

VARIEDADES

Jefferson Soares, judoca patrocinado pela empresa, vence os Regionais de Lins **Página 8**



PESSOAS

Thermic investe em Medicina do Trabalho para garantir a saúde do colaborador **Página 4**

Publicação bimestral Thermic - ANO 1 - Nº2 - SETEMBRO DE 2010



Entre Nós

**Oportunidade
para crescer**

Thermic financiará até 50% de cursos técnicos e de pós-graduação a colaboradores

Página 5

EDITORIAL

Capacitando para **melhorar**

Caro colaborador,

A **Thermic** está dando um grande passo neste mês de setembro. Um passo que fará com que nossa empresa continue andando firme pelo caminho que traçou desde o início de sua existência. Cheio de desafios e dificuldades, este caminho percorrido com sua ajuda resultou no crescimento da empresa e no reconhecimento dos serviços prestados ao mercado.

Neste momento, nada mais justo que também reconhecer o esforço de nossos colaboradores, oferecendo um meio para que, como a **Thermic**, você continue no caminho certo do crescimento pessoal e profissional.

O Programa de Aperfeiçoamento, que começa a valer a partir deste mês, funcionará como um auxílio-educação, proporcionando a você a oportunidade de aprimorar ainda mais seus conhecimentos e suas habilidades. A Thermic vai cobrir parte dos custos de seus estudos, em cursos técnicos e de pós-graduação.

Com isto, buscamos, por meio da capacitação dos colaboradores, a melhoria em nossos resultados, na qualidade dos serviços e na produtividade, além de estimular o desenvolvimento pessoal de cada um de vocês.

Investir em si mesmo é um passo fundamental para o crescimento pessoal, e esperamos com este programa estimular nossos colaboradores a buscarem o aperfeiçoamento. ■

Contamos com você! Boa sorte!

Virgílio Cesar Franceschi

José Hermínio Canella

Abílio Celso Salve

RÁPIDAS

Presença na **Fenasucro**

Entre 31 de agosto e 3 de setembro a Thermic esteve na 18ª Fenasucro (Feira Internacional da Indústria Sucroalcooleira), realizada em Sertãozinho. A empresa apresentou seus produtos e serviços no evento, considerado uma grande referência em tecnologia e intercâmbio comercial para as usinas brasileiras e profissionais que atuam na área em 40 diferentes países. Acompanhe na próxima edição do Entre Nós a cobertura completa da participação da Thermic na feira. ■

Sipat começa dia 27

Entre 27 de setembro e 1 de outubro a Thermic realiza na Unidade 2 a Semana Interna de Prevenção de Acidentes de Trabalho (Sipat). Neste ano o tema é "Segurança e qualidade de vida: você é a peça chave". Todos os dias os funcionários participarão de palestras, além de ter a oportunidade de medirem a pressão e fazer exame de glicemia. ■



THERMIC

Salve, Franceschi e Canella Ltda.

Avenida Bernardino Flora Furlan, 2555

Pederneiras/SP – Cep 17280-000

Telefone: (14) 3283-8283

Coordenação geral e projeto editorial: Lettera Comunicação Estratégica

Telefone: (14) 3226-1925 / (14) 9671-3747

Email: contato@letteracomunicacao.com.br

Editora-chefe: Anáí Nabuco – MTB: 23.214 Telefone: (14) 9778-2900

MSN: anainabuco@hotmail.com

Repórter: Marcelo Roca - **Edição e coordenação de reportagem:** Lucien Luiz

/mtb 45.771 **Projeto gráfico /DTP :** More Arquitetura de Informação Jo Acs e Mozart

Acs e Marcia A. Rindeika - Site: more-ai.com.br – Telefone: (11) 2099-1135/1168 –

Email: more-ai@more-ai.com.br - **Fotografia:** Lucien Luiz, Marcelo Roca e Olicio Pelosi

COORDENAÇÃO DE PRODUÇÃO: Lucien Luiz - **Tiragem:** 500 exemplares

'Proximidade com os donos faz a diferença'

Luís Roberto Zanardi, gerente da Destilaria Irmãos Malosso, destaca a parceria com a Thermic e a facilidade de relacionamento

Situada em Itápolis, no Interior de São Paulo, a Destilaria Irmãos Malosso é cliente da Thermic há 17 anos. A usina processa cerca de 750 mil toneladas de cana por safra e produz 66 milhões de litros de álcool hidratado por ano.

"O atendimento rápido, prestativo e eficiente da Thermic é resultado do contato direto com os responsáveis. Isso facilita muito nossas negociações", destaca Luís Roberto Sordi Zanardi, gerente geral da Irmãos Malosso. Em entrevista ao "Entre Nós", ele fala de parceria e elogia a honestidade da empresa e a qualidade dos produtos fornecidos.

Quando a Malosso começou a trabalhar com a Thermic e qual foi o resultado?

Zanardi: A Thermic, desde o seu nascimento é uma grande parceira da Destilaria Irmãos Malosso. Esta parceria tornou-se duradoura devido ao profissionalismo e competência da empresa. Não podemos negar que estamos muito satisfeitos com os serviços realizados. A qualidade do trabalho feito pela Thermic é muito visível nas condições de nossos equipamentos durante e ao final da safra.

Como o senhor avalia os serviços prestados pela Thermic para a Malosso?

Zanardi: Para nós, um dos grandes diferenciais da Thermic é a possibilidade de falar diretamente com os responsáveis pela empresa. A Malosso sempre é atendida prontamente. Não importa se o trabalho é de pequeno porte, a Thermic está sempre à disposição, inclusive para sugerir e propor melhorias em nossos equipamentos. É muito difícil encontrar esse tipo de atendimento nas outras empresas do setor. Além disso, ficamos totalmente tranquilos com a entrega dos serviços solicitados, pois a Thermic respeita os prazos combinados.

A
Malosso
sempre é
atendida
prontamente



O gerente Roberto Zanardi elogia o profissionalismo da Thermic

Em sua opinião, qual a importância da Thermic para o setor sucroalcooleiro?

Zanardi: A Thermic é muito importante para o setor, pois privilegia a qualidade e a honestidade nos serviços prestados. É uma empresa com instalações amplas e equipamentos modernos, o que dá ainda mais confiança a clientes como nós. A posição central no Estado de São Paulo também facilita o atendimento, chegando rapidamente em qualquer região. ■

BEM ESTAR

Prevenção no dia a dia

Thermic investe em Medicina do Trabalho para garantir a saúde do colaborador



A médica Lislei Cerigatto, responsável pela Medicina do Trabalho na empresa

O ditado já dizia que prevenir é melhor do que remediar. Este pensamento se aplica em todos os momentos de nossas vidas, seja em casa, na rua, no trânsito e também na vida profissional. O problema é que muitas vezes o trabalhador está sujeito a condições que podem causar algum problema de saúde.

Para garantir uma boa qualidade de trabalho e um ambiente saudável e seguro, a Thermic contratou uma profissional especializada para atender o setor de Medicina do Trabalho. "É uma medicina de prevenção, que tem como objetivo evitar riscos de acidentes e doenças ocupacionais", explica a médica Lislei Cerigatto,

responsável pelo setor. Através do Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional, a Thermic cadastra todos os cargos e funcionários para analisar anualmente seus exames, consultas e atestados.

A Medicina do Trabalho ainda atua em conjunto com a Segurança do Trabalho, com o objetivo de verificar se existe algum problema físico no setor, que possa prejudicar a saúde do colaborador. ■

Cuidados importantes

- use sempre o EPI
- não esconda qualquer sintoma
- procure a Medicina do Trabalho quando for necessário
- tenha procedimentos básicos de segurança
- troque os EPIs quando for necessário
- comunique caso tenha sofrido algum acidente fora da empresa



ANIVERSARIANTES

Mês de Setembro

- 02/09 DIRIVALDO DE OLIVEIRA
- 03/09 DANIEL GHIRALDELLI
- 03/09 FRANCISCO CARLOS RODRIGUES
- 04/09 MARCELO DE MEDEIROS EMOLO
- 05/09 THIAGO ALESSANDE TOMÉ
- 05/09 DANILO APARECIDO CANATO
- 05/09 ERIC HENRIQUE PADILHA
- 10/09 VICTOR MATANO
- 11/09 ADILSON ALTURRIA
- 14/09 SUSANA P. UGUCIONE ARTIOLI
- 18/09 EDILSON FERREIRA DE SOUZA
- 22/09 VAGNER LUIS DE PAULA
- 23/09 WELLINGTON F. VICENTE
- 26/09 KLEDSON ANTUNES DE OLIVEIRA
- 26/09 WILSON GOMES DA SILVA
- 27/09 EDINEI SERGIO DOS SANTOS
- 27/09 SEBASTIAO SILVERIO DE GODOI JR
- 30/09 MARCOS ANTONIO FONSECA

Mês de Outubro

- 01/10 MARCOS LEANDRO RODRIGUES
- 01/10 JOSE CLEMEILDO G. DA SILVA
- 02/10 RUDNEI VICENTE DE LIMA
- 02/10 BRUNO PEREIRA DE GODOI
- 09/10 WILBER TERRA DOS S. BENTO
- 13/10 ANDERSON R. A. DE ALMEIDA
- 14/10 ROBSON ROBERTO DE ABREU
- 14/10 EDUARDO FLORIANO DITÃO
- 16/10 LUIS CLAUDIO DOS S. PRADO
- 17/10 RONE VICENTE DE LIMA
- 18/10 FRANCISCO FERREIRA DE ARAUJO
- 20/10 FABIANO APARECIDO MARQUES
- 20/10 RAFAEL VIEIRA
- 23/10 OSEIAS GOMES DA SILVA
- 26/10 AGUINALDO DE JESUS ALAMPI
- 28/10 JOSÉ HENRIQUE ATTES
- 29/10 WELLINGTON F. MATEUS
- 29/10 VANIA CRISTINA FORIN MARTINS

EDUCAÇÃO

Oportunidade para melhorar

Thermic financiará até 50% de cursos técnicos e de pós-graduação a colaboradores com um ano e meio de casa

Apostar na carreira profissional é cada vez mais importante para o trabalhador que deseja se manter no mercado e garantir um bom emprego. Além de adquirir conhecimento, quem aperfeiçoa suas habilidades tem mais chances de crescer e trazer bons frutos para a empresa na qual trabalha.

Pensando em melhorar ainda mais a qualidade dos serviços e dos colaboradores, a Thermic lança neste mês o Programa de Aperfeiçoamento Profissional, que consiste em oferecer aos funcionários uma bolsa de estudos para cursos em áreas ligadas ao seg-

Empresa quer qualificar cada vez mais seus funcionários

mento em que atuam. A contribuição financeira abrangerá cursos técnicos e de pós-graduação que tenham relação com a profissão exercida pelo colaborador. O auxílio-educação consistirá em 50% do valor do curso, desde que este não ultrapasse o valor máximo de 20% sobre o salário base. Também será oferecida uma contribuição de 50% do valor do transporte.

O colaborador que estiver interessado em receber o benefício deve solicitar ao gestor da área e apresentar o conteúdo do curso e o valor. ■



Condições para conseguir o auxílio-educação

- ser colaborador há 18 meses, no mínimo
- não ter recebido benefício semelhante nos últimos seis meses
- o benefício deverá ser solicitado em, no mínimo, 30 dias antes do início do curso
- os cursos autorizados são: técnicos profissionalizantes e de pós-graduação
- o beneficiário receberá 100% do valor do curso, caso este seja obrigatório para a empresa
- somente serão concedidos os benefícios aprovados pela diretoria



Compromisso do colaborador

- arcar com o restante da mensalidade do curso
- permanecer na empresa após o término do curso, por período equivalente ao tempo do benefício
- em caso de desligamento da empresa por iniciativa própria, após o término do curso, reembolsar a empresa com o valor do benefício proporcional ao tempo de permanência
- caso interrompa o curso ou se desligue da empresa por iniciativa própria, deverá reembolsar o total do benefício recebido até o momento
- comprovar frequência mínima de 85%, caso contrário perderá o benefício e deverá reembolsar a empresa pelo total recebido
- comprovar desempenho mínimo de 75%. Não cumprindo, o benefício será interrompido e o colaborador deverá reembolsar a empresa pelo total recebido
- concluir o curso

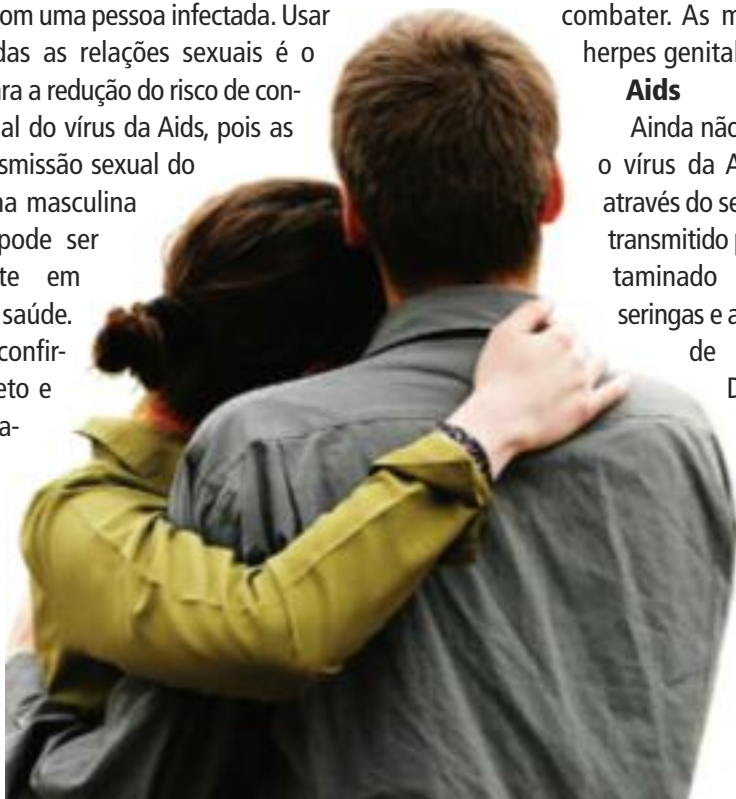
DSTs

Prudência é o melhor remédio

Algumas doenças sexualmente transmissíveis podem ser tratadas, mas a cura da Aids ainda não foi encontrada

Para evitar doenças aprendemos que é preciso uma boa alimentação, dormir bem, não cometer excessos e se prevenir. Porém, em algumas circunstâncias, temos que ter cuidados redobrados e consciência, como no caso das doenças sexualmente transmissíveis (DSTs).

As principais DSTs são transmitidas através do contato sexual sem proteção com uma pessoa infectada. Usar preservativos em todas as relações sexuais é o método mais eficaz para a redução do risco de contaminação, em especial do vírus da Aids, pois as DSTs facilitam a transmissão sexual do HIV. Tanto a camisinha masculina quanto a feminina pode ser obtida gratuitamente em qualquer posto de saúde. "Diversos estudos confirmam que o uso correto e sistemático de preservativos, em todas as relações sexuais, tem uma eficácia estimada em 90 a 95% na prevenção da transmissão do HIV", explica Eliana Monteiro, coordenadora



do Programa Municipal DST-AIDS de Bauru.

Os sintomas das DSTs costumam ser feridas, corrimentos, bolhas ou verrugas. Nas mulheres, em diversos casos, os sintomas também são parecidos com reações orgânicas comuns de seu organismo. Algumas DSTs têm tratamento fácil e rápido, outras já são mais difíceis de combater. As mais comuns são gonorreia, herpes genital, sífilis e Aids.

Aids

Ainda não existe cura para o HIV, que é o vírus da Aids. Além da contaminação através do sexo sem proteção, ele pode ser transmitido por transfusão de sangue contaminado ou compartilhamento de seringas e agulhas, principalmente no uso de drogas injetáveis. Algumas DSTs (Aids e sífilis) também podem ser transmitidas da mãe infectada para o bebê durante a gravidez, o parto ou a amamentação, trazendo graves problemas ao desenvolvimento do feto. O tratamento da Aids é feito com medicamentos que inibem a reprodução do HIV no sangue. ■

Assim pega

- sexo vaginal sem camisinha
- sexo anal sem camisinha
- sexo oral sem camisinha
- uso da mesma seringa ou agulha por mais de uma pessoa
- transfusão de sangue contaminado
- mãe infectada pode passar o HIV para o filho durante a gravidez, o parto e a amamentação
- instrumentos que furam ou cortam, não esterilizados

Assim não pega

- sexo, desde que se use corretamente a camisinha
- masturbação a dois
- beijo no rosto ou na boca
- suor e lágrima
- picada de inseto
- aperto de mão ou abraço
- talheres e copos
- assento de ônibus
- piscina, banheiros, pelo ar
- doação de sangue
- sabonete, toalha e lençóis

EPI

PROTEJA SUAS MÃOS

As mãos têm função extremamente importante em nosso dia a dia. Sem elas ficaríamos impossibilitados de realizar diversas atividades, principalmente no trabalho, onde o manuseio de equipamentos é fundamental.

Dados do INSS (Instituto Nacional de Seguro Social) apontam que os acidentes que atingem as mãos até o nível do punho representaram cerca de 30% de todos os acidentes de trabalho notificados no Brasil em 2008.

Lesões graves, como amputações ou esmagamentos, ferimentos leves e até doenças ocupacionais (LER e Dort), resultam em limitações importantes para o trabalhador. Além do trauma, também existem os prejuízos profissionais e pessoais para quem sofre o acidente e também para a empresa onde trabalha. Entre as principais consequências estão a dificuldade de conseguir um novo emprego, mudança de função, limitação na execução de tarefas, restrições de atividades, dificuldades no cuidado pessoal e dependência de outras pessoas. ■

Trabalhadores devem ter cuidado com:

- objetos cortantes
- substâncias químicas
- objetos pesados
- equipamentos elétricos
- esmeril ou lixadeira
- altas temperaturas
- impacto
- baixas temperaturas;
- vibrações
- agentes biológicos (fungos, vírus, bactérias etc)

Dicas para proteger as mãos:

- não opere máquinas sem conhecimento
- verifique se a máquina está com a proteção devidamente colocada, caso exista
- se tiver dúvidas sobre o uso do equipamento, procure o supervisor
- use luvas adequadas para manipular materiais que ofereçam risco
- observe pontos que possam machucar
- cuidado com os dedos ao manusear objetos pesados e alavancas
- não use de muita força ao utilizar facas e estiletes bem afiados
- nunca manuseie objeto cortante em direção ao próprio corpo
- use sempre ferramentas adequadas e de forma correta
- comunique seu superior caso encontre alguma ferramenta com defeito
- nunca use roupas largas e anéis
- em caso de dúvida, procure o técnico de segurança.

CONSUMO

De olho no extrato

Economista recomenda ter atenção às cobranças bancárias

Ter conta em banco representa uma segurança para todos nós, mas é preciso ficar atento aos valores dos serviços que as instituições bancárias cobram, e o mais importante, ao que elas não deveriam cobrar.

A primeira atitude do consumidor ao escolher o banco é fazer uma pesquisa, comparar os pacotes e serviços oferecidos entre uma instituição e outra. "É muito importante o consumidor comparar os custos das cobranças bancárias e suas isenções, pois há casos de variações acima de 200% nos custos das tarifas bancárias", explica o economista Mauro Gallo. Alguns bancos possuem uma política de isenção ou redução das tarifas.

Outro passo importante é conferir o extrato da conta,



verificando se as tarifas cobradas estão de acordo com o que foi combinado, evitando cobranças indevidas. Se existir alguma cobrança a mais é preciso solicitar o cancelamento rapidamente, e caso o banco não o faça, o consumidor deve reclamar no Procon para reaver seu dinheiro. ■

Serviços gratuitos

- fornecimento de cartão com função débito
- fornecimento de dez folhas de cheques por mês, desde que o cliente reúna os requisitos para utilização de cheque, conforme a regulamentação em vigor e condições pactuadas
- fornecimento de segunda via do cartão de débito, exceto nos casos decorrentes de perda, roubo e danos
- realização de até quatro saques, por mês, em guichê de caixa, inclusive por meio de cheque ou de cheque avulso, ou em terminal de auto-atendimento
- fornecimento de até dois extratos contendo a movimentação do mês.



ESPORTE

Thermic é ouro

O judoca Jefferson Eduardo Soares, de 18 anos, conquistou a medalha de ouro nos Jogos Regionais de Lins, em julho, pela categoria júnior. O atleta, que é patrocinado pela Thermic, já possui 50 medalhas, sendo 32 douradas. "A ajuda veio em boa hora, eu não estava podendo arcar com as despesas", explica o campeão, que também foi contratado recentemente para trabalhar na empresa.

Agora, o atleta se prepara para ir aos Jogos Abertos do Interior, que acontecem de 2 a 15 de novembro, em Santos. ■

CULINÁRIA

Feijão com abóbora e couve

Saborosa e apetitosa, a receita de feijão com abóbora e couve é uma boa pedida em qualquer refeição. Os repetecos são impossíveis de evitar. Vale a pena conferir.

Ingredientes

- 1 colher (sopa) de óleo
- 1 sachê de tempero
- 1 xícara (chá) de abóbora cortada em cubos pequenos
- 1 xícara e meia (chá) de feijão-fradinho cozido com o caldo
- 2 folhas de couve cortadas em tiras finas

Modo de preparo

Em uma panela, coloque o óleo, junte o tempero e refogue em fogo baixo por 30 segundos ou até dourar. Junte a abóbora, o feijão-fradinho com o caldo e cozinhe em fogo baixo por 3 minutos. Adicione a couve e cozinhe por mais 2 minutos. Passe para uma tigela e sirva em seguida.

Tempo de preparo: 20 minutos

Serve: 4 porções

Tipo de prato: Acompanhamento

Fonte: www.portalvital.com/receitas. ■

