lui, os colaboradores aprenderam desde a história dos agrotóxicos, sua finalidade, compra correta e segura, transporte, armazenamento, preparo de calda, eficiência de aplicação, uso correto e lavagem de EPI, lavagem de máquinas agrícolas, descarte final de embalagens vazias e calibragem de trator com pulverizador de barras.



Borracheiros

No mês de agosto foi realizado o treinamento para Borracheiros e Operadores de Máquinas, que teve como finalidade levar informações técnicas do produto, desde a data de fabricação até final da vida útil de cada pneu.

dos pneus são apenas alguns dos benefícios deste treinamento", explica o instrutor da Coopercitrus, Carlos Alberto Felipe.

destacou a importância da segurança no trabalho. "É fundamental passar por este treinamento, pois melhora a vida útil dos pneus da frota e previne acidentes na hora de fazer o reparo dos pneus".



Expediente: Informativo da Viralcool Açúcar e Álcool Pitangueiras.SP
Faz. Santa Cecília • Cx Postal 06 • CEP 14750-000
Fone: (16) 3952-9900 • Fax: (16) 3952-9909
E-mail: comunicacao@viralcool.com.br
• Site: www.viralcool.com.br

Coordenação: Renata Toniello
Colaboração: Equipe Gestão de Pessoas
Textos: Geraldo Baldini Júnior - MTB 54.648
Diagramação e Arte: SP Studio Gráfico • Fone: (16) 3945-7312
Impressão: Maxicolor Gráfica



Viralcool realiza reunião com a Copersucar e usinas da região



A gestão da qualidade da produção, armazenagem e expedição de açúcar nas usinas é de fundamental importância para o atendimento às expectativas dos clientes. Nesse sentido, várias ferramentas de gestão de qualidade, como por exemplo Boas Práticas de Fabricação (BPF), Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APCC), Boas Práticas de Laboratório (BPL) têm sido criadas na expectativa de atender a quesitos de idoneidade em respeito ao consumidor, para oferecer um produto seguro e, ao

mesmo tempo, contemplar as exigências de comercialização, principalmente as exportações.

Com foco na melhoria dos processos e no compartilhamento boas práticas entre os técnicos das usinas cooperadas, a Copersucar realizou uma reunião no dia 30 de agosto na Viralcool, focada na minimização dos problemas de cor para o açúcar ensacado destinado à exportação. "Também discutimos quais os planos de ação que deveriam ser tomados dentro da

usina, de forma corporativa e integrada", destacou o especialista da qualidade da Copersucar, Valter Décio Dias Abdo.

Na ocasião participaram nove usinas da região e o diretor da Viralcool, Antonio Eduardo Toniello Filho, agradeceu a presença de todos e mencionou a importância da aproximação da Copersucar com as usinas para aperfeiçoar a qualidade do açúcar.

De acordo com a gerente de qualidade e relação com cooperados da Copersucar, Eliane Fregoneze, é necessário avançar para

se ter melhores práticas de fabricação, pois a finalidade é atender o cliente de maneira satisfatória e com um produto de qualidade.

"É muito importante essa aproximação com as usinas, fazendo contato com reuniões tanto virtuais quanto presenciais. A Copersucar é parte de uma cadeia muito longa que começa lá na plantação de cana e termina com o cliente consumindo o produto", explica Fregoneze.

Aconteceu

Viralcool é premiada no MasterCana Social 2017



Na noite de 22 de agosto, a Viralcool saiu vencedora de mais um Prêmio MasterCana Social. Na categoria Comunicação e Relacionamento a Viralcool ficou em primeiro lugar pela realização do Troféu Empresa, que reconhece e homenageia os colaboradores que completam 10, 15, 20, 25 e 30 anos de trabalho na empresa. Já na categoria Comunidade, o curso de gestantes Pró-Nascer, de Viradouro, e o Nascer de Pitangueiras, ficaram em terceiro lugar. Os cursos são realizados em parceria com a Prefeitura Municipal (Viradouro e Pitangueiras) e a São Francisco Saúde, promovendo orientações para as futuras mães, em que a gestante aprende sobre os cuidados com o bebê, amamentação, alimentação e a saúde. "É muito prazeroso ser reconhecido

pelo potencial, pelo talento, pelo trabalho realizado, pois fica em nós uma sensação do dever cumprido, a certeza de que somos capazes de criar e realizar algo importante para a comunidade e para os nossos colaboradores", destaca a diretora da Viralcool, Renata Toniello. O Prêmio MasterCana Social é promovido pelo GERHAI - Grupo de Estudos em Recursos Humanos na Agroindústria, em parceria com a ProCana Brasil, e tem por objetivo incentivar, reconhecer e premiar práticas de gestão de pessoas e responsabilidade socioambiental das empresas sucroenergéticas do Brasil, como também das entidades representativas e das empresas fornecedoras de produtos e serviços ao setor, que contribuem para a promoção do bem-estar social e do desenvolvimento sustentável.

Aconteceu

Fenasucro & Agrocana movimentam a região e promovem visitas à Viralcool



Entre 22 e 25 de agosto, aconteceu a Fenasucro & Agrocana, em Sertãozinho, que é a maior feira do setor sucroenergético mundial. Nestes dias, a feira recebe milhares de visitantes do Brasil e do mundo.

Durante os dias da feira a Viralcool recebeu um grupo de pessoas da Argentina, Honduras, Guatemala, Equador, Quênia, EUA, Panamá, El Salvador, Peru e África do Sul, que foram conhecer as tecnologias empregadas nos

setores industrial e agrícola. O diretor estratégico da Tongaat Hulett, Dave Meadows, da África do Sul, achou a visita muito interessante e gostou de conhecer a tecnologia na produção de etanol. "Na África do Sul temos apenas usinas de açúcar, pois não temos um programa de etanol, e seria muito útil se esse programa existisse lá".

Incêndios nos canaviais prejudicam produtores, fornecedores e meio ambiente pág. 03

Inspeções da CIPA na área agrícola e industrial pág. 04

Projetos Sociais

Eventos do Programa Atleta do Futuro

Entrega de uniforme aos professores



Após o recesso escolar, os professores do Programa SESI/SP Atleta do Futuro, retornaram as suas atividades com a entrega de uniformes para toda equipe de professores.

"A equipe está muito feliz, pois esses itens são importantes para desenvolver um trabalho com excelência junto aos nossos parceiros", completa Rúbia Brito, coordenadora do Atleta do Futuro.

O uniforme é o cartão de visitas, além de facilitar a comunicação, é um diferencial de identificação para alunos, pais e parceiros. É sinônimo de confiança, profissionalismo, organização, responsabilidade e até mesmo higiene.

Caixa de cultura: trabalho de incentivo à leitura.



O Programa SESI/SP Atleta do Futuro de Viradouro tem a preocupação de desenvolver o aluno como um todo. Incentivar o gosto pela leitura é uma das estratégias que o programa utiliza.

Por meio da Caixa de Cultura, o SESI-SP disponibiliza uma ferramenta valiosa que expande o vocabulário e o repertório pessoal, melhora a comunicação e favorece a promoção do crescimento intelectual e profissional.

A Caixa de Cultura empresta livros para os alunos e realiza exposições em painéis fotográficos de artistas de grande expressão. São mostras em preto e branco e em cores,

com diversidade de técnicas e linguagens, que contam a história de pessoas, lugares, festas, religiões, objetos, construções, detalhes da natureza, formas e texturas de luz, apresentando a identidade cultural de diversos países.

"Essa iniciativa tem por missão incentivar e promover a leitura, potencializando seu desenvolvimento cultural, consolidando a família e o acesso às diversas categorias literárias e das artes visuais, ao estimular a apreciação estética e artística", comenta a coordenadora do Programa Atleta do Futuro, Rúbia Brito.

Projetos Sociais

Eventos do Jovem Agricultor do Futuro

No dia 2 de agosto, os alunos do Jovem Agricultor do Futuro visitaram a FEACOOOP 2017, onde os alunos puderam ver "in loco" o que há de mais moderno em agricultura. Com mais de 160 expositores, a feira contou com demonstrações de tecnologias agropecuárias e várias outras novidades que os alunos conferiram.

No dia 4 de agosto foi realizado, na Sede Social da Viralcool, mais um evento do Jovem Agricultor do Futuro. O evento contou com a participação de familiares dos jovens e a comunidade em geral mantendo uma integração entre todos.

Já no dia 27 de agosto, os alunos do JAF realizaram uma feira de hortaliças para a comunidade de Viradouro.



Projetos Sociais

Cursos de geração de renda podem ser opção para muitas famílias

A Viralcool, em parceria com o SENAR e os Sindicatos Rurais de Bebedouro e Sertãozinho, oferecem cursos de promoção social e geração de renda, que são abertos à comunidade ao seu entorno. Estes cursos oferecem conhecimentos em diversas áreas por meio de técnicas artesanais, que podem ser para o consumo familiar, como para gerar uma renda extra.

Curso de Pães



Em junho foi realizado um curso de pães no CAPS (Centro de Atenção Psicossocial) de Pitangueiras.

Curso de Carnes Suínas



Nos dias 30 de junho e 1 e 2 de julho, foi realizado um curso de Processamento Artesanal de Carnes Suínas, na Sede Social da Viralcool, em Viradouro.

Curso de Mandioca



Já em julho, foi a vez dos moradores de Ibitiúva terem a oportunidade de fazer um curso de mandioca.

Curso de Leite



Nos dias 5, 6, 12 e 13 de agosto foi oferecido um curso de Processamento Artesanal de Leite, na Sede Social da Viralcool, em Viradouro.

Curso de Frutas



Em agosto também foi realizado um curso de frutas na APAE de Pitangueiras para a comunidade.

Saúde

Equilíbrio, o segredo para uma vida saudável sem drogas



A Viralcool realizou a IV Semana Interna de Prevenção às Drogas e como parte das atividades, no dia 28 junho, foram realizadas uma série de palestras que reuniu colaboradores de diferentes áreas da empresa. Também foi realizada palestra na sede social "Eduardo Toniello", em Viradouro, para os jovens que participam dos programas desenvolvidos pela empresa.

As palestras foram feitas pelo Professor Ângelo Otávio, que tocou em pontos como: a importância do equilíbrio para maior qualidade de vida. Esse equilíbrio vem de uma série de escolhas que todos fazemos no dia a dia.

"Muitas vezes é preciso mudar os nossos hábitos em busca do prazer de forma saudável e contínua. A prática exercícios físicos, a satisfação profissional, valorizar a família, dizer não ao tabagismo e evitar todos os tipos de drogas, responsáveis por prazeres momentâneos, podem ser atitudes

que conduzem ao equilíbrio desejado", completa ele.

O palestrante alertou ainda sobre a necessidade de estarmos atentos às alterações de comportamento de nossos familiares e das pessoas com quem convivemos. O apoio da família e de amigos na hora certa pode ser fundamental para que o envolvimento com drogas não se torne irreversível.

O encarregado Roberto Carlos Guizelin, achou a palestra muito proveitosa, principalmente quando o palestrante falou sobre o tabagismo, pois ele era um fumante inveterado. "Cheguei a fumar mais de dois maços de cigarro por dia. Mas já faz 18 anos que parei e hoje percebo o quanto isso era prejudicial a minha saúde".

Para ele, este tipo de palestra é muito importante para que os colaboradores possam ter consciência de como as drogas e o álcool são prejudiciais à saúde e ao trabalho.

Saúde

Programa Sob Medida Viralcool: os benefícios da perda de peso

Pensando no bem-estar de seus colaboradores, a Viralcool, em parceria com a São Francisco Saúde, lança o Programa Sob Medida, totalmente voltado para a saúde e qualidade de vida. O objetivo é promover a reeducação alimentar, prática de exercícios físicos, redução de peso, redução dos níveis de colesterol, controle da pressão arterial e controle da glicemia.

Segundo o médico do trabalho da Viralcool, Dr. Dimitri Visquetto, durante um período de quatro meses, os colaboradores que decidirem participar serão acompanhados por uma Equipe Multidisciplinar, formada por Nutricionistas, Enfermeiros, Educadores Físicos, Psicólogos, Fisioterapeutas, entre outros.

Um estudo realizado pela Universidade Brown, nos Estados Unidos, publicado na Revista Veja, constatou que mesmo a perda modesta de peso já traz benefícios duradouros à saúde. De acordo com o estudo, os indivíduos que perderam uma média de 6,5 quilos apresentaram um risco 58% menor de desenvolver diabetes tipo 2. Já as pessoas que reduziram seu peso corporal em 10% apresentaram uma melhora a longo prazo nos sintomas relacionados a problemas do sono, como a apneia do sono ou a insônia, e nos níveis de pressão sanguínea. A taxa de mortalidade também diminuiu com essa perda de peso.

Caso haja interesse, procure o ambulatório e saiba como participar.

Aconteceu

Dia dos Pais



O Dia dos Pais foi cheio de comemorações na Viralcool. Além do sorteio de presentes para os nossos pais colaboradores, também foi realizado um curso de panificação para os encarregados e colaboradores da área administrativa, que aconteceu no dia 11 de agosto na Sede Social, em Viradouro.

Já no dia 10 de agosto, o Grupo de Voluntários Semeando o Bem fez uma visita aos lares de longa permanência para idosos de Viradouro e Terra Roxa, onde entregaram presentes para os vovós e passaram horas preciosas na companhia deles.

Feliz Dia dos Pais a todos!

Meio Ambiente

Incêndios nos canaviais prejudicam produtores, fornecedores e meio ambiente

Durante o inverno, que é a época mais seca do ano, é comum acontecerem incêndios no canavial e muitos culpam as usinas e produtores rurais por isso. Primeiramente, devemos saber diferenciar "incêndio" de "queimada". Os incêndios são aqueles feitos de forma criminosa ou acidentais, que geralmente são descontrolados e causam inúmeros prejuízos aos donos de lavouras, ao meio ambiente e à terceiros. Já as queimadas são processos controlados e devidamente autorizados pelos órgãos públicos ambientais e sanitários, mediante o cumprimento de certos requisitos legais, sendo feita por equipes treinadas que possuem equipamentos de combate específicos.

De acordo com o advogado da Canaeste, Juliano Bortoloti, os maiores prejudicados com os incêndios nos canaviais certamente são os produtores rurais, seja usinas e/ou fornecedores de cana, além do meio ambiente, pois com a mudança no sistema de cultivo e colheita da cana, de queimada para mecanizada, onde houve a sistematização do solo para o recebimento de máquinas colheitadeiras e a utilização da palhada no processo de cultivo, o incêndio é prejudicial ao produtor, usina ou fornecedor, pois geralmente este ocorre fora da época ideal da colheita, o que diminui a qualidade da matéria prima e, conseqüentemente, o seu preço.

"Quando ocorrem incêndios, a cana fica queimada em pé por mais dias do que o adequado, diminuindo também sua qualidade e preço, pois as frentes de colheita mecanizadas estão em outros lugares previamente indicados e, para transportar

toda esta operação para colher em uma área que não estava na programação, além de muito tempo em razão do tamanho da operação e das máquinas, causa um enorme desequilíbrio na programação e, conseqüentemente, aumento dos custos de toda a operação de colheita", explica o advogado.

Ainda de acordo com Bortoloti, a legislação paulista autoriza a queima controlada em áreas não-mecanizáveis até 2031 e em áreas mecanizáveis até 2021. Contudo, o Setor Sucroenergético (Usinas e Associações de Fornecedores de Cana) combinou com o Governo Paulista um Protocolo Agroambiental, que é de adesão voluntária e obriga os aderentes a cumprirem diversas condições ambientais (agrotóxicos, recuperação de áreas, uso de águas) e, a principal delas, é a diminuição do prazo das queimadas no Estado, sendo a data limite o ano de 2017. A Viralcool já aderiu este Protocolo Agroambiental.

"Como houve no Estado ampla adesão de unidades industriais e de fornecedores, chegamos a este ano de 2017 com 97,5% dos canaviais com colheita mecanizada sem o uso do fogo, ficando claro que o que falta são de pequenos produtores rurais que ainda não conseguiram sistematizar a colheita e adquirir máquinas para tanto".

Além disso, os incêndios causam muitos danos ao meio ambiente, como a destruição da fauna, da flora e a emissão de particulados no ar. A Viralcool pede a colaboração de toda a população para que evite os incêndios. Não joguem bitucas de cigarro e não coloquem fogo no canavial.

Saúde

Viralcool realiza exames médicos em gestores

A Viralcool acredita que investir em prevenção é o melhor caminho para promover o bem-estar e qualidade de vida aos colaboradores. Desta maneira, a empresa tomou a iniciativa de realizar um check up em seus gestores, em parceria com a São Francisco Saúde, com o objetivo de promoção da saúde dos colaboradores, além da prevenção e tratamento de doenças crônicas.

De acordo com o médico do trabalho da Viralcool, Dr. Dimitri Visquetto, foram

avaliados os antecedentes médicos de cada colaborador, juntamente com a Saúde Plena do São Francisco. "E de acordo com idade, sexo, doenças pré-existentes e outros fatores de risco, elaboramos os exames aos quais cada um seria submetido, em uma análise individualizada. Estão sendo realizados Exames Laboratoriais, Radiografias, Eletrocardiograma, Teste Ergométrico, além de ultrassonografias e até Colonoscopia, caso haja indicação".

Segurança

Colaboradores participam do Grupo de Segurança Operacional

A Segurança no Trabalho sempre foi uma preocupação na Viralcool. Desta forma, os colaboradores sempre passam por treinamentos de atualização de conhecimento das novas tecnologias de segurança, como a participação no GSO (Grupo de Segurança Operacional), na Usina Guairá.

De acordo com o engenheiro de segurança do trabalho da Viralcool, Ricardo Carvalho Rezende, este grupo se reúne mensalmente e é formado por prevenционistas de toda a região, onde tratam de assuntos relacionados à segurança do trabalho.

A participação foi bastante produtiva e foram tratados assuntos de higiene ocupacional e metodologia de avaliação de agentes ambientais. O evento contou com a presença do palestrante Higienista Ocupacional José Hernesto, da empresa Hicon, de Ribeirão Preto.

"Também foi tratado do assunto de limpeza por hidrojateamento em caixas evaporadoras das usinas, onde foram apresentados materiais de segurança e procedimentos seguros para realização dessa atividade de risco", finaliza Ricardo.

