

**Qualidade**

## Equipe De Segurança De Alimentos valida seus processos e medidas de controle da área industrial

A indústria de alimentos possui a grande responsabilidade de entregar produtos seguros aos consumidores, e na Viralcool não é diferente. Mesmo porque qualquer erro pode ser grave quando se trata da saúde das pessoas, que também estão cada vez mais exigentes.

Com isso, todo o cuidado para entregar alimentos que estejam dentro dos parâmetros exigidos toma uma proporção maior. Afinal, trata-se de sobreviver diante de um mercado extremamente competitivo. Um pequeno erro pode gerar grandes consequências. Portanto, deve haver preocupação com os consumidores que exigem alimentos de confiança, mas também com os concorrentes que estão atentos a cada detalhe para se manter um passo à frente.

O Plano APPCC (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle) serve para direcionar a equipe em cada etapa dos processos pelos quais determinado alimento está sujeito a passar. Dessa forma, é possível mapear as etapas em que os alimentos podem sofrer contaminação, seja física, química ou biológica. Com os perigos detectados, é necessário elaborar medidas para prevenir que essas contaminações ocorram.

A equipe deverá definir de que forma irá garantir a qualidade e segurança do produto:

medidas que deverão ser tomadas, a etapa em que o perigo será eliminado ou reduzido a um nível aceitável, etc. O importante é que ao final de todo o processo, o alimento esteja em perfeitas condições de consumo.

A Viralcool tem implantado o plano APPCC desde 2016, que se trata de uma exigência da Copersucar (nosso cliente direto, responsável por intermediar nossas vendas) para poder vender os seguintes tipos de açúcar: 2A, 2D, 3A e 3C. Também foi realizado um treinamento da Equipe de Segurança de Alimentos (ESA). De acordo com a psicóloga da Viralcool, Aline Montechi Alexandre, "este é um treinamento de extrema importância, pois a empresa produz alimento e através do plano APPCC, dos métodos, controles e da Equipe de Segurança de Alimentos (ESA), podemos garantir a produção de alimentos seguros".

Por isso, no dia 31 de julho a equipe de segurança de alimentos fez a validação dos fluxogramas de processo, que são a representação gráfica dos processos, onde todas as etapas são ilustradas de forma precisa, contemplando as entradas e saídas de cada uma delas. Segundo a Norma ISO 22000:2018 (norma que a usina Viralcool tem a intenção de obter certificação) a organização deve atualizar periodicamente seu plano APPCC, que engloba fluxogramas, descrições dos processos e ambiente de

processamento, análise de perigos e suas medidas de controle. Acompanhe nossas notícias, pois em nossa próxima edição traremos mais informações relacionadas ao desenvolvimento e melhoria do nosso padrão de qualidade



Treinamento da Equipe de Segurança de Alimentos



Equipe de Segurança de Alimentos fazendo a validação do fluxograma

## Política de Gestão da Qualidade e Segurança de Alimentos



**A Política de Gestão da Qualidade e Segurança de Alimentos da Viralcool estabelece as seguintes diretrizes:**

- Prezar pela satisfação dos nossos clientes, fornecendo produtos com qualidade e seguros para uso ou consumo
- Manter práticas adequadas de prevenção da poluição e prevenção de lesões e doenças ocupacionais
- Atender requisitos estabelecidos por nossos clientes, pelas legislações pertinentes e também os requisitos do grupo Viralcool
- Manter comunicação adequada com os fornecedores, clientes, autoridades legais e colaboradores
- Garantir manutenção permanente da capacitação profissional de nossa mão de obra, visando o comprometimento de todos na aplicação de seus conhecimentos
- Melhorar continuamente nossos processos, mantendo a reputação de prestígio do grupo Viralcool frente ao setor sucroenergético.



Antonio Eduardo Toniello Filho

**Inclusão**



## 21 DE SETEMBRO: DIA NACIONAL DE LUTA DA PESSOA COM DEFICIÊNCIA

O Dia Nacional de Luta das Pessoas com Deficiência é uma importante oportunidade para refletirmos sobre a importância da inclusão social.

Você sabia que, em 21 de setembro, é comemorado e lembrado em todos os estados brasileiros o Dia Nacional de Luta da Pessoa com Deficiência? Essa data foi instituída em 14 de julho de 2005, pela Lei Nº 11.133. Na verdade, ela começou a ser lembrada em 1982, por iniciativa de movimentos sociais.

Essa data foi escolhida porque é próxima ao início da Primavera (23 de setembro) e coincide com o Dia da Árvore, datas que

representam o renascer das plantas, que simbolizam o sentimento de renovação das reivindicações em prol da cidadania, inclusão e participação plena na sociedade. Foi Cândido Pinto de Melo, um ativista do movimento das pessoas com deficiência, que propôs, no início da década de 80, esta data. Cândido foi um dos fundadores do Movimento pelos Direitos das Pessoas Deficientes – MDPD, organização de pessoas com deficiência que já se reúnem mensalmente desde 1979, e discutiam propostas de intervenções para a transformação da sociedade paternalista e da ideologia assistencialista.

**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:** Grupo Impressão



Informativo da Viralcool Açúcar e Álcool • Edição nº 129 • setembro de 2019



## Selo Energia Verde: Viralcool é homenageada na Fenasucro



Foto: Tiago Morgan

A Viralcool foi uma das usinas produtoras de bioeletricidade que foram homenageadas no dia 21 de agosto durante o 9º Seminário sobre Bioeletricidade, promovido pelo Centro Nacional das Indústrias do Setor Sucroenergético e Biocombustíveis (CEISE Br) e pela União da Indústria da Cana-de-Açúcar (UNICA). O evento contou com a presença de aproximadamente 200 pessoas e aconteceu durante a 27ª Feira Internacional da Bioenergia – Fenasucro & Agrocana, em Sertãozinho (SP), a maior feira mundial do

setor sucroenergético.

Os agentes foram homenageados por participarem do Programa de Certificação da Bioeletricidade, em parceria com a Câmara de Comercialização de Energia Elétrica (CCEE) e apoio da Associação Brasileira dos Comercializadores de Energia (ABRACEEL).

As usinas de bioeletricidade participantes do programa obtiveram o Certificado Energia Verde ao longo do ano, por cumprirem requisitos de sustentabilidade e eficiência energética.



O diretor Antonio Eduardo Toniello Filho esteve na área industrial da Viralcool para parabenizar a todos pela certificação de bioeletricidade que a Viralcool conquistou

**Aconteceu**

## 6ª Semana de Combate às Drogas realiza teatro para abordar o assunto

De 24 a 28 de junho, a Viralcool realizou a 6ª Semana de Combate às Drogas, onde além de cartazes e posts nas redes sociais alertando para os prejuízos que as drogas causam, também aconteceram apresentações teatrais na sala de treinamentos da Viralcool, que tiveram por objetivo conscientizar os colaboradores de uma maneira lúdica e divertida a respeito dos malefícios das drogas ilícitas e lícitas, como o álcool e cigarro.

Para a psicóloga da Viralcool, Aline Montechi Alexandre, a maior importância é conscientizar os colaboradores para buscar a prevenção. "O vício em drogas envolve não somente a pessoa, mas também a família, que fica prejudicada. A partir do momento que for constatado que a pessoa tem uma dependência química, o tratamento é a longo prazo", disse ela, que também destacou que

o diferencial desta semana foi o teatro para poder falar sobre esse assunto para facilitar a compreensão, já que é um tema delicado de se abordar.

Além dos problemas psicossociais, as drogas também causam problemas físicos de saúde, como explica o médico do trabalho da Viralcool, Dr. Dimitri Visquetto. "As drogas trazem grandes malefícios para os usuários, como falta de concentração, falta de equilíbrio, déficit de atenção, e isso é muito prejudicial para o trabalho. Além disso, também podem causar AVCs, infartos, levando até a morte".

As drogas prejudicam não somente o usuário, mas também a família e os colegas de trabalho. Por esta razão, a Viralcool considera importante os trabalhos de prevenção.

## Viralcool vem batendo recordes de produção



Estamos em plena safra 19/20 e as previsões e estimativas sobre produções estão sendo alcançadas. Mais de 65% da matéria-prima já foi processada gerando uma produção de 142.074 toneladas de açúcar e 63.000 m³ de etanol.

"As previsões do mercado estão sendo confirmadas no decorrer da safra e os mixes estão voltados para produção de etanol, tornando a safra alcooleira", observa o gerente industrial da Viralcool, Nadir Nascimento.

Comparando os números obtidos nas safras passadas observou-se um déficit no índice de ATR (Açúcar Total Recuperado) de mais de 10 Kg de ATR por tonelada de cana-de-açúcar. "A maior retração na qualidade da matéria-prima leva a uma redução da produção. Portanto, prevemos que a safra 19/20 não será a maior safra da unidade", explica Nadir.

Em 2019 vários investimentos foram feitos

na planta, tais como a modificação no processo de extração com a eletrificação de dois ternos de moenda; instalação de Gerador (28 MW/h); instalação de Aparelho Hidratado com capacidade nominal de 750 m³ de etanol Hidratado/dia.

Nadir ainda ressaltou que os frutos das modificações e melhorias vêm sendo colhidos no decorrer da safra. "A otimização do processo industrial, aumento da capacidade de moagem e produção de energia estão proporcionando resultados nunca antes obtidos, tais como recorde de moagem, produção de etanol, geração de vapor e exportação de energia".

Estes resultados proporcionam uma motivação em todos os Diretores, Gestores e Colaboradores a sempre buscarem melhorias, inovações, visando sempre a segurança de todos e qualidade dos nossos produtos.



**Reunião com Fornecedores discute o processo de implantação do RenovaBio na Viralcool** pág. 03

**Equipe de segurança de alimentos faz validação do fluxograma** pág. 04



**Responsabilidade Social**

**Processamento Artesanal de Pães**



Aconteceu nos dias 10 e 11 de julho, no CAEMAS, em Pitangueiras. Foi voltado para toda a comunidade e teve parceria com o SENAR e o Sindicato Rural de Sertãozinho.

**Processamento artesanal de Carne Suína**



Aconteceu de 12 a 14 de julho, na Sede Social da Viralcool, em Viradouro. Foi uma parceria da Viralcool com o SENAR e Sindicato Rural de Bebedouro e é voltada para a comunidade.

**Processamento artesanal de Carne Bovina**



Também foi uma parceria com o SENAR e Sindicato Rural de Bebedouro e aconteceu de 16 a 18 de agosto, na Sede Social, em Viradouro.

**Artesanato em Argila: Utilitários decorativos**



Aconteceu de 10 a 13 de junho, no Centro de Convivência do Idoso (CCI), em Viradouro.

**Artesanato em Argila: Bijuterias**



Foi realizado de 24 a 28 de junho, no CRAS em Viradouro.

**Projetos Sociais**

**Visita à FEACOP**

No dia 1º de agosto, as turmas de Viradouro e Pitangueiras do Programa Jovem Agricultor do Futuro fizeram uma visita à FEACOP 2019, a Feira de Agronegócios da CooperCitrus, em Bebedouro. Lá os alunos puderam ficar por dentro das últimas inovações e tecnologias para o agronegócio.



Turma de Pitangueiras



Turma de Viradouro

**Projetos Sociais**

**Entrega de Uniformes**

No dia 29 de agosto foi realizada a entrega dos uniformes para os alunos do projeto DPAT - Desenvolvendo Pessoas Através do Tênis, em Pitangueiras. O projeto é uma realização da LL Projetos Esportivos, em parceria com a Prefeitura Municipal de Pitangueiras e patrocínio da Viralcool.



**Projetos Sociais**

**Oficina de Bonecos TPC**

Nos dias 6 e 7 de agosto, os alunos de 6 a 13 anos do Programa Atleta do Futuro tiveram a oportunidade de participar da Oficina de Bonecos desenvolvida pela Escola de Teatro TPC, de Ribeirão Preto. Na oficina os alunos aprenderam a confecção de bonecos e, de acordo com a coordenadora do Atleta do Futuro, Rubia Brito, essa atividade favorece a desinibição, timidez, a comunicação e a socialização das crianças.

O Programa Atleta do Futuro é uma parceria de sucesso entre a Viralcool, SESI-SP e a Prefeitura Municipal de Viradouro.



**Aconteceu**

**Comemorando o Dia dos Pais**

Em comemoração ao Dia dos Pais, o grupo de voluntários Semeando o Bem, da Viralcool, fez visitas aos Lares de Longa Permanência para Idosos de Viradouro e Terra Roxa. Além de animar os vovôs e vovós com música, eles também receberam brindes da Viralcool.

Também houve um Sorteio de Dia dos Pais para os colaboradores da empresa. Os presentes foram entregues pelo diretor Antonio Eduardo Toniolo Filho.



**Aconteceu**

**Reunião com Fornecedores discute o processo de implantação do RenovaBio na Viralcool**



economicamente e ambientalmente", afirma Claudinei.

O diretor da Viralcool, Antonio Eduardo Toniolo Filho, que esteve presente na reunião, também comentou que a usina valoriza muito seus fornecedores, pois é uma empresa familiar e é parceira. "O RenovaBio depende muito da lavoura, ou seja, depende do fornecedor e se ele for eficiente também vai contribuir".

**Como é a certificação?**

São várias etapas de preparação de documentação das três usinas do Grupo Toniolo (Viralcool Pitangueiras, Viralcool Castilho e Santa Inês). Para isso, as usinas precisam dos comprovantes dos insumos primários dos fornecedores de cana para que seja possível gerar essa certificação.

Logo após, uma certificadora vai verificar estes documentos desde o preparo da terra até a venda do etanol. A usina estando certificada vai ter um bônus para receber no mercado de carbono, que é chamado de CBios.

Aconteceu na manhã do dia 31 de julho uma Reunião com os Fornecedores de cana da Viralcool. Além de uma café da manhã, os fornecedores também tiveram a oportunidade de assistir a uma palestra com o agrônomo e presidente da TechBio Consultoria, Claudinei Andreoli, que explicou sobre as etapas de implantação do RenovaBio na usina e para os fornecedores.

**Qual o objetivo do RenovaBio?**

O RenovaBio é um programa de governo juntamente com as empresas do setor para produção de cana e etanol de forma sustentável. "O objetivo do RenovaBio é o estabelecimento de metas nacionais de descarbonização e, para o fornecedor, este programa também pode ser vantajoso

**O que é o CBios?**

Para obter o CBios é necessário fazer um cálculo em que cada usina tem uma nota de eficiência ambiental. "Um CBio equivale a uma tonelada de CO2, que seria uma tonelada que a usina deixou de poluir o meio ambiente", explica Claudinei.

De acordo com o analista de infraestrutura do Ministério de Minas e Energia (MME), Paulo Costa, em reportagem do site NovaCana, "o RenovaBio é uma política muito construtiva e que precifica a externalidade positiva dos biocombustíveis, que é a redução das emissões de gases de efeito estufa e o CBio é um instrumento financeiro, que vai ser negociado e precificado no mercado financeiro".

O palestrante ainda esclareceu que o RenovaBio vai permitir ter uma certificação do etanol e, com isso, vai abrir mercados internacionais como Japão, China, Europa e EUA. "Agora teremos um etanol verificado como sustentável e a vantagem do RenovaBio para os produtores é que vai aumentar o valor da ATR e permitirá ao produtor ter uma gestão na área agrícola pois ele vai saber quais insumos está perdendo e vai poder aumentar a

produtividade". O fornecedor de cana da Viralcool, José Vicente Beato comentou que achou ótima a palestra. "A maioria dos agricultores ainda não sabe direito o que é este programa, então a palestra foi muito esclarecedora. É uma situação em que todos ganham: o fornecedor, a usina, o consumidor final e o meio ambiente".



**Economia**

**Governo libera saques do FGTS**



Recentemente o Governo anunciou a liberação de saques do FGTS (Fundo de Garantia por Tempo de Serviço) com o objetivo de movimentar e aquecer a economia, que ainda está demorando a voltar aos patamares pré-crise.

**Dois tipos de saques liberados**

• Saque imediato: em 2019/2020, o trabalhador poderá sacar até R\$ 500 por conta do FGTS, ativa (do emprego atual) ou inativa (de empregos antigos);

• Saque aniversário: a partir de 2020, terá a opção de sacar uma parte do FGTS todos os anos (em troca, perde o direito de sacar todo o dinheiro do fundo se for demitido).

que possuírem, sejam ativas ou inativas (do emprego atual ou dos anteriores). Lembrando que quem retirar o dinheiro continuará a ter direito à retirada integral do valor do FGTS em caso de demissão sem justa causa, além da multa de 40% sobre o valor total.

Já a partir de abril de 2020, o trabalhador poderá, ainda, fazer saques anuais do FGTS, o chamado saque-aniversário, porque será de acordo com a data de nascimento do beneficiário. Importante observar que quem optar em receber o saque de aniversário não poderá sacar o saldo total da conta se for demitido sem justa causa. Assim, o saldo será liberado de acordo com calendário divulgado pela Caixa Econômica Federal e o trabalhador receberá apenas de imediato a multa rescisória de 40%.

**O que fazer com esse dinheiro?**

Uma pesquisa feita pela XP Investimentos em parceria com o Instituto de Pesquisas Sociais, Políticas e Econômicas (Ipespe), mostra que 41% das pessoas que vão sacar até R\$ 500 do FGTS vão usar o dinheiro para quitar dívidas. Outros 26% disseram que pretendem investir na poupança ou em algum outro tipo de investimento e 10% não pretendem retirar o dinheiro.

**Mais informações**

Para obter mais informações sobre as novas modalidades de saque do FGTS, abaixo há alguns canais de atendimento:

- Pelo site [www.fgts.caixa.gov.br](http://www.fgts.caixa.gov.br);
- Pela central de atendimento, exclusivo pelo número 0800 724 2019;
- Pelo aplicativo para smartphones;
- Em uma agência da Caixa Econômica Federal.

**Quando poderei sacar?**

Para quem tiver conta poupança na Caixa, os saques imediatos começam a partir de 13 de setembro; para quem não tiver, a partir de 18 de outubro. Os saques estarão disponíveis até 31 de março de 2020.

A data do saque dependerá do mês de aniversário do trabalhador. Os trabalhadores poderão sacar de todas as contas de FGTS

**Visita**

**Viralcool recebe visita de representantes da Ourofino**



No dia 23 de julho a Viralcool recebeu a visita de representantes da Ourofino, que teve como objetivo levar o colaborador da Ourofino (Brian) que fica no escritório em Xangai (China) para trocar algumas informações sobre o mercado de defensivos em cana e em como está impactando nos últimos 2 ou 3 anos essas faltas de ativos, devido ao fechamento de muitas fábricas na China e como prevenir ou mitigar esses riscos para que o agrícola não sofra com

a falta de determinado produto no momento que precisa.

Os representantes foram recebidos pela equipe agrícola e o engenheiro agrônomo e gerente agrícola da Viralcool, Fabio Toniello, e de acordo com o consultor comercial da Ourofino, José Carlos Salgado, a visita foi "extremamente importante para observar como a Viralcool hoje maneja uma das principais pragas do setor, que é o Sphenophorus Levis".

**Visita na Viralcool durante a Fenasucro 2019**



Durante a Fenasucro 2019, que aconteceu em Sertãozinho, de 20 a 23 de agosto, nossa região recebe diversos estrangeiros que vêm até a feira para conhecer as últimas tecnologias do setor sucroenergético. Desta maneira, a Viralcool recebeu uma comitiva de diversos países da América Latina e África que estiveram na Fenasucro 2019 e vieram até a usina para conhecer melhor sobre o processo de produção de etanol, açúcar, energia e suas tecnologias.